

Ovim prikazom upoznali smo se s djelovanjem i primjenom ionskih izmjenjivača. Vidimo da su oni vrlo korisni, jer nam služe na razne načine za postizavanje bolje kvalitete naših proizvoda. Moramo na koncu navesti da, iako ionske izmjenjivače poznajemo već stotinjak godina, da je njihova primjena počela tek poslije rata i da su zapravo na početku svoga tehnološkog puta.

Literatura

1. Z. Kovač: Kemijska kvaliteta vode u proizvodnji maslaca; Mljekarstvo, Zagreb, 1967/10
2. V. Korač: Tehnologija vode, Zagreb, 1962.
3. R. Griesbach: Austausch-Adsorbentien in der Lebensmittelindustrie, Leipzig, 1949.
4. Mohr-Koenen: Die Butter, Hildesheim, 1958.

Iz domaće i strane štampe

Utjecaj sadržine suhe tvari silaže na sadržinu mlijeka (No 65/68) — Istraživanje ovog problema dobiva veće značenje s obzirom na težnju da se za siliranje upotrebi uvenula trava. Iz prijašnjih publikacija može se razabrati da se povećanjem sadržine suhe tvari u silaži od cca 30—50% vidno smanjuje mlječna mast. Ima i radnja koje dokazuju obratno, da se kod ishrane silažom od uvenule trave povećava mlječna mast.

Renner je ponovno to preispitao u habilitacionoj radnji na Tehničkoj visokoj školi u Münchenu. Po rezultatima njegovih pokusa povećanjem stupnja uvenulosti trava za siliranje od 19,9 do više od 36% prosječno se povećala mlječna mast u mlijeku za 0,05%, a bjelančevina za 0,08%, dok se karotin smanjio od 15,8 na 12,1 gamma % i jodov broj od 33,0 na 31,8.

Ovi pokusi pokazuju i korelaciju kod primanja suhe tvari u obliku silaže. Kad u silaži krava primi suhe tvari u količini od 2,4—7,5 kg na dan povećava se mlječna mast prosječno za 0,1%, bjelančevina za 0,03%, karotin od 13,3 na 16,2 gamma %, a jodov broj od 31,9 na 32,8.

Sadržina masti i bjelančevina mlijeka povećava se ne zbog sadržine silaže, nego zbog povećane suhe tvari u silaži, koja potječe od uvenule trave.

Naprijed navedene brojke u odnosu na utjecaj stupnja uvenulosti na sadržinu masti, bjelančevine, karotina i jodovog broja u mlijeku, ako se konstantno daje suha tvar u obliku silaže, pokazuju da se mast smanjuje čak za 0,02%, a bjelančevina se povećava za 0,09%. Ipak kad je u silaži više od 36% suhe tvari smanjuju se: karotin od 16,0 na 9,6 gamma %, a jodov broj od 34,1 na 30,9.

Umjetno mlijeko (No 67/68) — U SAD se povećava upotreba umjetnog mlijeka tzv. »filled milk«. Radi se o tzv. mlijeku kojemu je umjesto mlječne masti dodana jeftinija biljna mast, uglavnom kokosovo ulje, a ekstrakt od soje je izvor bjelančevine. U pojedinim gradovima SAD troši se takvog mlijeka već do 30%.

Zasjedanje švicarske akademije medicinskih znanosti (No 64/68). Na zasjedanju švicarske akademije medicinskih znanosti održani su 29. juna o. g. referati o fiziologiji stanica, koji su interesantni i za mljekarske stručnjake.

Prof. H. J. P. Ryser (univ. Boston) je na osnovu rezultata višegodišnjih i opsežnih istraživanja dokazao da ne samo male molekule tvari, već i velike molekule proteina prolaze kroz staničnu membranu, u stanici se probave i tamo izazivaju stanovite biološke reakcije. U vezi s time postavlja se pitanje, da li je zastarjelo shvaćanje, da biljno korjenje prima hraniva iz tla samo u mineraliziranom stanju. Moglo bi se vrlo dobro zamisliti da tvari s velikom molekulom kao proteini, aromatske tvari, antibiotici i dr. prelaze u stanice i daju biljci prema tlu i načinu gnojenja specifična svojstva; možda čak utječu i na kvalitetu mlijeka.

Prof. dr med. vet. H. Fey (univ. Bern) govorio je o resorpciji gamma-globulina (imune tvari) davanjem kolostruma. Objasnio je da je nakon poroda (na 6—16 sati) ograničena resorpcija gamma-globulina zbog toga što se tada nalazi jedan receptor i probavni enzim pepsin počinje djelovati.

(Schw. Milchzeitung)

Upozorenje!

Iz tehničkih razloga u ovom broju nije uvrštena rubrika »Vijesti«, pa molimo čitaoce da to uvažavaju.