

Općina	organizacija	ime i mb krave	laktacija	mlijeka kg
1. Daruvar	Daruvar	Cana 613	VI	6100
2. Đurđevac	Đurđevac	Ruža 1862	V	5355
3. Slav. Požega	Mihaljevci	Lela 155	IV	5124
4. Vrbovec	Vrbovec	Jagoda 321	V	4392
5. N. Gradiška	St. P. Selo	Denka 134	VII	4222
6. Virovitica	Virovitica	Cifra 36	VI	4124
7. Bjelovar	Ivanjska	Jagoda 403	VI	4102

## Vijesti

### Integracija Zagrebačke mlijekare s »Agrokombinatom«

1. VII o.g. integrirala se Zagrebačka mlijekara s »Agrokombinatom«.

Novoformirana privredna organizacija ima naziv Agromljekarski kombinat, koji sačinjavaju tri pogona:

Agromljekarski kombinat, Tvornica mlječnih proizvoda i sladoleda (dosadašnja Zagrebačka mlijekara)

Agromljekarski kombinat »Agrokombinat« (dosadašnji »Agrokombinat«).

Agromljekarski kombinat »Prehrana« (dosadašnja trgovacko-ugostiteljska mreža Zagrebačke mlijekare).

### Savjetovanje industrijskih mikrobiologa u Zagrebu

Sve veći napredak mikrobiološke nauke i sve veća primjena mikroorganizama u industrijskoj proizvodnji, kako u svijetu tako i kod nas, potakla je Jugoslavensko mikrobiološko društvo da organizira II Savjetovanje mikrobiologa Jugoslavije pod naslovom »Mikroorganizmi u industrijskoj proizvodnji«. Organizaciju Savjetovanja povjerilo je Jugoslavensko mikrobiološko društvo Mikrobiološkom društvu Hrvatske. Ovo Savjetovanje održat će se pod pokroviteljstvom predsjednika Izvršnog vijeća Sabora SR Hrvatske druga Mike Špiljka od 30. 9. do 3. 10. 1964. god na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu, i obuhvatit će ova područja: a) Mikroorganizmi u kontinuiranim procesima, b) Mikroorganizmi u proizvodnji lijekova i biopreparata, c) Mikroorganizmi u industrijskoj proizvodnji hrane i krmiva, i d) Teme iz opće mikrobiologije.

U savjetovanju će, osim domaćih, učestvovati i ugledni strani stručnjaci, koji će podnijeti neke od uvodnih referata. Potrebno je napomenuti, da su s područja mlijekarske mikrobiologije prijavljeni za II Savjetovanje ovi referati: J. Rašić (PIK »Banat«, Kikinda): Utjecaj niske temperature na promjenu mikroflore u toku zrenja kačkavalja. — J. Rossi (Institut za poljoprivrednu mikrobiologiju i tehnologiju, Perugia, Italija): Mikrokoki iz nekih mekih talijanskih sireva. — I. Vujičić, Z. Milanović, S. Malin, E. Čonkaš, R. Stelkić i V. Vujičić (Prehrambeno-tehnološki institut, Novi Sad): Utjecaj hidrolizirane kulture na ubrzanje zrenja sira. — J. Rašić (PIK »Banat«, Kikinda): Razlika proteolitičke sposobnosti nekih bakterija mlečne kiseline.

Učesnici Savjetovanja primit će u materijalima, pred početak rada ovog naučnog skupa, publikaciju »Sadržaji radova« (na hrvatskom odnosno engleskom jeziku) u kojoj će u sažetom obliku biti prikazana ukupno 72 prijavljena rada. Predviđeno je također i štampanje svih radova u cijelosti, i to u posebnoj publikaciji Jugoslavenskog mikrobiološkog društva.