

3. Premije iz tačke 1. Odluke isplaćuju se za kravlje mlijeko slijedećeg kvaliteta:

- 1) da sadrži najmanje 3,2% mliječne masti, određeno po metodi Gerbera;
- 2) da potječe od zdravih krava i da mlijeku nije ništa dodato ni oduzeto;
- 3) da je neprozirno, jednolične bijele do žućkasto-bijele boje, i da ima svojstven miris i ukus;
- 4) da je dobiveno najkasnije 15 dana prije telenja odnosno najranije 10 dana nakon telenja.

Za kravlje mlijeko koje sadrži manje od 3,2% mliječne masti ne mogu se ostvarivati premije, niti se količine takvog mlijeka mogu preračunavati na količine mlijeka sa 3,2% mliječne masti radi ostvarivanja premija.

Za kravlje mlijeko vlastite proizvodnje korisnika premije koje sadrži više od 3,2% masti, vrši se preračunavanje količina takvog mlijeka na količine sa 3,2% mliječne masti. Kravlje mlijeko vlastite proizvodnje korisnika premije koje sadrži preko 4% mliječne masti preračunava se kao da sadrži 4% mliječne masti.

4. Matično knjigovodstvo i selekciju i kontrolu produktivnosti muznih krava (tačka 2. Odluke) korisnik premije vodi po stručnim uputama Jugoslavenskog poljoprivredno-šumarskog centra u Beogradu.

5. U Naredbi se navodi što korisnik premije ima priložiti zahtjevu za premiju.

Ova Naredba stupila je na snagu osmog dana od dana objavljivanja u »Službenom listu SFRJ«.

O B A V I J E S T

PRIJAVE REFERATA ZA V. SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb, organizirat će početkom februara 1967. svoj redovni, V. Seminar za mljekarsku industriju.

Seminar će obrađivati problematiku:

UNAPREĐENJE TEHNOLOGIJE MASLACA

Tema će obuhvatiti ova područja:

1. Sirovina kao faktor kvalitete kod proizvodnje maslaca
2. Unapređenje tehnološkog procesa proizvodnje maslaca
3. Ekonomika proizvodnje maslaca
4. Laboratorijska kontrola kvalitete maslaca.

Svi koji žele sudjelovati s referatima na V. Seminaru za mljekarsku industriju, treba da dostave do 30. IX naslove referata s kratkim opisom. Komisija stručnjaka pregledat će sve prijave referata i obavijestiti svakog referenta o zaključku.

Referate koji budu primljeni od komisije treba napisane u opsegu do 2500 riječi dostaviti najkasnije do 15. XII 1966., na adresi: Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb, Pierottieva ul. 6. Svi dostavljeni referati bit će umnoženi prije početka seminara.

Iz domaće i strane štampe

Koliko je vremena utrošeno u Švicarskoj za nabavu najvažnijih živežnih namirnica — (No 88/65.) — Švicarski seljački sekretarijat u svesku 9 »Landwirtschaftliche Monatszahlen« među o-

stalim iznosi koliko je potrebno minuta rada za kupnju 10 najvažnijih živežnih namirnica. Podaci se odnose na god. 1952. i od 1960—64.

1 litra punomasnog mlijeka	11	9	9	9	9	8
1 kg stolnog maslaca	217	175	173	168	159	159
1 „ ementalca	119	102	103	101	99	99
1 jaje (domaće)	7	5	5	4	4	4
1 kg govedeg mesa	130	112	109	105	106	112
1 „ svinjskog mesa	163	124	120	121	118	125
1 „ kruha	11	11	11	11	11	11
1 „ krumpira	8	7	7	7	7	7
1 „ jabuka II klase	19	15	15	16	13	15
1 „ povrća	24	19	19	21	21	18

Utjecaj ultravisoke temperature (UHT) - sterilizacije na proteine i vitamine u mlijeku (No 15/66.) — Da se ustanovi kako djeluje utravisoka temperatura od 150° C u trajanju od 2,4 sekunde na pojedine sastojke mlijeka, a osobito na vitamine u usporedbi s pasterezacijom i sterilizacijom u autoklavima sirovo obrano mlijeko podvrglo se toplinskoj obradi i to:

- pasterezacijom kod 85° C
- uperizacijom kod 150° C/2,4 sek.
- sterilizacijom u limenkama u autoklavima kod 116° C/15 min.

U pokusima sa štakorima ustanovilo se, da uperizacija nije utjecala na biološku vrijednost mlijeka. U pogledu rasta, uzimanja hrane i iskorišćenja bjelancevina u tijelu nije bilo razlike kod životinja, koje su se hranile lyophilizira-

nim sirovim obranim mlijekom i uperiziranim mlijekom. Kod životinja hranjenih uperiziranim mlijekom mnogo više se iskoristila bjelancevina nego kod onih hranjenih steriliziranim mlijekom u autoklavu. Sadržina vitamina B₁, B₆ i B₁₂ u obranom mlijeku nakon toplinske obrade na razne načine bila je:

Obrano mlijeko	Sadržina u sirovom mlijeku = 100		
	B ₁	B ₆	B ₁₂
pasterezirano	100	100	100
sterilizirano	80	75	10
uperizirano	100	75	80

Iz tabele je uočljivo, da se sterilizacijom gotovo u potpunosti uništi vitamin B₁₂ (90%), dok je taj gubitak u uperiziranom mlijeku znatno manji (20%).

(Schw. Milchzeitung 1966.)

OB AVI JEST

Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske izdalo je rad dra Đure Dokmanović,

docenta Poljoprivrednog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, pod naslovom

»Aktuelni ekonomski problemi proizvodnje, potrošnje i prometa mlijekom u Jugoslaviji«.

Publikacija sadržava 192 stranice. Cijena joj je 5.000 st. d.

Molimo sve zainteresirane privredne organizacije i pojedince da narudžbe šalju Udruženju mljekarskih radnika SRH, Zagreb, Ilica 31/2III, na tekući račun broj: 3071-8-229.

UREDNIŠTVO