

U organizaciji Savezne privredne komore — Savjet za poljoprivredu i prehrambenu industriju održano je 26. VI 1964. u Beogradu savjetovanje o mastitisu kod krava.

Podnesena tri referata: M. Šipka, J. Krejaković »Značaj mastitisa u govedarskoj proizvodnji i higijeni mlijeka«, J. Batis »Dijagnostika mastitisa«, B. Oklješa »Suzbijanje kroničnih kataraličnih mastitisa« i devetnaest koreferata iscrpno su obuhvatili problematiku mastitisa kod krava. Zapaža se da je spomenuti problem od naročitog značenja na društvenom sektoru proizvodnje radi čega nastaju veći gubici u rentabilitetu proizvodnje mlijeka i štete u mljekarskoj industriji, budući da je mlijeko koje potječe od mastitičnih krava manje vrijedno i neprikladno za mljekarsku preradu. Referat M. Šipke i V. Krejaković opširno je obradio u čemu se sastoje štete u mljekarskoj industriji.

Zbog promjene kazeina kod maštita nastaju štete kod prerade mlijeka bolesnih krava u sir. Glavne pojave koje se pri tome zapažaju jesu: produženo vrijeme sirenja tzv. »lijeno mlijeko«, zatim slaba kontraktilnost gruša radi čega se u njemu zadržava sirutka i napokon gubici kazeina i masti koji odlaze sa sirutkom uslijed nepotpunog podsirivanja. Jedan od uzroka ove pojave, kako navode referenti, je smanjenje ionskog kalcija u mlijeku i povećana količina serum-bjelančevina u mlijeku koje zatvaraju šupljine u grušu i na taj način sprečavaju otjecanje sirutke.

Gubici nastaju u preradi mlijeka krava s mastitisom prvenstveno zbog slabog randmana sira, jer se sa sirutkom gube najvažnije osnovne tvari mlijeka. Zbog povećane količine vode kao rezultat zadržane sirutke nastaju smetnje u zrenju sira i pri skladištenju. Zato se takav sir brzo kvari. Posljedica toga su novi materijalni gubici. Referenti navode da su štete zapažene i kod proizvodnje kondenziranog te sterilnog mlijeka. Budući da je umanjena termostabilnost takvog mlijeka, kondenzirano se mlijeko već pri preradi zgruša ili se kasnije kod skladištenja zgusne.

Iz Zagrebačke mljekare podnesen je koreferat autora: Mašek, Magdić, Žunić i Horvat: »Uloga mljekarske industrije u zdravstvenoj zaštiti vimena«. U koreferatu autori iznose koje su glavne kvalitete mlijeka i potrebu mljekarske industrije za što kvalitetnjom sirovinom. U cilju zaštite proizvodnje donesen je »Pravilnik« koji postavljenim normativima klasificira mlijeko prema njegovoј higijenskoj kvaliteti. Precizirano je također koje se mlijeko smatra da potječe iz bolesnog vimena.

Na kraju savjetovanja doneseni su zaključci kako što efikasnije spriječiti mastitis kod krava.

Zlatko Mašek, veterinar, Zagrebačka mljekara

Tržište i cijene

ITALIJA KONTINGENTIRA UVOD SIREVA

Nakon god. 1950. većina evropskih zemalja liberalizirala je uvoz sireva. Samo još Francuska, Norveška i Finska ograničavaju uvoz.

Nedavno je neočekivano talijanska vlada ograničila uvoz sireva. Ne zna se tačno iz kojih razloga. Smatra se da je to u vezi s predstojećim tržnim redom EPZ, koji će stupiti na snagu, s poteškoćama u platnoj bilansi, ili da se izbjegne

stvaranje većih zaliha sira, jer se posljednjih sedmica i mjeseci uvezlo mnogo sira. Time bi se spriječio poremećaj na tržištu.

Italija je posljednjih godina jedna od najvećih uvoznika sireva. Između 1958. i 1960. povećala je uvoz od 28 700 t na 38 700 t ili za 33%, između 1961. i 1963. od 45 200 t na 64 200 t ili za 42%. U januaru-februaru 1963. izvezla je 77 400 t sira, a u istom razdoblju 1962. 11 300 t, tj. za 52% više.

