

— mjerenje i rad s tim instrumentom moguć je i s nekvalificiranom radnom snagom;

— kod dulje upotrebe rad s tim instrumentom je bitno jeftiniji od upotrebe alkoholne ili koje druge metode;

— od naučno-istraživačkih i znanstvenih instituta isprobana i potvrđena je sposobnost instrumenta za tačno mjerenje i kontrolu mlijeka koje se prima.

Različiti tipovi instrumenata omogućuju svakom pogonu izbor onoga, koji za isti najbolje odgovara.

Na temelju iznesenog, kao i praktičnih iskustava, možemo zaključiti da je instalacija pH instrumenta doprinos uvođenju i proširenju suvremene, objektivne, precizne, tačne i brze kontrole mlijeka na prijemnom peronu mljekare sa svrhom poboljšanja kvalitete konzumnog mlijeka kao i ostalih mlječnih proizvoda.

#### Literatura :

1. H. Hauptner, Solingen, Tehnička dokumentacija
2. Petričić, Mljekarski priručnik
3. Dr C. Kackmann, Leipheim/Donau, Molkerei und Käserei Zeitung, Hildesheim 11/1950.
4. Deutsche Molkerei Zeitung, Kempten, 19/1960.
5. Dr Wennemar Storck, Duisburg, Tehnička dokumentacija
6. Laboratorni pristroje N. P. Praha, Tehnička dokumentacija
7. Ludwig Pusch, München, Tehnička dokumentacija.

## **Vijesti**

### **OTVARANJE NOVE TVORNICE SLADOLEDA U ZAGREBAČKOJ MLJEKARI**

25. IX o. g. otvoren je novi pogon Zagrebačke mljekare — pogon tvornice sladoleda.

Otvorenju tvornice prisustvovali su predstavnici grada, Izvršnog vijeća, mnogobrojni uzvanici i poslovni saradnici. Direktor tvornice drug Dragutin Ključarić pozdravio je goste, a direktor Zagrebačke mljekare drug Rade Tomić govorio je u kraćim crtama o razvitku i zadatku nove tvornice i pogona mljekare u cjelini. Zamolio je druga Pirkera, predsjednika Skupštine grada Zagreba, da pusti novu tvornicu sladoleda u proizvodnju. Gosti su zatim razgledali prostorije tvornice i upoznali se sa svim uređajima za proizvodnju sladoleda.

Isbog dana je u zgradi mljekare demonstriran stroj za pakovanje mlijeka i mlječnih napitaka u kartonsku ambalažu — Tetra-pak, koji će u idućoj sezoni biti od naročite važnosti za turističke objekte.

Već osam godina proizvodi se na industrijski način u Zagrebačkoj mljekari krem sladoled. Međutim, potrošnja ovog proizvoda rasla je iz godine u godinu sve više, tako da je kapacitet stare sladoledarne postao premalen. Povišenjem standarda našeg stanovništva i sve većim prilivom stranih turista sladoled je postao od slastice, koja je predstavljala izvjestan luksus, proizvod koji služi kao hrana i sastavni dio naše ishrane.

Industrijski način proizvodnje krem sladoleda ima prednost što pruža potrošaču proizvod koji u higijenskom pogledu potpuno odgovara svim zahtjevima sanitarnih propisa, a po svom sastavu daje proizvod velike kalorične i hranjive vrijednosti.

Zamisao o izgradnji nove tvornice sladoleda nastala je već prije dvije godine. Sama izgradnja tvornice trajala je oko 17 mjeseci. Svim radovima rukovodila je Direkcija za izgradnju industrijskih područja Zagreba, a izvođači radova bila su uglavnom poduzeća iz Zagreba, Ljubljane i Rakovice. Postrojenja su većinom uvezena iz Danske, Italije i Engleske. Garderobe, sanitarne prostorije, skladišta i ostale prostorije odgovaraju zahtjevima higijenskih propisa.

Nova tvornica je u sklopu Zagrebačke mljekare što olakšava dopremu sirovina koje sačinjavaju osnovni i najveći dio sladoleda — mlijeko i vrhnje. Osim toga iz Zagreba, centra koji je najbolje povezan sa svim većim gradovima u okolici i s turističkim mjestima duž jadranske obale najlakše i najbrže se otprema sladoled. Prodaje se u svim većim gradovima i u unutrašnjosti Hrvatske, jednom dijelu Bosne te na Jadranu od Kopra do Dubrovnika. Tamo se otprema u kamionima-hladnjačama i ostavlja u skladištima-hladnjačama, odakle se raspućava do mjesta prodaje.

