

Dva dana svake godine nekoliko stotina predstavnika industrije su u pravom smislu gosti Instituta. Svrha ovih sastanaka je popularno prikazivanje i demonstracija naučno istraživačkih rezultata, kao i mogućnosti primjene u praksi odnosno prikaz očekivanih efekata.

NIZO je najveća i najznačajnija istraživačka institucija u oblasti mlekarstva, ali ona nije jedina i u njoj se odvija samo deo mlekarskog naučnog rada ove zemlje. Laboratorija za mlekarstvo Poljoprivrednog univerziteta u Wageningenu je takođe značajna naučno-istraživačka institucija. Teško je reći što je važnije i više razvijeno u radu ove Laboratorije: nastava ili istraživački rad. To je univerzitetski zavod, ali ima vrlo dobro opremljenu istraživačku laboratoriju s poluindustrijskom eksperimentalnom radionicom u kojoj se mlečni proizvodi mogu proizvoditi u manjim količinama, a postoji i osoblje ne samo za nastavu, već i za istraživanja.

(Nastavak sledi)

Vijesti

U Narodnim novinama SRH br 14/68. izišao je Zakon o određivanju premija za kravlje i ovčje mlijeko u 1968. godini.

Član 1.

Radnim organizacijama koje se bave prometom ili preradom kravljeg i ovčjeg mlijeka i radnim organizacijama koje proizvode kravlje i ovčje mlijeko, a prerađuju ga u svojim pogonima ili prodaju preko svojih pogona neposrednim potrošačima (u daljnjem tekstu: korisnici premije) isplaćuje se od 1. siječnja do 31. prosinca 1968. po jednoj litri kravljeg ili ovčjeg mlijeka 0,03 dinara za sve količine konzumnog mlijeka i 0,07 dinara za sve količine prerađenog mlijeka za koje se isplaćuje premija prema Odluci Saveznog izvršnog vijeća o određivanju premija za kravlje i ovčje mlijeko u 1968. godini.

Premija iz stava 1. ovog člana isplaćuje se pod uvjetom da korisnici premije ostvare premiju koja se osigurava u općini po jednoj litri kravljeg ili ovčjeg mlijeka od 0,07 dinara za konzumno mlijeko i 0,03 dinara za prerađeno mlijeko.

Konzumnim mlijekom u smislu ovog zakona smatra se pasterizirano ili sterilizirano mlijeko u ambalaži (boce, tetrapak, polifak i sl.).

Član 2.

Za kravlje mlijeko koje se proizvodi u kooperaciji s individualnim proizvođačima, osim uvjeta propisanih u Odluci Saveznog izvršnog vijeća o određivanju premija za kravlje i ovčje mlijeko u 1968. godini, mora biti ispunjen i uvjet da podmladak umatičenih krava potječe od bika koji je uveden u matičnu knjigu Stočarskog selekcijskog centra Hrvatske.

Premija za ovčje mlijeko iz člana 1. ovog zakona isplaćuje se samo onim korisnicima premije koji ispunjavaju uvjete propisane u Odluci Saveznog izvršnog vijeća o određivanju premija za kravlje i ovčje mlijeko u 1968. godini i koji osiguraju da se ovce, za čije mlijeko je ostvarena premija, u jesen 1968. godine oplode ovnovima koji su registrirani kod Stočarskog selekcijskog centra Hrvatske.

Član 3.

Republički sekretar za privredu u suglasnosti s republičkim sekretarom za financije može propisati način i postupak za ostvarivanje premije po ovom zakonu, kao i potanje odredbe za njegovu provedbu.

Član 4.

Ovaj zakon stupa na snagu slijedećeg dana nakon objave u »Narodnim novinama«, a primjenjivat će se od 1. siječnja 1968.

Iz domaće i strane štampe

Razmatranje o sposobnosti konzerviranja omotanog rezanog sira u kriške (E. Flückiger-103-104/967) — Rezani sir u kriške omatamo u folije. Od omatanja do prodaje može proteći 4 ili 8 nedjelja, pa je potrebno da stanje u omotanom siru bude slično onom prije rezanja. Osim utjecaja temperature i svjetlosti mora se voditi računa o sastavu plinova u unutrašnjosti ambalaže. Oni imaju određeni utjecaj na sposobnost konzerviranja omotanog sira. Sastav plinova zavisi o vrsti sira, metodi omatanja i propusnosti za plinove materijala za omatanje.

CO₂ u ambalaži sira povoljno utječe na konzerviranje sira:

— ako je ambalaža nepropusna za O₂;
— omotani sir mora se držati u hladnom do prodaje te se time sprečava porast plijesni. Uz to treba imati na umu da je omotani sir osjetljiv na svjetlo;

— kriške sira moraju se odmah pakovati kako bi se spriječio gubitak CO₂. CO₂ ne samo što sprečava razmnažanje plijesni, nego omogućuje da se zadrži aroma i svježina sira;

— folije treba da što više priliježu uz sir, jer u tom slučaju O₂ teže prodire u ambalažu nego ako je ispunjena plinom.

Za pokuse upotrebljen je ementalac u jednom komadu.

Kriške tog ementalca bile su omotane u 4 vrste raznih folija:

— polyester/PE, polyamid/PE, Saran/PE i saran (cellophan) saran/PE.

Naprijed navedenim zahtjevima pokusima je utvrđeno da najbolje odgovaraju folije saran/cellophan) saran/PE.

Pokusi o utjecaju mikrokoka na bakterije propionske kiseline u ementalcu (P. Ritter i H. Schwab — No 14/68) — Svrha izvršenih pokusa bila je da se utvrdi ispravnost hipoteze bazirane laboratorijskim pokusima, da bakterije vrsti mikro-

koki-stafilokoki simbiotički utječu na tvarnu izmjenu bakterija propionske kiseline u ementalcu. Praktična vrijednost provedenih pokusa bila je prije svega u tome da se minimalnim dodacima specifične kulture mikrokoka u mlijeku za sirenje podrobno ispituju i ustanove pogreške koje u vezi s time nastaju.

Biokemijska djelatnost mikrokoka utječe na bakterije propionske kiseline što se očituje:

— brzim smanjenjem koncentracije H-iona za vrijeme zrenja dosad neobjašnjenom proteolitičkom djelatnošću specifičnih mikrokoka zbog kojih nastaju promjene u tijestu sira (raspuknuto tijesto, produžena oka do 8—10 cm) u okusu i aromi;

— jakim simbiotičkim aktiviranjem tvarne izmjene bakterija propionske kiseline (naknadno vrenje); umjerenim povećanjem proizvoda vrenja: ocatne i propionske kiseline te CO₂.

Od primarnog je značenja specifičnost sojeva mikrokoka.

Kakva će se pogreška u siru pojaviti zavisi o stupnju zaraze specifičnim mikrokokima i o optimalnosti uvjeta u siru, kao i o tome kad se aktiviraju bakterije propionske kiseline.

Rezultati pokusa ponovno ukazuju na to da kvaliteta ementalca uvelike zavisi o bakteriološkom stanju sirovog mlijeka. Mikrokoki-stafilokoki sastavni su dio mikroflore mlijeka. Mlijeko se obično inficira posudom za mlijeko i uređajem za mužnju. Mikrokoke nalazimo i u vimenu, pa ih je teško eliminirati higijenskim mjerama u staji. Za sprečavanje te pojave preporuča se periodična upotreba vrele vode; isporučeno mlijeko valja odmah hladiti na temperaturu ispod 10° C i na toj temperaturi čuvati ga do prerade. Time se zadržava razmnažanje odnosno reducira broj bakterija koje su štetne u sirarstvu.