

sir za mazanje u porculanskoj kutiji (Švedska),
sir za mazanje u porculanskoj šalici (Švedska).

U svojim izlaganjima pokušao sam da vam približim naučne osnove i praksu proizvodnje topljenih sireva, ove zaista interesantne oblasti proizvodnje.

Stalni uspon industrije topljenih sireva u cijelom svijetu najbolje potvrđuje opravdanost ove proizvodnje i omiljenosti topljenih sireva, kako kod proizvođača, tako i kod trgovaca i potrošača, zbog svojih neospornih prednosti.

Industrija topljenih sireva igra značajnu ulogu u nacionalnoj privredi kao regulacioni faktor na sektoru sirarstva, tako, da se sirarstvo danas s pravom i ne može zamisliti bez industrije topljenih sireva.

Literatura:

1. DRP 545255, 546626, 557096, 564365,
2. H. Hostettler u. K. Imhof, Landw. Jahrbuch d. Schweiz, 66, 308 (1952).
3. M. E. Schulz, Deutsche Molkg. Ztg. 73, 495, 530 (1952).
4. E. Erbacher, Südd. Molkg. Ztg. 70, No 37, 2 (1949).
5. M. E. Schulz, Milchwissenschaft, 1, 7, (1946).
6. L. Habidt, Milchver. Forsch. 16, 347 (1934).
7. a) E. Thilo u. R. Rätz: Z. anorg. allg. Chem. 258, 33 (1949), 260, 255 (1949).
b) E. Thilo, Forschung u. Fortschritte 26, No. 21/22, 285 (1950).
c) E. Thilo, Angew. Chem. 63, 508 (1951), 64, 510 (1952).
d) E. Thilo, G. Schulz, E. M. Wichmann: Z. anorg. allg. Chem. 272, 182 (1953).
e) E. Thilo, Chem. Techn. 4, 345 (1952).
f) E. Thilo, Angew. Chem. 67, 141 (1955).
8. a) L. C. Maillard, Cor. and Sei (Paris) 154, 66 (1912).
b) L. C. Maillard, Ann. de Chimie 9, 7 (1913).
c) J. Schormüller u. J. Krempian: Z. U. L. 98, H 1, (1954).
d) C. Enders, Kolloid-Z. 85, 74 (1938), Biochem. Z. 113, 339 (1942).
e) C. Enders, Biochem. Z. 314, 389 (1943), Biochem. Z. 316, 303.
f) H. D. Cremer u. H. Menden Z. U. L. 104, 33/34, 105/121 (1956).
9. H. Hostettler u. K. Imhof: XIII Intern. Milchw. Kongr. Haag, II 423 (1953).

Dipl. inž. M. Đorđević, Novi Beograd
Institut za mlekarstvo SFRJ

DA LI NAM TREBA LABORATORIJA ZA ISPITIVANJE STAKLENE AMBALAŽE

Naša zemlja dve decenije uspešno saraduje s Međunarodnom organizacijom za pomoć deci UNICEFOM na realizovanju zdravstvenog i mlekarskog dela programa. Kao jedan od vidova ove saradnje jeste i ogromna pomoć UNICEF-a u opremi za podizanje mlekara kod nas. Jugoslovenski UNICEF program stoji po oceni UNICEF-ovih eksperata visoko na svetskoj lestvici zbog čega je naša zemlja dobila posebna priznanja.

Na naše insistiranje pored ostalog, UNICEF je poklonio Jugoslaviji kompletnu laboratoriju za ispitivanje staklene ambalaže, koja je po opremljenosti i vrednosti treća u Evropi posle one u Oslu i Beču. Ova laboratorija ima zadatak da svestrano ispituje kvalitet raznih boca i teglica za mleko i druge prehrambene proizvode. Laboratorija je na osnovu rezultata svoga rada, a preko stručnih časopisa, između ostalog ukazala i na ogromna materijalne gubitke koje trpi naša privreda zbog nekvalitetnog stakla, a posebno je ukazala na

opasnost koja pretil potrošaču od krhotina stakla u mleku, voćnim sokovima, pivu i drugim proizvodima koji se mašinski pune. No, ova laboratorija nije ni sa 10% svog kapaciteta iskorišćena. Jer, navodno, mlekarne, pivare, uljare i drugi veliki potrošači staklene ambalaže nemaju potrebe da ispituju i kontrolišu njen kvalitet, pošto moraju da kupe sve ono što im se nudi, s druge pak strane fabrike stakla, navodno, zbog toga što mogu da prodaju i lošu robu takođe nemaju interesa da koriste usluge ove laboratorije. Bilo kako bilo, zbog ovakvog odnosa, naša privreda radi prekomernog loma boca u tehnološkom procesu rasipa velike količine gotovih proizvoda što s bocama zajedno prelazi gubitke u visini preko jedne milijarde starih dinara god. No, mali napor uz neznatna ulaganja u fabrici stakla, mlekarne, pivare, uljare itd., koji može da smanji lom boca samo za 0,1% treba našoj privredi da uštedi stotine miliona dinara godišnje.

Laboratorija za ispitivanje staklene ambalaže pri Institutu za mlekarstvo Jugoslavije, koja godišnje uz optimalan rad troši samo šest miliona starih dinara, ne može Poslovnim udruženjima za mlekarstvo, konzervnu, staklansku i drugu zainteresovanu industriju da dokaže opravdanost svog postojanja i zbog toga mora da bude stavljena na raspoloženje UNICEF-u koji će je disponirati drugoj zemlji.

Neshvatljivo je, da s jedne strane u ovom periodu savremenih ekonomskih kretanja naša privreda ne prihvata usluge jedne dobro opremljene laboratorije, a s druge strane, da li treba doživeti sramotu, da nam Međunarodna organizacija za pomoć deci UNICEF posle tolikih priznanja oduzme laboratoriju i dodeli je nekoj drugoj zemlji članici.

Inž. Milorad Rajić, Banatski Karlovac
Mlekara Alibunar

POLIPAK UREĐAJI ZA PAKOVANJE PASTERIZOVANOG MLEKA, JOGURTA I OSTALIH MLEČNO-KISELIH NAPITAKA

Klasični način pakovanja pasterizovanog mleka, jogurta i ostalih mlečnih napitaka, danas sve više potiskuju s tržišta novi, savremeniji načini pakovanja, čiji uređaji koriste nepovratnu ambalažu od različitog materijala.

U našoj zemlji je već nekoliko godina poznat sistem pakovanja pasterizovanog mleka u tzv. tetra pak ambalaži. Međutim, tetra pak ambalaža je, po mom ličnom mišljenju, suviše skupa, a pored toga, ona se još uvek dobija iz uvoza, iako se u poslednje vreme čine naponi da se pomenuta ambalaža i kod nas proizvodi (»Tipoplastika«, Gornji Milanovac).

U poslednjih par godina, na tržištu konzumnog mleka zapadno-evropskih zemalja, pojavio se je nov, praktičan i vrlo savremen način pakovanja konzumnog mleka i mlečnih napitaka, poznat pod nazivom »Polipak« sistem. Što su u stvari „Polipak“ uređaji, i koje su njihove prednosti u odnosu na ostale sisteme pakovanja, a posebno u odnosu na klasične načine pakovanja pasterizovanog mleka, jogurta i ostalih mlečnih napitaka?