Kapacitet nove tvornice sladoleda bit će dovoljan da podmiri sve potrebe potrošača sladoledom na štapiću, jer dnevna proizvodnja ove vrsti sladoleda iznositi će oko 300 000 kom. Osim toga proširuje se asortiman sladoleda novim vrstama kao što su: sandwich sladoled, sladoled u kornetima, u kutijama, voćni sladoled uz već postojeće oblike torte i rolade. Računa se da će se preraditi u toku ljetne sezone oko 3600 tona sladoleda, dok je u ovoj godini prerađeno znatno manje. U samoj tvornici su izgrađena velika skladišta za skladištenje oko 20 vagona sladoleda, što je svakako od velike važnosti.

**Prof. dr M. Šipka, Beograd**  
Veterinarski fakultet

## **XVII INTERNACIONALNI MLEKARSKI KONGRES GOD. 1966.**

Ovaj kongres održaće se u Münchenu od 4. do 8. jula 1966. Velika raznovrsnost u mlekarstvu od dobijanja mleka preko prerade do potrošnje iziskuje potrebu naučnoistraživačkog rada gotovo svih disciplina nauke kao poljoprivrede, hemije, fizike, mikrobiologije, fiziologije, medicine, tehnike i ekonomije. Sliku ovog raznovrsnog naučnoistraživačkog rada najbolje nam daje skup referata koji se iznose svake četvrte godine na internacionalnim mlekarskim kongresima. O sadašnjim dostignućima u naučnoistraživačkom radu i razvoju mlekarstva u pojedinim zemljama najbolje svedoči 700 naučnih saopštenja prijavljenih za XVII Internacionalni kongres koji se održava iduće godine. Prioritetno je da se centri naučnoistraživačkog rada u mlekarstvu nalaze tamo gde se u mlekarstvu kroz duži period i najviše radilo. Stoga nije ni čudo što je Evropa s velikim brojem zemalja s intenzivnim mlekarstvom zastupljena na XVII kongresu s 577 referata. Savezna Amerika (SAD i Kanada) daje 41, Australija i Novi Zeland 35, daleki i bliski Istok 52, Afrika 5, i Južna Amerika 3 rada.

Program Kongresa podeljen je u sledećih 6 sekcija:

- A proizvodnja mleka s 4 teme
- B konzumno mleko s 4 teme
- C maslac s 4 teme
- D sir s 4 teme
- E trajni mlečni proizvodi s 3 teme
- F posebne oblasti mlekarstva sa 6 tema

Za razliku od dosadašnjih kongresa pojedine teme neće se tretirati po disciplinama, već će učestvovati predstavnici nauke i prakse svih disciplina koje obrađuju dotičnu temu. Time se postiže saradnja svih disciplina u 4 sekcije: A. Proizvodnja mleka, B. Konzumno mleko, C. Maslac i D. Sir.

Da bi se zainteresovanim dala mogućnost da učestvuju na svim sednicama i diskusijama na dnevnom redu biće do podne svaki dan samo po jedna tema, sekcija od A do D. Sednice sekcija E i F odvijaću se 3 dana po podne, pri čemu će po 3 teme biti tretirane paralelno.

Na početku svake sednice održaću se uvodno predavanje u kojem se neće davati izveštaj o kongresnim referatima, već pregled sadašnjeg stanja u dotičnoj oblasti i perspektive daljeg razvoja. Posle toga nastaviće se diskusija koju otvara jedan govornik.

Prvog dana kongresa u popodnevним časovima održaću se sastanci manjih grupa samo onih učesnika kongresa koji su podneli referate da bi im se već u samom početku kongresa pružila prilika boljeg međusobnog upoznavanja.

Kongresni referati će se štampati i posle kongresa će biti dostavljeni svim učesnicima.

Napominjemo, da je prijava naslova referata bila do 1. I 1965., a rok za podnošenje referata 1. VII 1965. Nažalost naša zemlja još uvek nije član Internacionalne mlekarske federacije, pa stoga nismo imali zvanična obaveštavanja o kongresu, sem onih koje su dobijali direktno pojedinci, pa je iz naše zemlje poslato samo nekoliko referata. Prilikom jedne posete Kongresnom birou u Münchenu sekretar dr V. Loeck zamolio nas je da budemo posrednici pri obaveštavanju o kongresu naše stručne javnosti, što i činimo ovim prvim saopštenjem. Detaljna obaveštenja o Kongresu s programom daćemo u jednom od sledećih brojeva ovog časopisa. Nekoliko brošura »Prve informacije o XVII Internacionalnom mlekarskom kongresu« uputili smo preko Poslovnog udruženja za mlekarstvo SFRJ, Novi Beograd, Autoput br. 3, fakultetima i većim mlekarima. One ustanove i mlekaru koje žele da dobiju brošure »Prethodni program« uz koji će dobiti i formulare za prijavu učešća na Kongresu, mogu se obratiti na Poslovno udruženje za mlekarstvo SFRJ, Novi Beograd, Autoput br. 3. Ostala obaveštenja u vezi sa XVII Internacionalnim mlekarskim kongresom mogu se dobiti od prof. dr M. Šipke, Institut za higijenu i tehnologiju animalnih proizvoda, Veterinarski fakultet, Beograd, Bulevar JNA 18. Za odgovor na pismene upite molimo da se priloži kuverat s poštanskom markom.

