

## Osvrt na ocjenjivanje mlječnih proizvoda

Udruženje mljekarskih radnika SRH organiziralo je ocjenjivanje mlječnih proizvoda, koje je održano 18. X o. g. u prostorijama Udruženja u Zagrebu.

Ocijenjeno je ukupno 52 uzorka mlječnih proizvoda: 6 maslaca, 10 trapista, 2 turist-trapista, 4 edamca, 1 bilogorca, 2 ementalca, 3 ribanca, 9 topljenog sira, 2 punomasnog mlječnog praška, 1 polumasnog, 1 bijele kave u prahu, 1 kondenziranog mlijeka, 2 kazeina i 8 sladoleda u prahu.

Uzorci su potjecali iz 17 mljekarskih pogona.

Organoleptički su ocjenjivale tri komisije:

- |   |                         |                           |
|---|-------------------------|---------------------------|
| a) za maslac, toplj. sir<br>i trajne mlj. proizv. | b) za sireve            | c) za sladoled            |
| 1. A. Hosu  | 1. prof. dr D. Sabadoš  | 1. dr Ante Petričić       |
| 2. dr A. Petričić                                 | 2. dipl. inž. Sl. Varga | 2. dr F. Mihelić          |
| 3. dipl. inž. M. Rybak                            | 3. dipl. inž. M. Kljaić | 3. dr I. Bach             |
| 4. dipl. inž. J. Čičmak                           |                         | 4. dipl. inž. V. Vojnović |

**Maslac** — Od ukupno 6 uzoraka maslaca 1 nije ocijenjen, jer je prekasno stigao. Prosječna ocjena 5 uzoraka iznosila je 13,52 boda (od toga na okus i miris 8 bodova od ukupno 10). Ocjene su se kretale od 11,5—15,5. Najviše bodova 15,5 (na okus i miris 9) dobio je uzorak maslaca br. 5, a uzorak br. 3 15 (na okus i miris 9,75).

**Sirevi** — Od ukupno 31 uzorka sira najviše je otpalo na trapist, a zatim na topljene sireva. Na ocjenjivanje je po prvi puta predložen sir tzv. bilogorac iz pogona Bjelovar — Zagrebačka mljekara.

**Trapist** — Prosječna ocjena 10 uzoraka trapista iznosila je 11,85 bodova, a od toga na okus i miris 5,97. Ocjene su varirale od 8,25—16,25 bodova. Najveći broj bodova 16,25 (8,5 na okus i miris) dobio je uzorak br. 1, a uzorak br. 2 14,75.

**Turist-trapist** — Predložena su 2 uzorka turist-trapista. Prosječna ocjena iznosila je 12,25. Najveći broj bodova 14 dobio je uzorak br. 12.

**Edamac** — Prosječna ocjena 4 uzorka edamca iznosila je 9,94, a varirale su od 8—12,25. Najveći broj bodova 12,25 dobio je uzorak br. 15.

**Bilogorac** — Dobio je 16,75 (I kl.) bodova.

**Ementalc** — Predložena su 2 uzorka ementalca. Prosječna ocjena iznosila je 11. 12,25 bodova dobio je uzorak br. 30.

**Ribanc** — Prosječna ocjena 3 uzorka ribanca iznosila je 15,9. Najveći broj bodova 18 (Ia kl.) dobio je uzorak br. 29.

**Topljeni sir** — Prosječna ocjena predloženih 9 uzoraka topljenog sira iznosila je 16,52 (od 12,75—18,25) bodova. Najviše bodova 18,25 (Ia kl.) dobio je uzorak br. 19 (sa 45% masti), a isto toliko bodova dobio je uzorak br. 20 (sa šunkom).

**Mlječni prašak** — Predložena 2 uzorka punomasnog mlječnog praška bila su prvoklasna. Uzorak br. 1 dobio je 19 bodova (Ia kl.), a uzorak br. 2 17,5 (I kl.). — Polumasi mlječni prašak dobio je 17,25 bodova (I kl.).

