

16. Rašić, J.: Prethodna ispitivanja promjene mikroflore u toku izrade i zrenja belog mekog (srpskog) sira. Publikacije Jugoslavenskog mikrobiološkog društva br. 1, Mikroorganizmi i hrana, Beograd, 1960.
17. Rašić, J.: Coli-aerogenes bakterije prouzrokovajući nadimanja sireva kod nas. Publikacije Jugoslavenskog mikrobiološkog društva br. 1, Mikroorganizmi i hrana, Beograd, 1960.
18. Stephanova-Kondratenko, M.: Die Veränderung der Gesamtzahl der Milchsäurebakterien, der proteolytischen Bakterien und der Coli-aerogenes-Bakterien während der Reifung des Kaschkaval-Käses. *Milchwissenschaft* 19 (12) 645—648 (1964).
19. Šutić, M.: Najčešće bakterije u toku zrenja kačkavalja. Publikacije Jugoslavenskog mikrobiološkog društva br. 1, Mikroorganizmi i hrana, Beograd, 1960.

Vijesti

SIMPOZIJ

»NOVA DOSTIGNUĆA U STOČARSKOJ PROIZVODNJI«

Poslovno udruženje proizvođača krmnih smjesa »Krmiva« — Zagreb u zajednici s tvrtkom F. La Roche iz Bazela organiziralo je simpozij »Nova dostignuća u stočarskoj proizvodnji«. Simpozij je održan 27—29. V o. g. u Opatiji. Na simpoziju je učestvovalo oko 150 naučnih radnika, stručnjaka iz oblasti stočarske proizvodnje i proizvodnje krmnih smjesa i to iz Švicarske, Austrije, Češke, Bugarske, Mađarske, Norveške, SR Njemačke, Engleske, Rumunjske i Sudana.

I ovaj simpozij pokazao je veliki interes inozemnih proizvođača različitih preparata i dodataka za potrebe stoke i industrije krmnih smjesa.

Referati su uglavnom obrađivali problematiku dodataka i tehnologije u proizvodnji krmnih smjesa. W. Friedrich je ukazao na utjecaj i povezanost kemijskih i fizikalnih osebina sastojaka na tehnološki proces proizvodnje krmnih smjesa. Kod nas su istraživanje i naučni rad u tehnologiji krmnih smjesa tek u začetima.

Konstatirano je da industrija krmnih smjesa u Jugoslaviji raspolaže znatnim brojem suvremenih objekata. U njima se godišnje proizvodi više od 2 milijuna tona krmnih smjesa, pa je zato potrebno uvoziti iz inozemstva godišnje samo mikrododatke u vrijednosti od preko 15 milijuna nd.

Rezultati istraživanja i naučnih dostignuća moraju biti temelj svake proizvodnje krmnih smjesa. Zbog toga treba stimulirati sistematska, naučna ispitivanja u tehnologiji krmnih smjesa, kako bi se omogućilo veće povećanje stočarske proizvodnje.

Iz domaće i strane štampe

Neki aspekti higijene mlijeka naročito s obzirom na nove bakteriološke spoznaje (No 20/68) — Konstatovano je da se zadnjih godina mikroflora sirovog mlijeka kvantitativno i kvalitativno promijenila. Ove promjene bakteriološke flore imaju znatne posljedice na higijenu mlijeka i

na mljekarsku tehniku. Od osobite je važnosti sastav mikroflore.

Nemoguće je, a nije ni potrebno proizvesti mlijeko bez bakterija. Zbog hlađenja je bakterijska flora posve drugačija. Sadržina bakterija u sirovom mlijeku zavisi, o načinu njegova dobivanja.