

Iz domaće i strane štampe

Novi postupak za proizvodnju tvrdih sireva — novi zgotovljač sira Henseler (No 46/67) — Nakon četverogodišnjeg pokusnog rada tt Henseler St. Gallen stavila je u promet novi zgotovljač za proizvodnju tvrdih sireva, a u prvom redu za ementalac.

Kvalitet proizvoda proizvedenih s pomoću ovog zgotovljača ne zaostaju za kvalitetom proizvoda s pomoću dosadašnjih postupaka i uređaja, nego je dapače i bolji. Što je najvažnije novi zgotovljač ne stavlja pretjerane zahtjeve na osoblje. Majstor može lako i bez rizika rukovati novim uređajem. Mnogi faktori koji utječu na rezultat kod proizvodnje sira iz sirovog mlijeka eliminirani su prikladnim strojnim uređajima. Ostalo zavisi o umješnosti samog majstora.

Zgotovljač se proizvodi u različitim dimenzijama (3700, 4700, 5700, 6700, 8700, 10700 i 12700 sadržine). Ovalnog je oblika i ima miješalo s 2 osovine.

Prednost ovog zgotovljača jesu:

a) kod proizvodnje 1. sigurnost u proizvodnji, 2. besprijekorna i jednostavna mehanička obrada gruaša, 3. besprijekorno punjenje, veći randman zbog minimalnog gubitka sira, 4. idealni postupci kod proizvodnje, osobito kod preprešanja ispod surutke, kod prešanja, okretanja i vađenja sira, 5. perfektno kalupljenje s osobitim kalupima iz metala;

b) olakšanje u radu 1. svi se radovi obavljaju u jednom spratu, 2. svi su uređaji svrsishodno dimenzionirani, 3. spravama za rad se lako i spretno rukuje;

c) ušteda radne snage 1. dovoljan je 1 čovjek (ein Mann — System) od sirenja do vađenja hljebova sira iz salamure (do 14 hljebova), 2. prijevoz u vertikalnom i horizontalnom smjeru je minimalan, 3. minimalna potreba za materijalom i priborom, 4. punjenje, preprešanja, prešanja, okretanje i čišćenje obavlja se u istom uređaju, 5. automatsko okretanje sira, 6. automatsko ravnanje prešanjem i konstantan tlak, 7. najmanji utrošak ručnog rada za čišćenje i okretanje, 8. kemijsko čišćenje svih oblika;

d) ekonomske prednosti 1. mali troškovi ugradnje, 2. u postojećoj zgradi velika je mogućnost kombinacija, tj. sposobnosti prilagođavanja smještaja uređaja, npr. možemo smjestiti kotao i uređaj za punjenje jedan do drugoga ili jedan nad drugim, 3. treba vrlo malo površine poda, 4. treba malo prostora, 5. otpadaju skupi troškovi za sta-

tične konstrukcije i za armiranje poda i zidova, 6. uređaj je uz povoljnu cijenu (troškovi investicija nijesu veći nego statične konstrukcije i za armiranje poda kod uobičajenih sireva) i dr.

Die Molkerei-Zeitung

Maslac odgovara svim prehrambeno-fiziološkim zahtjevima. Novi rezultati istraživanja mlječne masti (96/67) — Na osnovu prehrambeno-fizioloških pokusa kod 1000 ljudi pokazalo se da je mlijeko u sve većoj mjeri integrirajući sastavni dio prehrane. Po dru H. Frahm-u iz Saveznog zavoda za istraživanje mlijeka u Kielu to proizlazi iz njegovog naročitog (specifičnog) sastava, jer sadržava tri glavne prehrambene komponente: bjelančevine, masti i ugljikohidrate. Pokazalo se da se od zdrave hrane traži, da se spomenute komponente nalaze u hrani u određenim količinama, i to u pogledu kalorija, a sa 15% bjelančevina, 25% masti i 60% ugljikohidrata.

Zbog toga što se u današnjoj prehrani ne nalaze bjelančevine u dovoljnoj količini, postoje velike mogućnosti da se to nadoknadi upotrebom bjelančevina mlijeka. Rezultati pokusa su pokazali, da samo ako su spomenute komponente prehrane u određenim količinama, smanjuje se holesterin i tako se može normalizirati tvarna izmjena masti.

Upravo mlječna mast odgovara svim prehrambeno - fiziološkim zahtjevima. Pravljeni su usporedni pokusi s maslacem i margarinom u pogledu tvarne izmjene laurinske, miristinske, palmitinske, palmitolinske, stearinske, uljne, linol, ajkosatrien i arahidove kiseline za ukupno 120 ljudi. Dijeta se sastojala od 2500 kalorija sa 15% bjelančevina, 25% masti i 60% ugljikohidrata. Određene su bile razne masne kiseline u serumu za vrijeme od 4—9 sedmica, kad se je davala spomenuta dijeta. Maslac je sadržavao 3,3% ,a margarin 15,3% linol kiseline. Kod davanja u dijete maslaca bila je brža razgradnja laurinske i miristinske kiseline, što se ima pripisati maslačnoj, kaprionskoj, kaprilskoj i kaprinskoj kiselini maslaca. **Veća sadržina linol kiseline u margarinu nije pospješila tvarnu izmjenu ostalih masnih kiselina.**

Prema tome količina linol kiseline u maslacu je dovoljna, tj. ne može se smatrati malenom, a sadržina maslačne, kaprionske, kaprilske i kaprinske kiseline pokazale se osobitim prehrambeno-fiziološkim faktorima.

(Schw. Milchzeitung)