**Bijela kava u prahu** — Uzorak bijele kave dobio je 17 bodova (I kl.).

**Kondenzirano mlijeko** — Dobilo je 14 bodova.

**Kazein (kiseli)** — Predložena su 2 uzorka na ocjenjivanje. Uzorak br. 1 dobio je 16,75 bodova (I kl.), a uzorak br. 2 16,25 bodova (I kl.).

**Sladoled (ice cream) u prahu** — Po prvi puta je predložen na ocjenjivanje sladoled u prahu, proizvod Industrijsko-poljoprivrednog kombinata, Tvornice mlijeka u prahu, Osijek. Prosječna ocjena sladoleda u prahu (kava, vanilija, kakao i limun) iznosila je 15,62. Najviše bodova dobio je uzorak vanilija 17 (I kl.), a zatim kakao 16,5 (I kl.).

Na ovom ocjenjivanju prosječne ocjene maslaca, trapista, edamca i ementalca bile su niže od onih u prošlim ocjenjivanjima.

Uglavnom loša izradba maslaca uzrokovala je sniženje prosječne ocjene.

Uzorci spomenutih sireva bili su ponajviše mladi (nezreli), pa je i to negativno utjecalo na prosjek ocjene. K.

## Iz domaće i strane štampe

### U 10 dana 4700 porcija mlijeka (No: 34)

— Na glavnom kolodvoru u Zürichu je Glavna direkcija švicarskih saveznih željeznica montirala dva automata za mlijeko. Jedan je postavljen na izlazu, a drugi u unutrašnjosti kolodvora. Ovaj je za 10 dana dostigao promet od 4700 porcija mlijeka. U jednom danu je najveći promet iznosio 700 jedinica. Time je postignut rekord za automate za mlijeko.

### Dokazna moć fosfataza probe kod pravljenog zagrijavanja mliječnih prerađevina

— Na osnovu istraživanja dr G. Sydowa u Kemijskom institutu Saveznog istraživačkog zavoda za mljekarstvo u Kielu i stečenih iskustava od god. 1939—1961. s fosfatasa testom kao dokazom propisno provedene trajne ili kratkotrajne pasteurizacije vrhnja i maslaca proizlazi da se, kao kod peroxidaza testa kao dokaz da je mlijeko zagrijano kod visoke temperature, pojavljuju regeneracije encima zbog kojih se može pogrešno prosuditi i osporiti dokaznu moć fosfatasa probe osobito kod masnih proizvoda.

Ako je reakcija fosfatasa probom pozitivna, treba uz to provesti i bakteriološku pretragu i kontrolirati dijagram temperature, kako bi se mogao prosuditi efekt grijanja.

**Savezna Republika Njemačka uvezla je za 11 milijarda njemačkih maraka živežnih namirnica (No: 35)** — U god. 1962/63. uvezla je Savezna Republika Njemačka za 11,185 milijarda DM (bez kave i duhana) živežnih namirnica. Ukupna njihova vrijednost je za 7% manja nego gospod. god. 1961/62., ali je viša nego prošlih godina. U prvom polugodištu o. g. uvezeno je za 5,426 milijarda DM (bez kave i duhana), što je za 884 milijuna DM manje nego od januara do jula 1962.

**Potrošnja mlijeka po stanovniku 11,3 l na dan** — Samburu je jedno pleme od 35.000 ljudi u sjev. Keniji, koji govore massai-govorom. Uzgajali su stoke, a hrane se pretežno mliječnim proizvodima. Prema godišnjoj dobi odrasao stanovnik utroši na dan od 3—11,3 l mlijeka. Majke doje — kada imaju mlijeka — 18 mjeseci; doječandi se ponajviše daje kravlje mlijeko već od druge sedmice. Za vrijeme suše stanovnici se hrane mesom. Ne troše se poljski plodovi ni povrće. Svaki stanovnik Samburu-plemena ima po 6 muzara-krava; Prema godišnjoj dobi krava daje 1—3,5 l mlijeka na dan s prosječno 5,6% masti. Prema tome odrasao čovjek prima s mlijekom na dan 168—336 g masti. To plemé je nomadsko, često propješače na dan 30 milja.

(Molkerei-Zeitung, 1963)