

Iz domaće i strane štampe

Maslac, najvrednija mast u prehrani (№ 11/1966) — Povodom DLG — ocjenjivanje maslaca 1966. Koch, zemaljski voditelj propagande, održao je predavanje o vrstama, kvaliteti, pakovanju, označavanju i postupku s maslacem, a dr Lehman o maslacu kao najvrednijoj masti u prehrani.

Prehrambena vrijednost maslaca mora se prosuđivati u prvom redu po njegovu sastavu. On sadržava najmanje 82,5% masti, najviše 16% vode, 0,7% bjelancevina, 0,65% mlječnog šećera i 0,16% rudnih tvari. Po njemačkim propisima od 4. V 1965. maslac ne smije imati više vode od 16%, dok po saveznom propisu od 10. XII 1965. margarin ne smije imati manje od 80% masti.

Maslac sadržava u idealnom sastavu i obliku vitamin A (s karotin kompleksom), vitamine D i E i u vodi topljive vitamine B₂ i C. Ovi se nalaze u prirodnom obliku, a čovjek koji redovito troši maslac, dobiva ih u znatnoj količini. Vitamin A je osobito važan za održanje vida. Pomanjkanje tog vitamina izaziva noćno sljepilo.

Osim toga maslac sadržava još i enzime s pomoću kojih se zbivaju kemijski procesi. Oni u najmanju ruku određuju probavljivost.

U daljnjem prikazu autor je istaknuo, da se u zadnje vrijeme ponovno ukazalo kod sastava masti na zasićene i nezasićene masne kiseline. Tako životinjske masti s mnogo zasićenih masnih kiselina povećavaju holesterin u ljudskoj krvi, dok naprotiv biljne masti s nezasićenim masnim kiselinama snizuju. O tome zavise i oštećenja u koronarnim arterijama, arterioskleroza i srčani infarkt.

Holesterin, nazivan krvna mast, je tvar slična masti, poput voska, netopljiva u vodi, naprotiv topljiva u eteru i drugim sredstvima za otapanje. Odrastao čovjek ima normalno u krvi 150—220 mg % holesterina. On ima važnu funkciju u ljudskom organizmu, npr. prenosi mast, sudjeluje kod tvorbe kiselina žući, hormona nadbubrežne žlijezde itd.

Sam organizam tvori holesterin u jetri. Može se dokazati da manji dio, tj. 1/6 nastaje od hrane, dok 5/6 tvori sam organizam.

Dugo godina se količina holesterina u krvi dovodila u vezu s trošenjem masti. Međutim, zadnjih godina na osnovu znanstvenih radnja iznijetih na tri me-

dunarodna kongresa: Svjetski kongres o mastima u Hamburgu, Kongres o vitalnim tvarima u Salzburgu i Kongres specijalista za srce u Pragu, dokazano je da za pojavu spomenutih oboljenja nije od presudnog značenja količina holesterina u krvi nego na osnovu novih saznanja triglicerid odnosno lipoprotein, koji se stvara rastvorom hrane u organizmu.

Opazilo se kod jedne grupe ljudi, koja se hranila isključivo biljnom hranom, a nisu trošili životinjsku mast, da su imali mnogo holesterina u krvi, jer je svaka osoba iz te grupe trošila dnevno po 8 jaja. Uza sve to nije se kod te grupe ljudi pojavila arterioskleroza odnosno srčana oboljenja i doživjeli su veliku starost.

Zumanjak sadržava oko 2 g holesterina, dok 100 g maslaca 231—239 mg. Prof. dr Petzolda, upravitelj Behringove bolnice i prof. dr Glatzel, Max-Planckov institut u Dortmundu utvrdili su svojim istraživanjima, da sadržina holesterina više štetno utječe zbog utjecaja okoline (zbir prednosti udobna života) nego trošenje masti u hrani.

Svi liječnici smatraju nezdravim hranu s mnogo holesterina, odnosno masti kod nedovoljnog tjelesnog rada.

Prof. dr Lynen, nobelovac, na pitanje koliko troši masti u hrani, odgovorio je »trošim toliko koliko mi prija«: Višak kalorija i masti razgrađujem duljim šetnjama, tj. kretanjem na svježem zraku!»

Prof. dr Schettler, ordinarijus za nutar-nje bolesti i direktor univ. klinike u Heidelbergu, istaknuo je značenje maslaca zbog nenadoknadivog djelovanja lako probavljivih bjelancevina i sadržine vitamina. Osim toga, kako je naprijed navedeno, maslac sadržava vitalne i djelotvorne tvari te enzime. Ugodna je okusa i arome te zbog toga u prednosti pred ostalim mastima.

(Die Molkerei-Zeitung)

Najveći potrošači maslaca (№ 38/1966) — Potrošnja maslaca u najvažnijim proizvodnim zemljama iznosila je 1964. 2,9 milijarde kg, tj. tolika je kao i 1963. Godišnja potrošnja po stanovniku iznosila je 5,9 kg.

U Vel. Britaniji i Sav. Republici Njemačkoj potrošnja se nešto smanjila, a u Holandiji u znatnoj mjeri. U Italiji i Turskoj je potrošnja maslaca u nazadovanju. Nova Zelandija i Australija zabi-

lježile su porast potrošnje, dok u SAD i dalje se smanjuje potrošnja.

