

pokazuju, da je postotak varijabilnosti visok, tj. jedan od najviših među svim sastojcima trapista, koji su određivani.

Tabela 7

Količina natrijevog klorida u trapistu

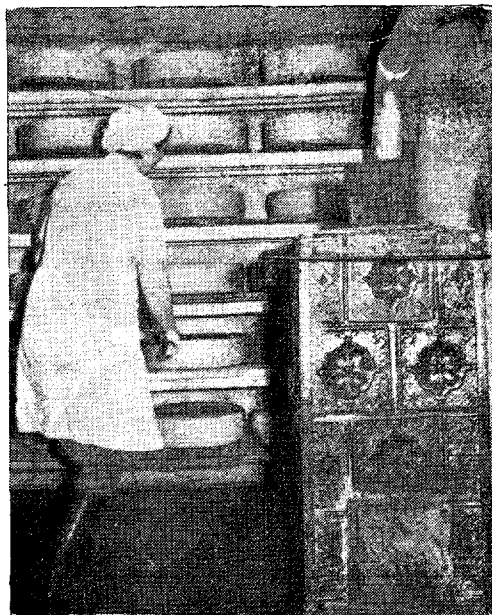
Broj uzorka	NaCl u siru %	NaCl u s. tv. sira %	Broj uzorka	NaCl u siru %	NaCl u s. tv. sira %
1	1,82	3,11	11	1,13	1,73
2	1,91	3,13	12	0,85	1,35
3	1,58	2,76	13	1,95	3,20
4	0,89	1,46	14	1,72	2,88
5	1,26	2,11	15	1,96	3,10
6	1,84	3,02	16	1,65	2,91
7	1,25	1,97	17	2,97	4,91
8	1,13	1,77	18	1,92	3,15
9	0,78	1,22	19	2,65	4,58
10	1,86	3,12	20	2,00	2,76

(Nastavak slijedi)

## Iz naših mljekara

### SIRANA U SEMIČU

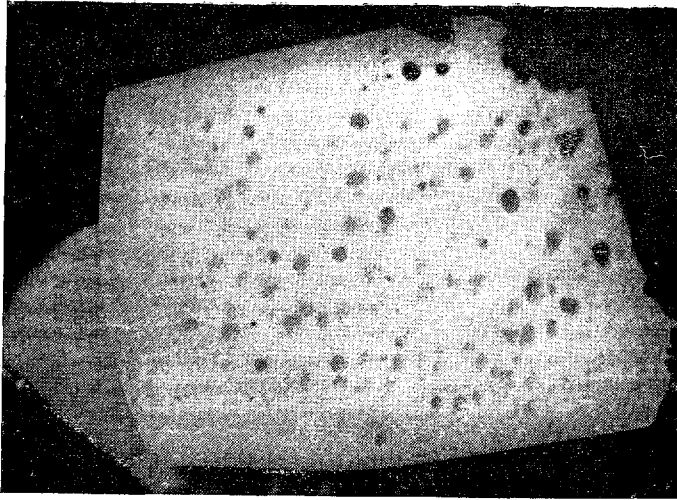
Među stare sirane u kojima je i započelo jugoslavensko sirarstvo, ubraja se i sirana u Semiču. Početak rada sirane datira od 1913. god. Sirana je od god. 1927. specijalizirala proizvodnju poluementalera, koji je danas vrlo tražen i popularan među potrošačima Slovenije.



Sl. 1 — Podrum za zrenje poluementalera



Sl. 2 — Prešanje poluementalera



Sl. 3 — Prerez polumentalera

Sir je naročito dobrog okusa i mirisa, što potječe od dobre kvalitete mlijeka koje se sakuplja u užem području brežuljkastih naselja.

Mlijeko se doprema u pogon putem vozara i ličnog donosa proizvođača tako da je svježije i još toplo. Doprema takvog mlijeka, neposredno nakon mužnje, ima svoje prednosti, a njegova higijenska kvaliteta ukazuje i na veliku mljekarsku kulturu i dugogodišnju tradiciju mljekarenja u tom kraju.

Mljekara posluje bez poteškoća — odgovorio nam je direktor Kmetijske zadruge Črnomelj. U pogonu se prerađuje dnevno cca 800 l mlijeka u sir polumentaler. Prodaje se u vlastitoj režiji, koja teče normalno, tako da zaliha nema.

Lj. Dvoržak

## Vijesti

### SIMPOZIJ O UNAPREĐENJU PREHRANE

U okviru ovogodišnjeg Međunarodnog proljetnog zagrebačkog velesajma organiziralo je Društvo za unapređenje prehrane naroda u SRH 21. i 22. IV o. g. simpozij o unapređenju prehrane.

Simpozij je otvorio 21. IV prof. dr inž. Laćan Marijan, predsjednik društva. Tog dana podnijeli su referate: prof. dr Vajić Božidar »Osvrt na kvalitet i ispravnost naših prehrambenih proizvoda u vidu suvremenih principa kontrole«, prof. dr inž. Milatović Ljubomir »Kritički osvrt na naše propise o kvalitetu proizvoda na bazi žitarica«, Setinski Biserka, dipl inž. i Benger Smilja, dipl inž. »Kvalitetne karakteristike raznih sorta pšenice«, Marković Đuro »O kvalitetu pekarskih proizvoda u odnosu na kvalitet i sortu pšenice i kvalitet brašna«, inž. Šumarac, inž. Ljubisavljević i dr Jović »Služba tržne inspekcije u proizvodnji i prometu namirnica«, dr Stošić Slobodan »Zdravstveni nadzor nad kvalitetom namirnica« i Mautner Mihajlo, dipl. inž. »Značaj interne kontrole na kvalitet finalnog proizvoda u prehrambenoj industriji«.