## IV SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Prehrambeno-tehnološki institut u Zagrebu organizirat će slijedeće godine redovni seminar za mljekarsku industriju. U cilju pravovremene pripreme tema obavještavamo, da će se IV seminar za mljekarsku industriju održati početkom februara 1966., a obradit će problematiku iz područja:

## »TEHNOLOGIJA FERMENTIRANIH MLJEČNIH NAPITAKA«

Ova tema će obuhvatiti:

- 1) tehnologiju fermentiranih napitaka (jogurt, kiselo mlijeko, kefir i dr.) i mehanizaciju tehnološkog procesa,
- 2) dodatke kao faktore povećanja hranjive, odnosno biološke vrijednosti proizvoda i očuvanja konzistencije i kvalitete, povećanja trajnosti proizvoda i sl.
- 3) osvajanje odnosno uvođenje mlječnih napitaka koji se do sada nisu kod nas proizvodili,
- 4) analitičke metode za kontrolu gotovih proizvoda,
- 5) ekonomika proizvodnje fermentiranih mlječnih napitaka.

Na seminaru će održati referat ekspert FAO-a dr Raffaele Tentoni »Zapažanja o proizvodnji fermentiranih mlječnih napitaka«.

Oni koji žele sudjelovati s referatima na IV seminaru treba da dostave naslov referata s kratkim opisom teme. Posebno formirana komisija stručnjaka pregledat će sve prijave referata.

Nakon pregleda primljenih naslova referata referenti će biti obaviješteni o prihvaćanju. Izrađeni referat u opsegu maksimalno do 2500 riječi, trebat će dostaviti do 15. XII 1965. ovom Institutu.

## Stručna literatura

»Cheese (Sirevi), Davis, I svezak Basic Technology (Osnovi tehnologije) sa 150 slika, izdanje J. & A. Churchill Ltd. 104 Gloucester Place, London, W. 1 — 1965., cijena 75 S.

U prvom dijelu autor obrađuje izradbu i zrenje sira s historijskog i tehnološkog gledišta i to općenito i na elementarni način i zato će ova knjiga biti interesantna za svakog u mljekarima i prehrambenoj industriji kao i za sve one, koji se zanimaju za sirarstvo. Opširno i kao bazu za diskusiju autor prikazuje Cheddar, koji je najpopularniji sir u zemljama, gdje se govori engleski.

U uvodnom dijelu prikazuje:

1. historiju-porijeklo i razvoj izrade sira,

2. znanstvene osnove izrade sireva — utjecaj sastojina mlijeka, osnove izrade sireva i procese zrenja,

3. klasifikaciju i varijetete sireva — porijeklo imena sireva, klasifikaciju tipova i varijeteta, a zatim u drugom dijelu:

4. utjecaj kvalitete mlijeka na izradu sireva — fizikalna, kemijska i mikrobiološka svojstva mlijeka, fiziološke i druge abnormalnosti mlijeka i laboratorijske testove mlijeka,

5. prijem mlijeka, randman sireva i operacije s tim u vezi — sabiranje mlijeka, faktori koji utječu na randman sira, formule za izračunavanje randmana, plaćanje mlijeka i standardizaciju mlijeka,

6. postupak grijanja mlijeka — promjene u mlijeku koje nastaju grijanjem, uređaje za pasterizaciju, čišćenje i sterilizaciju uređaja,

7. postupak s mlijekom — fizikalne i mikrobiološke metode i upotreba mlječnih proizvoda (mlječni prašak od obranog mlijeka, vrhnje, sušena sirutka, maslac, kondenzirano-evaporirano mlijeko).

Treći dio knjige obuhvaća materijale, odnosno dodatke mlijeku i uređaje za izradu sireva:

— starteri su opširno (98 str.) obrađeni — njihova priroda, faktori koji utječu na njihovo stanje, uzroci koji koče rad i bakteriofagi, priprema i kontrola,

— sirilo — priprema, njegova svojstva i upotreba u sirarstvu,

— materijali i dodaci kod izrade sireva, a posebno materijali aplicirani na kori sireva,

— znanstvena kontrola izrade sireva,

— sirarski uređaji — tradicionalni i suvremeni.

U IV dijelu autor obrađuje radnje nakon izradbe sireva:

— pakovanje, zrenje i skladištenje.

U II svesku **Cheese-Annotated Bibliography with Subject Index** (275 str.) izašla je bibliografija od davnih vremena do god. 1961., cijena 65 S.

Od spomenutog autora izaći će:

III svezak »**Practical**«, u kojem će biti opisane metode izrade najvažnijih varijeteta sireva, tržište i druga praktična