

je posledica konstantnog povećanja stanovnika uz stagnaciju prirodne potrošnje.

Stepen robnosti proizvodnje iako, inače, mali je u proseku sa 61% pao na 54%, a kod individualnih proizvođača sa 56,4 na 45,5%. Tendencija pada se ispoljila i kod svih republika. Interesantan je visok stepen robnosti od SR Makedonije koji dolazi otuda što makedonski proizvođač troši tri puta manje mleka svih vidova od jugoslavenskog proseka, a gotovo šest puta manje od proseka SR Slovenije, tj. 33 litre godišnje.

Vijesti

PREMIJA ZA KRAVLJE MLIJEKO U GOD. 1965.

U Službenom listu SFRJ br. 3/65. objavljena je Odluka o određivanju premije u god. 1965. za kravljje mlijeko.

Odluka o određivanju premije za kravljje mlijeko u god. 1965. predviđa, da se

— radnim organizacijama koje se bave proizvodnjom kravljeg mlijeka (korisnici premije),

— isplaćuje premija u iznosu od 20 dinara po 1 litri kravljeg mlijeka vlastite proizvodnje,

— prodanog i isporučenog od 1. I 1965. do 31. XII 1965. radnim organizacijama koje se bave prometom ili preradom mlijeka i drugim organizacijama i ustanovama,

— kao i po 1 litri kravljeg mlijeka koje korisnici premije prerade u svojim pogonima odnosno prodaju neposrednim potrošačima preko svojih pogona ili prodavaonica.

Navedena premija od 20 dinara za 1 litru iz saveznih sredstava isplaćuje se pod uvjetom da kupac odnosno prerađivač ili pogon odnosno prodavaonica korisnika premije, ostvari premiju od 7,5 dinara po 1 litri kravljeg mlijeka, **koju osigurava Republika svojim propisima.**

I za god. 1965. je propisano, da se premija za kravljje mlijeko isplaćuje samo onim korisnicima premije, koji su u proizvodnji kravljeg mlijeka uveli matično knjigovodstvo i selekciju i kontrolu produktivnosti muznih krava.

Savezni sekretar za poljoprivredu i šumarstvo donijet će potanje propise za primjenu ove Odluke.

Odluka je stupila na snagu 28. I 1965. godine.

SEMINAR ZA SANITARNE INSPEKTORE

iz tehnologije kontrole mlijeka i mlječnih proizvoda

Republički Sanitarni Inspektorat SR Hrvatske organizirao je u januaru o. g. trodnevni seminar za sanitarne inspektore iz tehnologije i kontrole mlijeka i mlječnih proizvoda. Zadatak seminara je bio da se sanitarni inspektori upoznaju s problemima mljekarske industrije, te da unaprijede svoje znanje za provedbu sanitarnog nadzora nad proizvodnjom, prometom mlijeka i mlječnih proizvoda.

Seminar je polazilo oko 100 sanitarnih inspektora iz svih kotara, odnosno općina SR Hrvatske, koji su bili raspoređeni u tri grupe:

I grupa	18, 19 i 20. I
II grupa	21, 22 i 23. I
III grupa	25, 26 i 27. I

Na seminaru je bilo 19 tema iz tehnologije i kontrole mlijeka i mlječnih proizvoda. Predavanja su održali stručnjaci sa Tehnološkog fakulteta, Prehrambeno-tehnološkog instituta i Republičke sanitarne inspekcije SRH. Svi su polaznici dobili skripta predavanja održanih na seminaru.

Budući da je ovo bio prvi specijalizirani seminar ove vrsti za sanitarne inspektore, stečena iskustva pružanjem stručne pomoći polaznicima bila su dragocjena.

Donosimo program seminara po danima, predavačima i temama:

**PROGRAM
SEMINARA IZ TEHNOLOGIJE I KONTROLE MLJEKA
I MLJEČNIH PROIZVODA**

1. dan

I	tema	dr Davor Baković, Tehnološki fakultet, Zagreb	Osnovi proizvodnje mlijeka
II	„	prof. dr. Ante Petričić, Tehnološki fakultet, Zagreb	Tehnologija konzumnog mlijeka
III	„	— „ —	Transport, pakovanje i ču- vanje konzumnog mlijeka
IV	„	dr Davor Baković, Tehnološki fakultet, Zagreb	Jogurt i kiselo mlijeko
V	„	Matej Markeš, dipl. inž. Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb	Konzumno vrhnje — slat- ko i kiselo
VI	„	— „ —	Osnovi tehnologije maslaca