Evo predbježnog pregleda potrošnje maslaca:

	1963.	1964.
Austrija	5,15	5,15
Belgija	9,40	9,15
Danska	10,65	10,50
Finska	18,70	17,95
Francuska	8,00	8,55
Sav. Rep. Njemačka	8,90	8,60
Irska	16,30	16,25
Italija	1,90	1,65
Holandija	5,95	5,15
Norveška	4,50	4,60
Švedska	10,45	9,25
Švicarska	6,60	6,75
Vel. Britanija	8,75	8,60
Australija	8,70	11,05
Nova Zelandija	19,45	19,60
SAD	3,15	3,10

Holandski maslac za Kanadu

N^o 41/1966) — iz državne zalihe Holandije prodano je Kanadi preko 3000 t maslaca. Za Holandiju je to olakšanje ako se uzme u obzir da je krajem 1965. bilo 22.000 t viškova maslaca i da je zbog toga u zimskim mjesecima bila provedena aukcija (licitacija) za 7000 t maslaca iz hladnjače.

Kanadska kupnja maslaca u Zapadnoj Evropi bila je mala senzacija na međunarodnom tržištu, iako to nije iznenadilo svjetsko tržište. Dosad je Kanada bila izvoznik mliječnih proizvoda; 1964. je izvezla 17.000 t. 1965. nekih 13.000 t maslaca. Već 1965. u Kanadi se smanjila proizvodnja mlijeka za 1,2% na 8,6 mil. t, a proizvodnja maslaca čak za 4,1% na 15.000 t. Smanjenje u zimskom polugodištu 1965/66. bilo je znatnije.

Otkupna cijena mlijeka zadnjih godina se malo smanjila. Budući da su cijene bile u stalnom porastu, farmeri su ograničili brojno stanje krava, pa se proizvodnja mlijeka smanjila iako se mliječnost po kravi povećala. Isto tako pogoršanjem odnosa između prihoda i troškova proizvodnje mlijeka smanjilo se brojno stanje krava u SAD, pa je za 35% manje nego prije drugog svjetskog rata. Zbog toga u 1966. bit će malo izvoznih viškova. Viškova mliječnih proizvoda moglo bi biti ako vlada bude povisila otkupnu cijenu mlijeka.

Čuvanje kulture bakterija propionske kiseline (N^o 42/66) — U bakteriološkom odjelu Saveznog mliješkarskog istraživačkog zavoda u Liebefeldu pravljenoj su pokusi, da se ustanovi utjecaj temperature čuvanja na aktivnost propionskih kultu-

ra. Iako o tome još nije objavljena radnja, ovu je obavijest dao Savezni centralni ured za kontrolu mlijeka i savjetodavna služba.

Propionske kulture iste proizvodnje čuvane su 8 sedmica pri 5^o C i 25^o C i svake su sedmice kontrolirane. Kod kulture čuvane pri 25^o C već nakon 2 sedmice ustanovljeno je smanjenje broja bakterija, a nakon 3 sedmice sve veće. Istovremeno se povećao stupanj kiselosti (smanjio se pH). Već nakon 2 sedmice smanjila se u znatnoj mjeri aktivnost kulture. Ona je nakon jednog mjeseca bila za polovicu manja nego u početku.

Posve je drugačije kad je kultura čuvana pri 5^o C. Broj bakterija i kiselost kulture do 8 sedmica začudo je bila konstantna. I aktivnost kulture nakon 6 sedmica neznatno se smanjila. Osobito je povoljno držati ih pri 5^o C, jer se stanice očividno više ne razmnažaju, ali ne izumiru.

Iz toga slijedi da je najbolje cijele godine čuvati kulture bakterija propionske kiseline u hladnjaku pri 5 do 10^o C. I pri ovoj temperaturi čuvane kulture za svaku sigurnost ne smiju se upotrijebiti više od mjesec dana. Isto tako potrebno je spriječiti svaku infekciju. Treba uvijek prije svake upotrebe potresti talog i pažljivo isprazniti pipetu.

Velika potražnja za kozjim sirom

(N^o 45/66) — Na frankfurtskoj izložbi Njemačkog poljoprivrednog društva bila je velika potražnja za rasplodnim kozama. Zapadna Njemačka ispomaže Francusku kozjim mlijekom, gdje se proizvodi kozji sir, kojeg Nijemci osobito cijene. U Sav. Rep. Njemačkoj svakako će se zadržati uzgoj i planira se držati na raznim mjestima velika stada koza, da se uzmogne proizvesti i kozji sir.

20 godina umjetnog osjemenjivanja u Francuskoj (N^o 45/1966) — Po prvi puta 25. ožujka 1946. provedeno je u l'Eure-et-Loire umjetno osjemenjivanje krava, tj. prije 20 godina. Danas ima u Francuskoj 70 centara za umjetno osjemenjivanje. 1964. u najvećem centru umjetno se osjemenilo 275.000 krava, u 21 centru između 100 i 200.000, a u 22 centra između 50 i 100.000 krava. 1957. umjetno se osjemenilo 3.000.000, tj. trećinu od krava muzara, a 1964. 6.600.000, tj. 62% od ukupnog broja junica i krava. U siječnju 1965. bilo je 700 rasplodnih bikova za testiranje.

U Njemačkoj je 2.000.000 krava pod kontrolom mliječnosti i 42% krava je umjetno osjemenjeno.

(Schw. Milchzeitung)