

U diskusiji nakon ovog aktualnog predavanja vrlo zainteresiranim mljekarskim stručnjacima je saopćeno da će se za potrebe najšire prakse opisani indikatorski papiri i tablete moći redovito nabavljati u našim poduzećima specijaliziranim za opremu i opskrbu laboratorija.*)

Predavanje s praktičnom primjenom održano je 28. 5. o. g. u laboratoriju Zavoda za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu, koji je ovo predavanje organizirao kao doprinos uvođenju i proširenju savremene, objektivne i brze kontrole u mljekarstvu sa svrhom poboljšanja kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda.

prof. **Dimitrije Sabadoš**

*) Laboratorija, Zagreb, Ilica 48

Iz domaće i strane štampe

DRUGI UREĐAJ ZA UPERIZACIJU MLIJEKA U ŠVICARSKOJ — (Schw. Milchz.) N^o—32/64.) — Savez proizvođača mlijeka Thurgau, Mljekarski savez St. Gallen—Appenzell, Centralni švicarski mljekarski savez i Savez sjeveroistočnih švicarskih sirarskih i mljekarskih zadruga složili su se da izgrade novi uređaj za uperizaciju, koji će moći podmiriti potrebe uperiziranog mlijeka na području spomenutih saveza. Uređaj je privremeno montiran u novogradnji Savezne mljekare u Zürichu, jer će se narednih godina izgraditi nova mljekara na drugom mjestu.

Uvođenjem uperiziranog mlijeka ne ide se zatim da se eliminiira ili zamijeni jeftinije mlijeko koje se prodaje otvoreno ili pasterizirano u bocama. Uperizirano mlijeko je prikladno za ugostiteljske radnje, camping-prodavaone i trgovine za

turistička područja, gdje potreba za mlijekom može uvelike varirati. Takvo mlijeko ne samo da se može čuvati i više sedmica kod sobne temperature, već je zaštićeno od škodljivog utjecaja svjetla, pa su potpuno sačuvani vitamini i okus po sirovom mlijeku.

SIR U BOCAMA — (N^o 14/64) — U zadnje vrijeme plasiran je na tržište krem od sira u bocama. Ovaj proizvod na prvi pogled liči na liker od jaja. Krem od sira nije gušći od spomenutog proizvoda. Nakon što se boca potrese, izlije se iz nje sadržina. Krem od sira se manje troši namazan na kruhu, već se radije jede žlicom. Ipak je prikladan za mazanje na kruh. Može se svestrano upotrijebiti. Dodatkom začina ili voća može se njime korisno kompletirati prehrana u domaćinstvima.

Die Molkerei — Zeitung

OBAVIJEST

Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske izdalo je rad dra Đure Dokmanović,

docenta Poljoprivrednog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, pod naslovom

»Aktuelni ekonomski problemi proizvodnje, potrošnje i prometa mlijekom u Jugoslaviji«.

Publikacija sadržava 192 stranice. Cijena joj je 5.000 d.

Molimo sve zainteresirane privredne organizacije i pojedince da narudžbu šalju Udruženju mljekarskih radnika SRH, Zagreb, Ilica 31/2/III, na tekući račun broj: 400-181-608-229.

UREDNIŠTVO