

grijer kg	800 — 1050	900 — 1200
ementalac kg	1050 — 1100	1250 — 1320
ribanac kg	1300.—	1500.—
topljeni sir u kutiji (standardni)	220 — 240	240 — 253
topljeni sir u crijevu kg	900.—	900 — 1090
mliječni prašak od punomasnog mlijeka kg		826

## Iz domaće i strane štampe

**Prehrambeno-fiziološka svojstva uperiziranog mlijeka** (Fricker, Ernährungsfysiologische Eigenschaft von uperisierter Milch — die Molkerei — Zeitung 40/64) Da se pronađu metode kojima bi se uništili mikroorganizmi u mlijeku, a da se njegova svojstva barem organoleptički i u prehrambeno-fiziološkom pogledu ne promijene u većoj mjeri nego kod pasteriziranog mlijeka dovelo je do raznih postupaka obrade mlijeka. Jedan od najpoznatijih i najstarijih jest uperizacija. Budući da se kod toga mlijeko zagrije na 150° C, nije isključeno, da bi se mogla smanjiti njegova biološka svojstva.

Radi toga u fiziološko-kemijskom institutu univerziteta Mainz provedene su prilično opsežna ispitivanja na štakorima i to:

1. da se ustanovi biološka vrijednost uperiziranog mlijeka kad se mlijeko zagrije na 150° C 0,75 sekunda;

2. da se ustanovi biološka vrijednost mliječne bjelancevine uperiziranog mlijeka zagrijavanjem kod spomenute temperature 2,4 sekunde, kako bi se sigurno uništili mikroorganizmi.

Pet generacija štakora hranile su se dietom uz velike količine (75%) uperiziranog odnosno pasteriziranog mlijeka. Kod svih 5 generacija štakora nije se pokazala nikakva razlika u pogledu rasta i tzv. krmne djelotvornosti (efficiency), tj. prirasta po gramu utrošene krme. Prosječno nije bilo razlike ni u trajanju života, ni u razmnažanju broja mladih u leglu. Prosječno je bio manji broj mladih kod ishrane uperiziranim mlijekom. Iz raznih razloga može se sa sigurnošću ocijeniti da je to bilo slučajno. Štakori pete generacije bili su ubijeni nakon 14 dana života. Anatomska i histološka istraživanja jetara, mozga, srca, pluća, slezene, bubrega i spolnih organa, krvna slika i težina pojedinih organa bila su podjednaka kod grupe hranjene uperiziranim odnosno pasteriziranim mlijekom.

Prof. Hostettler, Bern, potvrdio je da je jednaka biološka vrijednost mliječnih bjelancevina i sirovog, pasteriziranog i upe-

riziranog mlijeka. Kod steriliziranog mlijeka se ona nešto smanjuje, a taloženje masti u jetrima i bubrezima vrlo malo varira. I kod trajanja uperizacije 2,4 sekunde ne smanjuje se biološka vrijednost mliječnoj bjelancevini.

**Francusko-španjolska mljekarska konferencija** (Molkerei — Zeitung 52, 53/64) U maju o. g. održat će se u Madridu francusko-španjolska mljekarska konferencija. Cilj je ovih dogovora produbljenje susjedskih odnosa, kako bi se uspostavila uža suradnja i omogućila bolja veza u pogledu proizvodnje mlijeka, naučne i tehničke suradnje itd.

**Najveće skladište sira u Švicarskoj** (Molkerei Zeitung 52,53/64.) U Luzerni je najveće skladište za 1900 tona sira. Dosađajni podrum za zrenje i skladištenje tvrdih sireva proširen je novogradnjom. U ovom podrumu nalazi se 1/3 ukupne proizvodnje sbrinza sira, koji zrije 20 mjeseci. U njem može se uskladištiti cca 23.500 kom. sbrinza, 3400 hljebova ementalca i 1220 kom. grijera.

**600 mljekara manje u Saveznoj Republici Njemačkoj** (52, 53/64) U Saveznoj Republici Njemačkoj mljekarstvo se iz godine u godinu sve više racionalizira i koncentrira i to u pogledu proizvodnje mlijeka na seljačkim gospodarstvima i prerade u mljekarama.

Prema god. 1956. 17% je manje držalaca krava (1,09 mil.), a proizvedeno je 20,8 milijardi kg mlijeka, tj. za 22% više u gosp. godini 1963/64. nego god. 1956. Proizvodnja mlijeka po držaocu krave u razdoblju od 8 godina povećala se za polovicu, dok se broj krava po držaocu jedva povećao za 1/4. Broj muzara krava povećao se samo za 5%, dok je više od 3/4 krava zaklano prema stanju god. 1956.

Na području Savezne Republike Njemačke ima danas 5,8 mil. krava muzara. Pretrađuje se za 40% više mlijeka iako se broj mljekara smanjio za 20%. U toku 8 godina prestalo je radom 600 mljekara. Doprema mlijeka po mljekari povećala se od 3,7 mil. kg u god. 1956. na 6,6 mil. kg u gosp. god. 1963/64., što je više za 74%.