

Iz domaće i strane štampe

Mlječni proizvodi za avionske putnike — (No 2/68) — S vrlo brzim porastom avionskog saobraćaja postaje sve više od značenja opskrba putnika mlječnim proizvodima. Dosad imamo o tome oskudne obavijesti. U jednoj vijesti iz Amerike navodi se upotreba mlječnih proizvoda kod putnika tamošnjih avionskih linija. Od većih zrakoplovnih kompanija 8 se vrlo pohvalno izrazilo o kvaliteti mlijeka i mlječnih proizvoda serviranih putnicima. U prvom redu zahtijeva se dobava potpuno svježeg mlijeka Grad-A klase.

Ohrabrujuće je to da je direktor većeg poduzeća, koje opskrbljuje namirnicama zrakoplovne linije, potvrdio da američki avionski putnici ponajviše smatraju mlječne proizvode sastavnim dijelom svojih obroka. Među ostalim dolazi u obzir svježi maslac, vrhnje i sir. Mlijeko se upotrebljava kao osvježujuće piće. Poteškoće koje su nastajale zbog kiseljenja vrhnja, uklonjene su upotrebom vrhnja u obrocima (porcioniranim) kojemu je dulja trajnost. Prema podacima potrošeno je kod 5 većih zrakoplovnih linija u jednoj godini 666 250 galona (2 518 425 l) mlijeka, 1 196 000 lb maslaca (542 984 kg), 198 000 lb (89 892 kg) sira i 186 000 lb cottage sira (84 444 kg).

Iako ovi podaci nisu kompletni, ipak iz toga se može uočiti da ima mnogo izgleda da se poveća potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda kod avionskih putnika. To vrijedi i za Evropu gdje se sve više povećava avionski saobraćaj (izvor: The Milk Industry, 11/1967).

Proizvodnja ementalca iz ohlađenog mlijeka za vrijeme od 36 ili 48 sati — (No 3/68) — U Švicarskoj se obično proizvodi ementalac iz večernjeg 12 sati odležanog mlijeka i jutarnjeg. Dešava se da ostane stanovita količina mlijeka koja nije dovoljna za proizvodnju 1 hljeba ementalca, pa je potrebno takvo mlijeko po mogućnosti ohladiti na nisku temperaturu i držati ga do sljedećeg jutra, pa ga dodati jutarnjem mlijeku.

Uvođenjem novih postupaka punjenja i prešanja potrebno je standardizirati veličinu hljebova, pa se mora računati i s ostacima mlijeka i to ne samo u zimskim mjesecima. S time u vezi postavlja se pitanje kako utječe hlađenje mlijeka kroz dulje vremena na kvalitetu proizvedenog sira. Kod toga se mora imati na umu da

je potrebno obustaviti proizvodnju sira u nedjelju, pa se mlijeko dobavljeno u subotu i nedjelju mora preraditi u ponedjeljak.

Već prije nekoliko godina postavljen je problem prerade nisko hlađenog mlijeka koje se čuva 1 ili 2 dana u Greyzer i ementalac.

Međunarodni mljekarski savez odnosno njegova komisija za proizvodnju mlijeka je dala o tome izvještaj koji je izradio Swartling. Iz njega slijedi da hlađenje mlijeka između 0—5° C može utjecati ne samo na bakterijalne odnose, nego i na kemijska i kemijsko-fizikalna svojstva i to tim više što se hladi na nižu temperaturu i što se dulje čuva kod niskih temperatura. Zbog hidrolize mlječne masti pojavljuje se ranketljivost, metalni okus, a to nepovoljno utječe i na sirilo, tj. na njegovu sposobnost grušanja.

Međutim dosadašnja iskustva u mljekari Herrenzeig sirenjem nisko ohlađenog i dulje čuvanog mlijeka ljeti dala su zadovoljavajuće rezultate u pogledu kvalitete ementalaca.

U međuvremenu su se pravili pokusi i u novoj pokusnoj sirani Uettligenu Saveznog istraživačkog mljekarskog zavoda Liebefeld-Bern.

Na osnovu rezultata dviju pokusnih serija i iz iskustva u sirani Herrenzeig proizlazi da je moguće i ljeti iz normalnog za sirenje sposobnog mlijeka koje se hladi na najmanje 5° C i uskladišti kod te temperature proizvesti ementalac prvorazredne kvalitete.

(Die Molkerei-Zeitung)

Ponovno povišenje cijena mlijeku u Francuskoj — (No 7/68) — Po treći put je u Francuskoj u mljekarskoj godini 1967/68 povišena cijena konzumnog mlijeku. Za 1 centim povišena je cijena mlijeku početkom aprila i početkom oktobra 1967, a početkom januara 1968. za 4 centima. U Parizu je prodajna cijena standardiziranom mlijeku s 2,90% masti, u trgovini 0,75 franaka za konzumno mlijeko koje se slobodno troši, 0,82 franka u boci, a 0,85 fr. po litri u nepovratnoj ambalaži. Ovo treće povišenje cijena mlijeku je posljedica uvođenja poreza na promet namirnica, koje do 1968. nisu bile oporezovane.

Evropa troši sve više sira — (No 1/68)
— Prošle godine je naglo porasla potrošnja sira uza sve to što mu je cijena porasla. Francuska prednjači s 12,1 kg godišnje po stanovniku. I u industrijskim zemljama sjeverne hemisfere potražnja sira je isto tako porasla. Interesantno je da je potrošnja svježeg kravljeg sira sve veća. U Saveznoj Republici Njemačkoj troši se godišnje po stanovniku 3,5 kg, a 1,1 kg u Belgiji.