2. dan

VII	„	M. Markeš,	Pakovanje, čuvanje, tran- sport i pogreške maslaca
VIII	„	A. Petričić,	Evaporirano i kondenzirano mlijeko
IX	„	— „ —	Mlječni prah
X	„	D. Baković,	Osnovi tehnologije original- nih sireva
XI	„	— „ —	Osnovne karakteristike i pogreške sireva
XII	„	M. Markeš,	Topljeni sirevi

3. dan

XIII	„	D. Baković,	Sladoled
XIV	„	A. Petričić,	Utjecaj obrade i prerade na prisustvo štetnih tvari u mlijeku

XV	„	doc. dr Ivan Bach, Tehnološki fakultet, Zagreb	Uzimanje uzoraka za analizu i uloga internog laboratorija u kontroli mlijeka i mlječnih proizvoda
XVI	„	M. Markeš,	Promjene hranjive vrijednosti mlijeka i mlječnih proizvoda zbog obrade, skladištenja i sezonskih utjecaja
XVII	„	— “ —	Kategorije neispravnosti mlijeka i mlječnih proizvoda prema Osnovnom zakonu o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama
XVIII	„	Jelena Matešić, sanitarni inspektor Republički sanitarni inspektorat, Zagreb	Upravne mjere
XIX	„	I. Bach,	Čišćenje i sterilizacija mljekarskog pribora

A. P.

Iz domaće i strane štampe

Sirilo (Oleg Štedrov, dipl. inž., Ljerka Lešić, dipl. inž. — »Kemija u industriji« br. 10/1964.) — Autori su pokušavali u ovom prikazu obuhvatiti što potpunije problematiku sirila. Opisali su svojstva čistog encima, djelovanje renina (himozina) na mlijeko i kazein, a osvrnuli su se i na sam kazein. Posebno su se zadržali na problemu proizvodnje sirila i na utvrđivanju njegove djelotvornosti.

Citiramo izvode iz tog članka.

Industrijska proizvodnja ekstrakta iz telećih sirišta započela je prije nešto više od 100 godina. To je prvi encimatski preparat, koji je bio industrijski proizveden.

Definicija za djelotvornost sirila (kao i njegova proizvodnja) potječe iz 19. stoljeća. God. 1877. je Soxhlet definirao jakost sirila kao broj ml mlijeka, što ga može usiriti 1 ml ekstrakta sirišta ili 1 g sirila u prahu kod 35°C za 40'. Ta se definicija uglavnom zadržala i danas. Djelotvornost sirila izražava se obično u praksi omjenom 1 : 5 000 do 1 : 15 000 kod tekućeg ekstrakta ili 1 : 20 000 do 1 : 150 000 kod sirila u prahu. Sirilo se još upotrebljava u obliku tableta. Obično jedna tableta može usiriti 10 l mlijeka.

Do danas nije uspjelo naći zadovoljavajući postupak koji bi omogućio da se jakost sirila prikaže brojčano bez prigovora. Poznate metode dopuštaju samo

usporedbu, ali ne i određivanje apsolutne jakosti sirila. Uzrok tome je da nam nisu potpuno poznati procesi koji se odigravaju pri grušanju.

Gotovo sve metode određivanja djelotvornosti sirila temelje se na promjeni supstrata, naime na mjerenje vremena koje prođe od trenutka dodavanja sirila u mlijeko ili u otopinu kazeinata pa do prve pojave gruša uz određene konstantne uvjete.

Kod određivanja djelotvornosti sirila veoma važnu ulogu igra supstrat (mlijeko) s određenom pH između 6,4 i 6,8 (6,5). Uzima se smjesa mlijeka od više krava.

U novije vrijeme ima prijedloga za određivanje trgovačkog sirila viskozimetrijski s pomoću Na-kazeinata kao supstrata, ali postupak je svakako kompliciraniji nego kod određivanja djelotvornosti sirila s mlijekom.

Autori preporučuju za praktično određivanje jakosti sirila modifikaciju Soxhletove definicije s prijelazom na računanje grušanja od 20 minuta.

$$\text{djelotvornost sirila} = \frac{V \times 1200}{G \times t} \times \text{J.S./g}$$

gdje V = količina mlijeka u ml, G = količina sirila u g (ili ml), t = vrijeme sirenja u sekundama, J.S./g = broj aktivnih jedinica sirila po 1 g preparata. Ovaj način izražavanja djelotvornosti