

Caraka piše »Dobra dojkinja mora biti zdrava, dobro izgledati, ništa zlo o drugima govoriti, imati više muške djece, voliti djecu, mora imati dobro razvijene grudi i imati obilno mlijeka. Susrutasamhita pisana na 1700 stranica veli kako roditeljica ima dovoljno mlijeka tek 3. ili 4. dan nakon poroda. Novorođenčetu treba prvi dan dati nešto maslaca s medom, 2. i 3. dan maslaca s laksanom, a 4. dan dva puta meda i maslaca. Naveče peti dan neka mati istisne nešto mlijeka i daje onda djetetu da siše.

Ako dijete oboli, a hrani se samo mlijekom i njegova dojilja treba uzimati isti ovaj lijek.

Vagbhata piše »Od četvrtog dana pije dijete samo mlijeko svoje majke, jer ono najviše služi za rast njegova tijela«.

Stara Perzija

Zendavesta govori također o moći čišćenja goveđe mokraće.

Grčka

Grčki bog Apolon povezan je uz stočarstvo. On je morao jedno vrijeme za kaznu služiti kao pastir, jer je poubijao Titane koji su napravili strijele kojima je ubijen Asklepije. On je čuvar goveda i stada uopće. On čuva stada i od vukova i žrtvovanje vuka bogu Apolonu bio je ostatak njegovog drevnog kulta.

(Nastavak slijedi)

Vijesti

GODIŠNJI SASTANAK MEĐUNARODNOG MLJEKARSKOG SAVEZA

Godišnji sastanak Međunarodnog mljekarskog saveza održat će se u Moskvi predbježno s ovim programom:

— Seminar o temi »Mehanizacija i automatizacija u mljekarstvu«, utorak 10.—12. IX o. g.;

— naučna konferencija u petak 13. IX o. g. s temama »Teorija izbalansirane prehrane i Uloga mlječnih proizvoda u udovoljavanju potreba u prehrani ljudi« (prof. A. A. Pokrofskii, SSSR), »Zootehnički faktori koji utječu na tehnološka svojstva mlijeka« (prof. R. B. Davidov, SSSR).

Zasjedanje komisija MMS-a bit će 14, 16. i 17. IX o. g. (do cca 12 i po sati).

Komisije će se sastati 18. IX o. g., a generalna skupština održat će se u četvrtak 19. IX o. g.

Predviđene su razne ekskurzije i to 15, 17. i 19. IX o. g.

Svi sastanci održat će se od 10 do 19. IX o. g. u hotelu Sovjetskaja, a predvodit će se simultano na engleski, francuski, njemački i ruski jezik.

U svakoj zemlji — članici Međunarodnog mljekarskog saveza bit će jedino ovlašten Nacionalni komitet Saveza da označi osobe koje će biti u službenoj delegaciji dotične zemlje i učestvovati na sastancima Saveza. Popis tog osoblja bit će dostavljen Generalnom sekretarijatu Međunarodnog mljekarskog saveza. Osim toga bit će pozvati od Međunarodnog mljekarskog saveza na sudjelovanje

sastancima predstavnici — nečlanovi Saveza i drugih međunarodnih organizacija.

Program seminara o mehanizaciji i automatizaciji u mljekarstvu obuhvaća 7 tema:

1. Tehnički napreci postignuti u SSSR-u;
2. Mehanizacija i automatizacija kod proizvodnje konzumnog mlijeka;
3. Mehanizacija u proizvodnji sireva;
4. Kontinuirana proizvodnja maslaca;
5. Automatizacija u pogonu mljekare;
6. Izobrazba osoblja kojemu je povjeren nadzor uređaja i strojeva koji funkcioniraju automatski;
7. Mljekarska industrija u god. 2000.

Za vrijeme seminara bit će prikazani filmovi koji će ilustrirati obrađene teme. Nakon toga Ruski nacionalni komitet namjerava prirediti izložbu o mehanizaciji i automatizaciji mljekarstva u SSSR-u.

Iz domaće i strane štampe

Istraživanje steriliziranog mlijeka proizvedeno u uređaju UHT Steriplak indirektnim izmjenjivačem topline (C. Corradini, F. Dellaglio i V. Bottazzi — Bollettino dell'associazione italiana tecnici del latte »Scienze e tecnica lattierocasearia« — god. XVII, broj 3, 1966. i XVIII, broj 4, 1967.).

U navedenoj radnji proučavani su utjecaji postupka sterilizacije s pomoću prvog uređaja talijanske proizvodnje UHT Steriplak s indirektnim izmjenjivačem topline na kvalitetu mlijeka.

Utvrđeno je da se ovim postupkom albumin nije denaturirao do te mjere kao kod drugih sistema sterilizacije koji su dosad u upotrebi.

Najprije je određivan sterilizirajući efekat kod sirovog mlijeka kojemu su dodani razni sojevi bac. subtilis, a koje je obrađivano spomenutim postupkom, pa je utvrđeno da je logaritmička redukcija broja spora veća od 10, pa je prema tome efekat uništavanja spora zadovoljavajući. Uzorci kontrolirani nakon tri mjeseca nisu pokazali izmjene.

Nakon tromjesečne proizvodnje bakteriološka kontrola nakon preinkubacije uzoraka pri 32° C i 55° C kroz 15 dana pokazala je, da je sa spomenutim uređajem za sterilizaciju (UHT Steriplak) moguće osigurati dulje čuvanje steriliziranog mlijeka.

Varijacije pH i ukupne kiselosti nakon preinkubacije pri 55° C kroz 15 dana su u normalnim granicama za sterilizirano mlijeko.

Osim toga nije došlo do osjetljivih promjena u pogledu sadržine bjelancevina, pepela i kalcija, dok se kiselost nešto smanjila.

Povišenjem temperature, uspoređujući sterilizirano mlijeko s ishodnim (sirovim), progresivno se povećala frakcija određena kao kazein, a smanjila se sadržina sirutkinog proteina. To se tumači time, da je nastala kompleksna veza između kazeina i denaturiranog sirutkinog proteina. Ovaj proces započinje već u fazi predgrijavanja, a posve je uočljiv u konačnom proizvodu.

U mlijeku steriliziranom spomenutim postupkom nije nastao veći talog. I za vrijeme čuvanja nisu se pojavile »gelifikacije« koja sastoji u potpunom odvajanju sirutke uvijek u formi gela.

Na osnovu provedenih analiza može se zaključiti da s pomoću UHT Steriplak uređaja može se proizvesti dobro sterilizirano mlijeko.

Uticaj preuzimanja mlijeka u tenkovima svaki drugi dan na kvalitetu mlijeka (The Milk Industry 60 (4) — 1967, Engleska). — Dr R. J. M. Crawford, direktor Mljekarskog tehnološkog odjela Poljoprivredne visoke škole Zapadne Škotske na zasjedanju Udruženja za mljekarsku tehnologiju u martu o. g. izvijestio je o tome kako utječe preuzimanje mlijeka u tenkovima svaki drugi dan na kvalitetu mlijeka. Naglasio je, da proizvođači i Boords snose punu odgovornost u pogledu kvalitete sirovog mlijeka.