

pak" uređaja za pakovanje konzumnog mleka, jogurta i ostalih mlečnih napitaka, pošto se uskoro očekuje puštanje u pogon prve mašine ove vrste u našoj zemlji, čiji je kupac PIK iz Banatskog Karlovca, za svoj Industrijski Pogon Mlekaru u Alibunaru, tj. krajem XI ili početkom XII meseca o. g.

## Vijesti

### USVOJEN ZAKON O IZMJENAMA I DOPUNAMA OSNOVNOG ZAKONA O POLJOPRIVREDNIM ZADRUGAMA

Savezno izvršno vijeće na svojoj sjednici od 16. XI o. g. usvojilo je Zakon o izmjenama i dopunama Osnovnog zakona o poljoprivrednim zadrugama. Po ovom zakonu zadruge se u pogledu privređivanja izjednačuju s ostalim privrednim organizacijama. Ukida se teritorijalno (poslovno područje zadruge) zdruza, tj. stavljaju se u isti položaj u pogledu vršenja privredne djelatnosti kao i ostale privredne organizacije. Zadruge mogu da se reorganiziraju u poduzeća ili da se pripoje poduzeću po skraćenom postupku.

### *Iz domaće i strane štampe*

**Nova djelotvorna tvar u mlijeku** (No 40/66)— Mnogo je u literaturi pisano o djelotvornim tvarima (encimima) u mlijeku.

Jednom suradniku Mljekarskog instituta Weihestephan uspelo je nakon vrlo teškog i dugotrajnog istraživanja pronaći novi encim u mlijeku. Naučnjacima je već odavno poznato da se stanoviti proizvodi rastvorbe bjelančevine mlijeka sulfidrylgrupe u istraženim pokusima mlijeka dosta različito ponašaju. Dosad nije mogao nitko za to dati opećenito vrijedno obrazloženje (dokaz).

U Weihestephanu iskrsla je po prvi puta slutnja da bi jedan encim mogao biti uzrok nestalnom ponašanju sulfidrylgrupe. Ta je slutnja sada potvrđena. Djelovanje tog encima može se besprijekorno dokazati i prikazati kemijskom formulom. Nova djelotvorna tvar dobila je naziv sulfhidroxydaza. Temperatura skladištenja te grijanje i trajanje grijanja mlijeka morat će se u buduće ravnati prema držanju novog encima.

**Novi postupak određivanja masti u mlijeku** (dr H. Hänni iz Saveznog mljekarskog istraživačkog zavoda Liebefeld-Bern (No 83/66) — Ima nekoliko godina da je na izložbama mljekarskih sprava prikazan aparat za određivanje masti u mlijeku i vrhnju bez upotrebe butiro-

metra, sumporne kiseline i amil alkohola.

Nakon što je taj aparat nekoliko puta bio dotjeran, došao je u prodaju pod nazivom »Milko-Tester«. Njegove su dimenzije 53×36×38 cm, a važe 54 kg.

Posredstvom tte K. Schneider Co, Zürich, koja je preuzela zastupstvo, kemijski odio Saveznog mljekarskog istraživačkog zavoda proveo je pokusna ispitivanja o tačnosti »Milko-Testera« u usporedbi s rezultatima postignutim s pomoću butirometra i Röse-Gottlieb postupka.

**Aparat radi po ovom principu.** Mlijeko je neprozirno zbog mnogobrojnih masnih kuglica i bjelančevina, koje se nalaze u koloidalnom obliku. Ako se mlijeko vodi kroz mjernu stanicu fotometra, to se opaža raspršivanje i apsorpciju svjetla, što je uzrokovano mastima i bjelančevinama mlijeka. Ako se zamućenje bjelančevina odstrani, a masne kuglice homogeniziranjem jako i jednolično (istog promjera) usitne, to je apsorpcija ili raspršivanje svjetla još samo zavisna o broju sitnih masnih kuglica, tj. o količini masti u mlijeku. Slabljenje svjetla, koje nastaje prolazom kroz mlijeko, očitava se u fotometru i iskazuje nam sadržinu masti.

**Način rada »Milko-Testerom«.** Mlijeko koje treba ispitati usiše se preko filtra