1. Potrošnja sira

| | 1962. | 1964. | 1966. |
|--------------------|------------------|-------|-------|
| | kg po stanovniku | | |
| Francuska | 10,5 | 11,1 | 12,1 |
| Italija | 8,5 | 8,1 | 8,9 |
| Nizozemska | 7,8 | 7,7 | 8,4 |
| Belgija/Luxembourg | 5,8 | 6,2 | 6,8 |
| SR Njemačka | 7,5 | 8,0 | 8,4 |
| Vel. Britanija | 4,7 | 4,8 | 4,8 |
| Danska | 8,8 | 9,2 | 9,8 |
| Švedska | 7,8 | 8,0 | 8,0 |
| Švicarska | 8,4 | 8,9 | 9,0 |
| USA | 4,2 | 4,3 | 4,5 |

Naprotiv potrošnja maslaca nije tako povoljna. U pojedinim zemljama znatno koleba.

2. Potrošnja maslaca

| | 1962. | 1964. | 1966. |
|--------------------|-------|-------|-------|
| Francuska | 8,0 | 8,5 | 9,0 |
| SR Njemačka | 8,9 | 8,7 | 8,5 |
| Belgija/Luxembourg | 9,4 | 9,8 | 9,9 |
| Nizozemska | 5,3 | 4,8 | 4,0 |
| Italija | 2,2 | 1,6 | 1,7 |
| Vel. Britanija | 9,2 | 9,0 | 9,1 |
| Danska | 10,5 | 10,6 | 9,9 |
| Švedska | 9,8 | 9,5 | 8,4 |
| Švicarska | 6,6 | 6,7 | 6,5 |
| Finska | 18,8 | 17,8 | 17,5 |
| USA | 3,2 | 3,1 | 2,6 |

Američka tvornica mlijeka (No 5/68) — U Plainsborgu, New-Jersey — stoji ploča s velikim naslovom »DOBRO DOŠAO« na Walker-Gorden-Milk-farm. Ta farma je zapravo tvornica mlijeka. Na 100 ha zemljišta smješteno je 2800 goveda. U 35 staja koje su međusobno spojene natkrovnim krovom nalazi se 1650 krava. U sredini nalazi se zgrada s tzv. rotolactor. 1650 krava muzu se dva puta na dan i to ujutro u 9 sati i poslije podne u 3 sata u roku od ukupno 5 i po sati.

Osoblje ima bijela odijela. Najprije krave dolaze u prostoriju za pranje gdje se vodom štrcaju od glave do repa i svaka se posebnim frotir ručnikom izriba i osuši. Upotrebljeni ručnici u sabirnom središtu se odmah raskužuju. Rotolactor je uređen kao »Karussell« s 50 boxova i polako se okreće u krugu svakih 10 minuta jedanput. U svakom boxu nalazi se uređaj za mužnju. Box se nakon svake

mužnje ispere vodom. Na sat se izmuze 300 krava odnosno 1650 u 5 i po sati. Na dan se izmuze 24 600 l mlijeka i otprema u obližnju mljekaru gdje se mlijeko obrađuje u 7 vrsti konzumnog mlijeka, a ujedno se proizvodi vrhnje za tučenje. U svako doba mogu se dobiti podaci o mužnosti i zdravstvenom stanju pojedine krave.

(Schw. Milchzeitung)

Patvorenje maslaca u Belgiji (No 3/68)

— U Belgiji je otkriveno patvorenje maslaca na veliko. Maslac je sadržavao 75% životinjske masti i 25% iz drugih kemijskih proizvoda. Prodavao se u Belgiji, Africi i prednjem Orijentu.

Novi institut za fiziologiju u Weihenstephanu (No 6/68) — 10. januara o. g. u predavaonici Juž. pokusnog istraživačkog zavoda za mljekarstvo u Weihenstephanu održana je proslava prigodom posvete novog Instituta za fiziologiju.

Prof. dr F. Kiermeier je u pozdravnom govoru ukratko iznio osnutak i razvoj istraživačkog zavoda i što je potaklo da se osnuje Institut za fiziologiju. »Mi proživljavamo danas razvoj u kojem ne samo proizvodnja mlijeka, nego ukupna stočarska proizvodnja postaje suvremena industrijska grana. Brzo napreduje tehnika držanja stoke koja je već djelovala revolucionarno utjecajem umjetnog osjemenjivanja i strojnim uređajem za mužnju. Budući da je sredstvo proizvodnje životinja, to moramo više znati o njoj, njenim reakcijama i što regulira proizvodnju. To je zadatak fiziologa.«

God. 1923. osnovan je Istraživački zavod za mljekarstvo u Weihenstephanu. Imao je ove institute: kemijsko-fizikalni, bakteriološki, za iskorišćivanje mlijeka, strojarstvo i proizvodnju mlijeka. 1. XI 1966. osnovan je novi Institut za fiziologiju. Predstojnik mu je prof. dr Heinrich Karg.

Laboratoriji novog instituta opremljeni su tako da omogućavaju upoznavanje u prvom redu regulatornih faktora, hormona o kojima zavisi kapacitet vimena, tvorba, davanje mlijeka te koji određuju i rasplodavanje. Fiziologija laktacije je dio fiziologije rasplodavanja. Moramo biti na čistu da proizvodnja mlijeka ne zavisi samo o vimenu nego je u tome angažirano više organa i žlijezda organizma.

(Die Molkerei-Zeitung)