Kontingentiranje će tako dugo potrajati dok stupi na snagu tržni red EPZ. Još se ne zna kada će to uslijediti. Nije isključeno da će to potrajati i nekoliko mjeseci.

U vezi s ograničenjem uvoza talijanska vlada je dala dozvolu uvoza za razdoblje od 9. maja do 30. juna 1964. Za tvrde i polutvrde sireve iznose kontingenenti u t: za sve zemlje EPZ 986, za Švicarsku 1 376,5, za Austriju 1 190,5, za Dansku 727, za Finsku 241,5, a za ostale zemlje OECD 134,5 t. Za meke i topljene sireve dane su dozvole za uvoz partnerima EPZ 1054 t, Švicarskoj 237, Danskoj 168, a ostalim zemljama OECD 150,5.

Kod izdavanja dozvola za uvoz uzet je u obzir prosjek uvoza iz spomenutih zemalja u razdoblju maj-juni 1961, 1962 i 1963.

Ako Italija bude kontingentirala uvoz sireva i nakon 1. jula o. g. trebat će kod davanja dozvola za uvoz uzeti u obzir volumen uvoza posljednjih godina. To opravdano zahtjeva Švicarska, koja je poslije SAD najveći uvoznik talijanskih sireva.

(Schweizerische Milchzeitung 47/64)

Iz domaće i strane štampe

ŽIVEŽNE NAMIRNICE PAKOVANE AMBALAŽOM OD UMETNE TVARI (Nº 17/64) — Pakovanje u ambalaži, koja se ne vraća, a proizvedenoj od umjetne tvari, može biti uzrokom djelomične promjene mlijeka, stepke, vrhnja i svježeg kravlјeg sira. Za prevlačenje ambalaže mora se upotrijebiti specijalni parafin, da se izbjegnu promjene kod živežnih namirnica. Potrebno je ispitati sposobnost ambalaže, a osobito one od umjetne tvari za pakovanje živežnih namirnica. U Zap. Njemačkoj to ispituje već godinama Odjel Saveznog zdravstvenog ureda, te će rezultati ispitivanja na skoro biti objavljeni.

Pravilno bi bilo da se isto tako kao za sredstva za čišćenje i desinfekciju traži odobrenje za upotrebu i materijala za ambalažu, živežnih namirnica. Ima umjetnih tvari koje mogu korodirati isto tako kao i metalno posuđe.

Polivinilklorid jest i danas još najvažnija umjetna tvar za pakovanje. Može se mijenjati. Osim prednosti da je dobro mehaničkih i električnih svojstava nezgodan je u toliko što se raspada djelovanjem temperature i svjetla, a to se

očituje u promjeni boje i lomljivosti. Osim toga može doći do promjena zbog kemijskog i fermentativnog djelovanja.

REZULTATI DLG OCJENJIVANJA SIRA (Nº 17/64) 15. aprila o. g. održano je u Düsseldorfu DLG ocjenjivanje sira. Ocjenjivanje je otvorio poslovoda Odjela za tržište DLG, poljoprivredni savjetnik Walter Börner, Frankfurt/M. Na ocjenjivanje je bilo prijavljeno 886 uzoraka. Ocjenjivalo je 130 ocjenjivača. Najviše je bilo uzoraka mekih sireva: camembert, brie i njemačkih mekih sireva 185, pa tilzitskog sira 120, romadura 103, edamca 87, ementalca 78 itd.

Od 856 uzoraka 725 (84,6%) ocijenjeno je sa:

20	bodova	259	uzoraka	=	30,2%
19	"	309	"	=	36,1%
18	"	157	"	=	18,3%

Ukupno: 725 uzoraka = 84,6%

DANSKO MLJEKARSTVO I EZT — Proizvodnja mlijeka u Danskoj koja se god. 1963. nešto smanjila, ponovno se povećala. Sada je proizvodnja za 1% veća