

biranje, transport i raspodela 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:

		Sav. Rep. Njemačka	Francuska	Italija	Holandija	Belgija	Luxembourg	EZT
stanje krava	1000 grla	5 833	9 624	3 221	1 666	1 003	55	21 402
prosjeak proizvodnje po kravi	1000 kg	3 571	2 622	2 709	4 177	3 811	3 310	3 072
proizvodnja mljeka	1000 t	20 830	25 235	8 728	6 956	3 822	182	65 753
konzum. mljeko	1000 „	5 684	5 136	3 181	1 907	1 028	37	16 973
proizvodnja maslaca	1000 „	491	427	59	89	81	5	1 152
izvoz maslaca	1000 „	2,1	35,3	—	25,2	3,4	—	66,0
uvoz maslaca	1000 „	18,8	6,0	27,2	3,8	16,0	—	71,8
proizvodnja sireva	1000 „	361	576	317	212	32	1	1 499
izvoz sireva	1000 „	21,0	58,2	22,9	105,9	6,9	—	214,9
uvoz sireva	1000 „	131,3	19,0	57,6	6,0	33,4	—	217,3
proizvodnja traj. mlječ. proizvoda	1000 „	642	423	19	581	95	2	1 762

**Propagandna sedmica za specijalite siveva** (No 87/66) — Iako se u Austriji troši godišnje po stanovniku 5,4 kg sira, to prema obavijesti Međunarodnog mljekarskog saveza Austrija je u statistici sireva za god. 1966. na prvom mjestu. Najviše sira troše Francuzi 11,2 kg godišnje po stanovniku.

Da bi se povećala potrošnja sireva u Austriji, svake godine se priređuju sedmice sireva. Mlade dražesne studentice su zaključile, da za neko vrijeme prekinu svoj studij na Bečkom sveučilištu. Odjevene u austrijske alpske nošnje u veleprodavaonama u bečkoj Kärtner ulici nude ne samo odavno poznate vrste sireva, nego i ukusne specijalite sireva.

Proizvodnja sireva posljednjih je godina uvelike porasla. God. 1953. iznosila je 14.077 t, a god. 1966. već 33.126 t. U istom razdoblju povećala se potrošnja od 13 137 na 24 974 t, tj. za nekih 90 %. Prosječno se uvezlo 3 300 t sireva, dok je izvoz kontinuirano rastao i god. 1965. već iznosio 11 241 t.

**Određivanje vode i masti u mekim sirevima** (No 66/66) — Sadržinu vode i masti u mekim sirevima obično se ispituje istim metodama kao kod tvrdih sireva i to vodu po FIL br. 4, a mast po Gerber-van Guliku i metodom FIL br. 5 (Schmid-Bondzynsky-Ratzlaff).

U radnji H. Hänni i H. Ryser iz Saveznog mljekarskog istraživačkog instituta Liebefeld-Bern iznose utjecaj kore kod određivanja sadržine vode i masti mekih sireva s mazom (Münster, limburgski sir, vacherine, reblochon), pa mekih sireva s plijesnima (camembert, tomme i brie) i sirevi s vrhnjem (Rahmkäse).

Poteškoće kod ispitivanja sadržine vode i masti u mekim sirevima su ove:

1. tvrdi sirevi se lako mogu usitniti strojem za ribanje, što je prikladno kod uzimanja uzoraka za ispitivanje vode i masti. Kod sitnjenja i miješanja mazivog tijesta mekih sireva gubi se voda i teško je dobiti, osobito kad se s tijestom sitni i kora, posve homogenu masu za uzorak.

2. u butirometru nastane nečista crta, koja odvaja vodenu fazu od masnog sloja. Na graničnoj plohi sabiru se crni mrvasti djelići, na kojima je često sivi poput vate 2—3 mm visoki sloj. Zbog toga je vrlo teško naravnati butirometar na 0. Obično se crni sloj računa u vodenu fazu i kod naravnavanja taj je sloj ispod 0. Naprotiv sivi sloj ubrajaju prema ocjeni analitičara više ili manje u mast;

3. kod mekih sireva je problem, da li da se kora izreže, ili ispituje zajedno s tijestom. Po FIL standardima meki sirevi koji se normalno jedu s korom, ispituju se zajedno s korom, dok se kod ostalih kora izreže. Međutim, neki potrošači kod istog mekog sira režu koru, dok ju drugi jedu zajedno s tijestom sira.

Iz naprijed navedenih razloga, a na osnovu ispitivanja vode i masti u suhoj tvari spomenutih mekih sireva autori zaključuju, da ispitivanja vode i masti kod mekih sireva s korom otežavaju analize, a osim toga rezultati tih ispitivanja iskazuju manje masti u suhoj tvari. Zbog toga preporučuju da se meki sirevi principijelno analiziraju bez kore.

(Schw. Milchzeitung)

## I s p r a v a k

U »MLJEKARSTVU« br. 9/66. na drugoj strani omota 1. red ispod »CONTENTS« stoji: »Determination of the rennet extract strength«, a treba da glasi: »Determination of the rennet's strength«.