

## ***Stručna literatura***

**Higijena mleka od dra Mirka Šipke, profesora Univerziteta u izdanju Zavoda za izdavanje udžbenika SR Srbije Beograd, 1966, 180 strana**

Ovaj udžbenik, koji je nedavno izašao iz štampe, namenjen je prvenstveno studentima veterinarske medicine, ali može korisno da posluži i svim stručnjacima koji se bave higijenom i kontrolom proizvodnje, obrade i prometa mleka i mlečnih proizvoda.

U knjizi su najpre dati opšti podaci o mehanizmu nastajanja mleka u mlečnoj žlezdi, a zatim svojstva, fizičke osobine i hemijski sastav mleka. Posebno su opširno obrađeni faktori koji mogu da utiču na promenu osobina i sastava mleka, a uz to je dat opis nekih materija u mleku koje imaju uticaj na higijenski kvalitet mleka kao što su hemijski otrovi, čelijski elementi i baktericidne materije. S obzirom na veliki značaj mleka u ishrani ljudi i dece, u knjizi su s posebnom pažnjom obrađene bolesti muznih grla koje se putem mleka mogu preneti na ljude. U okviru ovog poglavlja dat je naročiti značaj pitanju mastitisa budući da ova bolest ima veliki uticaj na kvalitet i proizvodnju mleka.

Opisan je i istaknut značaj muže, naročito mehaničke i iznet savremeni postupak s mlekom posle muže, transport mleka i njegova obrada u mlekarama. Naročito su iscrpno prikazane metode termičke obrade mleka u mlekarama, koje se danas u svetu koriste za dobijanje što kvalitetnijeg i dugotrajnijeg mleka na tržištu. U vrlo preglednom obliku i na koncizan način data je složena podela mikroflore mleka i razvoja mikroorganizama u mleku. U posebnoj poglavlju obrađeni su proizvodi od mleka i to mlečnokiselinski (kiselo mleko, jogurt, acidofilno mleko, kefir i kumis) zatim sir, maslac, surutka itd. U izlaganju ove materije dat je ukratko tehnološki postupak u proizvodnji, zatim upotreba startera, promene koje se u toku zrenja proizvoda (sir) odigravaju, klasifikacija tih proizvoda na tržištu i najzad mane proizvoda. Uz to su dati podaci o sastavu koje pojedini proizvodi treba da imaju.

Na kraju knjige opisano je pranje i dezinfekcija u mlekarstvu i istaknut značaj ovih osnovnih manipulacija u mlekarstvu koje se sprovode u cilju dobijanja higijenski ispravnog mleka i mlečnih proizvoda. Knjiga je dokumentovana sa 46 slika koje prikazuju fotose ili šeme iz proizvodnje, obrade i prerade mleka.

Način na koji je materija odabrana i prikazana pokazuje dugogodišnje pedagoško, naučno i stručno iskustvo autora, pa će ova knjiga nesumnjivo, pored svog osnovnog nastavnog cilja, zadovoljiti i potrebe svih stručnjaka koji se bave pitanjem higijene mleka i njegovih proizvoda.

**Higijena mleka u izdanju Svetske zdravstvene organizacije, Ženeva 1966, 805 strana (Hygiène du lait, Organisation mondiale de la santé, Genève, 1966)**

S obzirom na veliki značaj mleka u ishrani ljudi Organizacija Ujedinjenih nacija za ishranu i poljoprivredu, (FAO), Fond ujedinjenih nacija za decu (UNICEF) i Svetska zdravstvena organizacija (WHO) nastoje u okviru svoje delatnosti da usaglase i razviju metode higijenske proizvodnje mleka i mlečnih proizvoda. Ova knjiga predstavlja jedan od napora ovih organizacija učinjenih u tom pravcu. Ona je podeljena u 5 poglavlja: bolesti koje se prenose mlekom; higijena mleka na farmama; obrada i prerada mleka u mlekarama; sa-

biranje, transport i raspodjela mleka; regionalni i posebni problemi i zakonski propisi i školovanje kadrova. Na kraju je dat aneks s obrazloženjem internacionalno usvojenih pojmova za mleko i njegove proizvode koji se koriste kod deklaracije i kontrole kao i u izradi zakonskih propisa o ovim namirnicama.

