

U fazi predgnječenja bučkalica ima manji broj obrtaja, za vreme stvarnog gnječenja bučkalica se okreće brže. Posle prve faze gnječenja neophodno je ispitati vlagu maslaca i računski odrediti količinu dodate vode. Gnječi se do suvih zidova bučkalice. Ukupno vreme gnječenja iznosi 20—35 minuta. Maslac se mora posle gnječenja za jedan sat pakovati.

LITERATURA

- Agienko K.: Predvaritel'naja destabilizacija emulzii žira v slivkah i konzistencija masla. Moločn. Prom. 1966. № 1. 17—20.
- Bittera R.: Édestejszinvaj készítése. Tejipari tudósító. 1952. No 1—2. 12—16.
- Borbándi J. A vaj gyurása és a vizelosztás. Tejipari tudósító 1954. No 2. — 1—4.
- Koenen K.: Proizvodnja 16% vlažnog maslaca. Dtsch. Molk. Ztg. 1964. maj. 875—878.
- Koenen K.: Naknadno oblikovanje nepakovanog magacioniranog maslaca. Molk. Käs. Ztg. 1964. apr. 22 maj 6. 607—609, 688—699.
- Nyiredy J.: A tehén és juhtej kezelése-feldolgozása. Mezőgazdasági kiadó. Budapest 1956.
- XVI. Mezőnarođnyj kongress po moločnom delu, Piščepromyzzdat, Moskva, 1963. 129—131, 134—140, 143—145, 165—166, 208
- Pejić O.:
- Đorđević J.: Mlekarski praktikum. Naučna knjiga. Beograd 1957.
- Péter S.: A lipázos vajhiba kiküszöbölésével kapcsolatban 1950—1951 telén szerzett tapasztalatok. Tejipari tudósító, 1952, No 1—2, 6—8.
- Péter S.: Eljárás a téli lipázos vajhiba kiküszöbölésére. Tejipari tudósító, 1952 No 4, 15—18.
- Péter S.: Összefoglaló közlemény a lipázos téli vajhibára vonatkozó közleményekkel és hozzászólásokkal kapcsolatban. Tejipari Tudósító, 1954 No 2, 14—17.
- Péter S.: A vaj mosásának, gyurásának és pH értékének befolyása a vaj minőségére. Tejipari Kutatási Közlemények 1958 No 1—2.
- Péter S.: Savanyútejszinvajj és édestejszinvaj készítésének előnyeit egysítő új technológiai eljárás. Tejipari Kutatási Közlemények, 1959 No 1, 6—8.
- Péter S.: Új eljárás a savanyútejszinvaj készítésére. Tejipar, 1963 No 1—2, 1—3.
- Péter S.: A magyar vajgyártás technológiai fejlesztése és a vajminőség javítása az utolsó évtizedben. Tejipar. 1961, No 1, 2—9.
- Péter S.: Újabb lehetőség a vaj készletgazdálkodásában. Tejipari Kutatási Közlemények, 1960, No 1, 9—14.
- Saitner M.: Húsz év tapasztalatai a vajtárolással kapcsolatban Tejipari Tudósító, 1952 No, 4, 26—29.
- Sipos J.: Hozzászólás a lipázos vajhiba kiküszöbölésével kapcsolatos problémához. Tejipari Tudósító, 1954 No, 2, 10—14.
- Szakály S.: A szekreciós hibájú (masztitiszes) tej hatása a savanyú és az édestejszinvaj minőségére, Tejipar, 1965, No 1, 13—17.
- Titov A.: Novoe o proizvodstve kisloslivočnovo masla. Moloč. Prom. 1966, No 12, 40—42.

vijesti

7 NAGRAĐENIH PROIZVODA NA PROLJETNOM ZV

Prigodom ovogodišnjeg proljetnog međunarodnog zagrebačkog velesajma organizirale su Savezna privredna komora, Privredna komora SR Hrvatske i Zagrebački velesajam uz stručnu suradnju Prehrambeno-tehnološkog instituta u Zagrebu ocjenjivanje i nagrađivanje prehrambenih proizvoda.

I Zagrebačka Mljekara je ove godine za to ocjenjivanje prijavila 11 svojih proizvoda.

Uzorci su uzeti po predstavniku Prehrambeno-tehnološkog instituta direktno u samoj proizvodnji i iz skladišta pogona. Uvjet da pojedini proizvod

može doći u obzir za ocjenjivanje bio je, da se nalazi u redovnoj proizvodnji i da se proizvodi u količinama ne manjim, od 1 tone. Ispitivanje kvalitete proizvoda vršeno je utvrđivanjem kemijskog sastava, mikrobiološke kvalitete, organoleptičkih svojstava, te po izgledu i funkcionalnosti ambalaže.

Uzimajući u obzir sve te ocjene, stručni žiri ocijenio je 7 naših proizvoda vrlo visoko i dodijelio je:

zlatnu medalju sladolednoj torti »Bajka«
zlatnu medalju sladolednom rolatu »Bridge«
srebrnu medalju krem sladoledu u čašici
srebrnu medalju 20% kiselom vrhnju
srebrnu medalju 12% kiselom vrhnju
srebrnu medalju polutvrdom siru gouda
brončanu medalju čajnom maslacu

Ovim uspjehom možemo biti vrlo zadovoljni, jer je dodijeljeno za sve prehrambene proizvode svega 35 medalja, a od toga samo 5 zlatnih.

Svečanoj podjeli medalja, koja je održana 16. IV u prostorijama uprave Zagrebačkog velesajma prisustvovao je pored mnogobrojnih predstavnika prehrambene industrije Jugoslavije i inž. Antun Debrečin, pomoćnik saveznog sekretara za poljoprivredu i šumarstvo, Ivan Buković, predsjednik Privredne komore Hrvatske i dr Antun Borčilo, pomoćnik direktora Zagrebačkog velesajma.

U ime kolektiva Zagrebačke mljekare diplome i medalje preuzeo je glavni direktor drug Rade Tomić.

Ovo priznanje bit će podstrek za daljnje napore u poboljšanju kvalitete proizvoda i uvođenje racionalnijih tehnoloških postupaka, a našim potrošačima dokaz o visokom kvalitetu naših proizvoda.

Iz domaće i strane štampe

Povećani izvoz sireva iz Holandije (No. 16/67.) Od januara do novembra 1966. izvezla je Holandija u susjedne države 122 827 t sireva. U usporedbi s god. 1965. povećan je izvoz za nekih 13%. Glavni kupac holandskih sireva ostala je i nadalje Zap. R. Nj. s 53 542 t (prošle godine 49 278 t). U druge države EZT izvezeno je 81 625 t, dok god. 1965. 75 973 t. Osim toga holandski sirevi plasiraju se u Velikoj Britaniji, pa SAD i Japanu. Pretežno se izvezao cheddar sir, dok se izvoz goude i edamca povećao samo za 2%.

(Schweizerische Milchzeitung, 1967.)

Novi tehnološki odjel u istraživačkom mljekarskom zavodu u Kielu (No 12/67) — Izgrađen je u prostorijama pokusne mljekare zavoda, a za to je utrošeno 2 milijuna nj. m. U spomenutom odjelu su razni uređaji većeg opsega s pomoću kojih se ispituju razni postupci kod prerade mlijeka. Odjel raspolaže sa 6 naučnih radnika, 5 tehničara i 12 laborantica.

Jedan od najznačajnijih radova Instituta za tehnologiju, koji su već davno

započeti, jest automatizacija kod proizvodnje sireva. Daljnji je zadatak novog instituta ispitati mogućnost takvog sušenja mlijeka, da se u njemu bjelancevina što manje promjeni i da bude topiva i da se mlječni prašak dobro rekonstituiraju.

Najinteresantniji je pokusni uređaj Instituta »sterilna prostorija« za antiseptičnu proizvodnju i preradu mlječnih proizvoda kao što je jogurt i svježi sir, koji su osjetljivi na mikroorganizme. U njoj smije biti od 0—3 mikroorganizma u 100 l zraka. Spomenutim uređajem se ispituju prednosti proizvodnje navedenih proizvoda koji su osjetljivi na mikroorganizme, bolja održivost, jednolična kvaliteta, bolji okus i time postizavanje ev. veće cijene.

Smanjenje proizvodnje sireva u Danskoj (No. 13/67.) — U Danskoj će se pokušati smanjiti proizvodnja sireva. Mljekare su se dogovorile da će smanjiti proizvodnju sireva od 1. marta do kraja jula o. g. za 6000 tona, odnosno za 15%.

(Die Molkerei — Zeitung 1967.)