

Iz domaće i strane štampe

Pokusno siliranje lucerke uz dodatak melase i čistih kultura bakterija mlječno-kiselog vrenja (Balzer L., Prebeg M., Prša M.-Veterinaria 4/9 1962.) — Provedeni su pokusi siliranja lucerke u laboratorijskim razmjerima uz dodatak melase (3,33% na zelenu masu) i čistih kultura bakterija mlječno-kiselog vrenja.

U staklene cilindre unutaršnjeg promjera 14 cm i visine 50 cm stavljena je odvađnuta isjeckana lucerka u težini od 3 kg sa 17,2% suhe tvari. U neke od njih dodano je istodobno sa zelenom masom po 100 g melase otopljene u 165 g vode i po 5 ml čiste kulture bakterija mlječno-kiselog vrenja (siloba). Kod silaže uz dodatak melase i čiste kulture bakterija mlječno-kiselog vrenja ugljikohidrati iz melase prevreli su isključivo u mlječnu kiselinu 1,98—2,72%. Sadržina octene kiseline bila je relativno vrlo malena 0,385—0,44%, pa je omjer mlječna : octena kiselina bio vrlo povoljan. Djelovanje čiste kulture bakterija mlječno-kiselog vrenja očitovao se i u relativno malo razgradnji bjelančevina. Sadržina amonijaka bila je niska 0,0291—0,0318%. pH je također bio povoljan 3,85—3,92. Dodatak same melase bez čiste kulture bakterija mlječno-kiselog vrenja djelovao je manje povoljno. Omjer kiselina mlječna : octena bio je nepovoljniji. Najslabija je bila silaža, kojoj nije bilo ništa dodano. Uklanjanje kisika vacuumom i upuštanje ugljične kiseline očitovalo se smanjenjem pH i manjom razgradnjom bjelančevina. Dodatak čiste kulture bakterija mlječno-kiselog vrenja bez melase neznatno je utjecao na povećanje kvalitete silaže.

Illožba mljekarske tehnike u Londonu (The Dairy Engineering Exhibition)

Od 1. do 5. IV o. g. bit će u Londonu opsežna illožba suvremenih strojeva i uređaja za prijevoz i prijem mlijeka, tenkova za prijem i skladištenje mlijeka, uređaja za pasterizaciju i sterilizaciju mlijeka, strojeva za punjenje boca mlijekom, strojeva za hlađenje, za preradu i pakovanje vrhnja, uređaja za proizvodnju sira, strojeva za proizvodnju sladoleda, za čišćenje i dezinfekciju laboratorijskog pribora, električnih kolica, kanta za mlijeko, automata za prodaju mlijeka i dr.

Uz to će se održati i illožba mlječnih proizvoda.

Automatsko ispitivanje mlijeka u 1 minuti — Britanski državni zavod za istraživanje mlijeka nakon višegodišnjih pokusa konstruirao je aparat s pomoću kojeg se u 1 minuti može odrediti u mlijeku sadržina masti, bjelančevine i šećera. Osnovno u konstrukciji tog aparata je spektroskop. Posebno se ustanovljuje sadržina masti, pa bjelančevine i šećera. Pokusi u praksi kod velikog broja uzoraka mlijeka i od krava raznih pasmina dali su zadovoljavajuće rezultate. Radi toga razmatra se mogućnost serijske proizvodnje tog aparata.

(«Welt der Milch» 51/52-1962.)

O novom obliku fosfataza probe (Ueber eine neue Form der Phosphataseprobe — dr H. Konrad — Aus dem Institut für Milchkorschung, Oranienburg — Deutsche Milchwirtschaft 12/1962. Leipzig.)

— Za kvalitativno dokazivanje alkalne fosfataze u mlijeku upotrebljen je specijalni reagens papir — u obliku trake — koji je nakvašen u prikladnoj otopini supstrata i neprodušno zatvoren) u kesi od umjetne tvari. Proizvodi ga pod nazivom »Phosphatest« tt Feinchemie K. H. Kallies KG Lebnitz/Sa. Postupak probe je ovakav: kesa se razreže u sredini (pa može poslužiti za dvije probe). Iz nje se izvadi reagens papir. Trećina papira se umoči u probu mlijeka i ponovno stavi u kesu koja se zavari plamenom, npr. šibicom, plamenikom i sl. Kod toga se služi kvačicom koja prigodom varenja drži čvrsto skupa rubove kese, a da se ne smežuraju. Nakon toga se kesa s reagens papirom stavi u termostat kod 38°C, vodenu kupku, inkubator ili u džep od veste (grijanje tjelesnom temperaturom) i tamo ostavlja 1 — 2 sata. Pojavi li se za to vrijeme žuta boja znak je da se u probi nalazila alkalna fosfataza. Da se bolje vidi žuta boja, postavi se kesa s papirom na bijelu podlogu. Za komparaciju služimo se uzorkom kuhanog mlijeka ili uzorkom sirovog mlijeka.

Reagens papir je opsežno ispitan. Njime se može dokazati dodatak 0,3 — 0,5% sirovog mlijeka i ako je grijano kraće od 20 sekunda i manje od propisane temperature grijanja 71° — 68°C. Opisanim metodom se jednostavno i brzo rukuje i tačna je. Može poslužiti mljekarskoj industriji i organima za nadzor životnih namirnica radi utvrđivanja da li je mlijeko pravilno pasterizirano.