Materija koja je izneta u ovoj knjizi predstavlja bogato iskustvo eminentnih stručnjaka iz celoga sveta koji su radili na njenoj obradi. Stoga su na vrlo iscrpan, dobro dokumentovan i obrazložen način date smernice za rad u proizvodnji mleka i mlečnih proizvoda. Pri tome se nastojalo da se izbegne šabloniziranje u proizvodnji, već da se određene manipulacije usklade s uslovima određenih oblasti. U vezi s ovim u posebnom poglavlju su istaknuti problemi zemalja u kojima je mlekarska industrija novijeg datuma kao i zemalja s toplom klimom. Da bi se istakao značaj primene određenih metoda, koje se koriste u kontroli mleka, uporedo su date i metode koje se manje koriste u praksi ili se više i ne primenjuju kao i uzroci zbog kojih se njihovom primenom ne postiže željeni efekat.

Može se reći da su sva pitanja s podjednakom pažnjom obrađena i da ova knjiga pruža mogućnost za studiozno upoznavanje sa celokupnom problematikom proizvodnje mleka. Tako je npr. u okviru poglavlja higijena mleka na farmama pored konstrukciono-građevinskih podataka o izgradnji farmi u raznim uslovima izneta i snabdevanje vodom, borba s insektima itd., a u obradi i preradi mleka u mlekarama, opis celokupne obrade, način njenog održavanja, metode kontrole raznih manipulacija s mlekom na putu kroz mlekaru.

Smatramo da ova knjiga predstavlja dragocen dokument svestranog izučavanja problema iz oblasti higijene mleka i mlečnih proizvoda i da je neophodna svakom stručnjaku koji se bavi ovim pitanjima.

**Dr Višeslava Miljković**

## ***Iz domaće i strane štampe***

**Evropski savez proizvođača ice-creame** (No 80/66) — Na jednom sastanku skandinavskih proizvođača ice-cream objavljeno je da su u toku pripreme da se u novembru u Bruxelles-u osnuje Savez evropskih proizvođača ice-cream. Isto tako je predviđeno za sjedište saveza Bruxelles. Namjerava se pozvati sve evropske države da se upišu u spomenutu organizaciju.

Začetnici ove nove organizacije su postavili za cilj, da se izjednače propisi kojim će se zaštititi ice-cream proizvod od jeftinijih nadomjestaka. Daljnja je zadaća — uzevši za uzor navike potrošača u Americi — da ice-cream ne bude više sezonski proizvod, nego da se troši kroz cijelu godinu.

**Mijekarstvo u EZT (87/66)** — Stanje krava u zemljama EZT-a se zadnjih godina nešto smanjilo. Međutim, istovremeno se u najvećem broju zemalja pro-

sječna muznost po kravi povećala tako, da je ukupna proizvodnja mlijeka ostala na istom nivou. I potrošnja konzumnog mlijeka se je jedva održala na istom nivou. Proizvodnja maslaca se nešto povećala. Proizvodnja svih vrsti sireva je neznatno kolebala i dostigla u god. 1964. svoj maksimum. Proizvodnja trajnih mlječnih proizvoda, a osobito mlječnog praška iz obranog mlijeka, je iz godine u godinu rasla.

Razvojne tendencije u pojedinim zemljama EZT se ponajviše podudaraju. Izvozni višak u zemljama EZT iznosio je god. 1964. gotovo 6.000 tona, koji se je doduše u međuvremenu izvezao. I izvozni višak sireva u god. 1964. iznosio je oko 32.000 tona, koji se je iduće godine već smanjio na 12.000 tona. Računato u mlijeku EZT je imala izvozni višak: