

## Iz domaće i strane štampe

**Međunarodni promet mlječnim praškom** (No 46/65) — Međunarodni promet mlječnim praškom iz punomasnog mlijeka znatno se povećao u I kvartalu 1965.

6 najvažnijih izvoznika je u tri mjeseca ove godine povećalo izvoz za više od 46%, tj. na nekih 38000 t. Holandija i Danska su naročito povećale izvoz. I izvoz iz Finske, Austrije i Nove Zelandije se nešto povećao, dok se iz Francuske smanjio.

Povećani izvoz je posljedica znatne proizvodnje mlječnog praška prošle zime. Osim toga povećana je potražnja za mlječnim praškom u zapadnim i vanevropskim zemljama. Od osobitog je značenja nabava mlječnog praška od SSSR.

Izvoz punomasnog mlječnog praška važnijih zemalja

	(u t)		
	1. kvar. 1963.	1. kvar. 1964.	1. kvar. 1965.
Nizozemska	9 188	7 796	12 292
Danska	6 846	6 895	14 050*
Francuska	2 830	3 824	2 349**
Finska	400	2 054	2 577
Austrija	3 340	4 211	5 087**
Nova Zelandija	1 450	1 136	1 616
Ukupno:	24 054	25 916	37 971

\* uključivo mlječni prašak iz obradnog mlijeka

\*\* prethodni podaci

(Schw. Milchzeitung)

**Topljivost mlječnog praška** (No 26/65) — Utjecaj kemijskog sastava vode — Ispitan je utjecaj kemijskog sastava vode na topljivost mlječnog praška kod temperature od 40—43°C i 65—70°C. Podaci su prikazani u tabeli za 5 raznih voda tvrdoće od 0,05 do 6,8 mg — ekvival./l. Najbolji su rezultati postignuti s destiliranom slatkom vodom i kod mlječnog praška dobivenog raspršivanjem kao i na valjcima. Veća topljivost se postigla kod mlječnog praška dobivenog od obradnog mlijeka nego od punomasnog.

**3000 t danskih sireva za Sovjetski Savez** (No 20/65) — Odbor za izvoz sira u Danskoj sklopio je ugovor s prodajnom centralom u SSSR o izvozu 3000 t danskih sireva. Sirevi će se izvesti tokom april-kvartala. Radi se o sirevima za rezanje i o Havarti.

**Potreba reduciranja goveda u Indiji** (No 20/65) — Direktor Instituta u Kielu za ekonomska pitanja zemalja u razvoju prof. dr Baade tražio je da se u Indiji izluči 80 milijuna goveda, jer su beskorisna i napraviti će sve više štete poljoprivrednoj proizvodnji zbog toga što uništavaju usjeve. Indija ima oko 200 milijuna goveda. Po mišljenju dra Baadea suvišna goveda, ako se ne odstrane, uzrokovat će narednih godina smrti više ljudi od gladi. Odstranjenje suvišnih goveda u Indiji pitanje je života i smrti za milijone ljudi.

(Die Molkerei-Zeitung)

**Utjecaj količine kultura propionskih bakterija na tvorbu oka u ementalnom siru!**

Einfluss der Impfmenge von Propionsäure Bakterien-Kultur auf dem Lochansatz beim Ementalerkäse von Oehen u. J. Andres, No 19/65). U 4 sirane provedeno je pet pokusa da se ustanovi utjecaj količine čistih kultura propionskih bakterija na tvorbu oka u ementalnom siru. U siranama G. M. i K. provedeni su paralelni pokusi, a u sirani F serija pokusa. U svim pokusima upotrebljene su razne količine spomenutih čistih kultura (1/2, 1, 1 1/2 do 8 kapi). Kod proizvodnje ementalca pazilo se na to, da se što je moguće jednako radi u pokusnom i kontrolnom kotlu. Kad su sirevi sazreli za tržište ocjenjivani su na osnovu probe bušenja, a zatim njihova presjeka i fotografirani. Došlo se do zaključka da je za odgovarajuća oka u ementalcu potrebna mala količina propionskih bakterija u svježem siru, ali ne premala. U protiv-

nom bit će sir slabe kvalitete. Nije se moglo ustanoviti da davanje abnormalno većih količina propionskih bakterija utječe na otvorenost tijesta. Samo kompliciranim znanstvenim metodama mogu se ustanoviti razni utjecaji, koji djeluju na propionske bakterije. Radi toga se preporuča za svaki slučaj dodavati nešto više kultura propionskih bakterija.

**Automatska pH kontrola** (No 25/65., Danska) — Paasch & Silkeborg je proizveo automatski uređaj za pH kontrolu. Ovaj se uređaj ispitao kod zrenja vrhnja, specijalno po danskoj metodi 8/21/13<sup>o</sup> C. Sadržina masti u vrhnju varirala je između 9—40%, a pH vrijednost od 6,6—4,5. U tim granicama uređaj je funkcionirao zadovoljavajuće. Ustanovljeno je da ovaj uređaj mogu s uspjehom upotrijebiti u prvom redu veće maslarne za automatsku kontrolu zrenja vrhnja.

**Strane tvari u živežnim namirnicama** (No 43/65) — Švicarska akademija medicinskih znanosti, Švicarsko društvo za istraživanje prehrane, Švicarsko društvo za preventivnu medicinu i Savezna komisija za prehranu naroda, Zakonodavna i kontrolna komisija za živežne namirnice održale su savjetovanje u Luzerni o stranim tvarima koje se dodavaju živežnim namirnicama.

Održano je 10 glavnih referata i više kratkih izvještaja. Savjetovanje je bilo usmjereno na to, da dade objašnjenje o stranim tvarima u živežnim namirnicama i to sa znanstvenog stanovišta i sa stanovišta proizvodnje i potrošnje.

Teško je odrediti što se sve smatra stranim tvarima, kada se npr. živežnim namirnicama dodavaju prirodni sastavni dijelovi hrane: vitamini. Narod obično razlikuje što je prirodno, a što kemijskim putem dobiveno, te smatra takvu tvar otrovnom i nezdravom.

U zapadnim kulturnim državama proizvode se viškovi živežnih namirnica koje treba konzervirati. Zato se upotreblja-

vaju razne metode: grijanje, sušenje, za-  
leđivanje i dodavanje sredstava za konzerviranje. Osim toga u proizvodima žetve i berbe dopijevaju i ostaci raznih sredstava, koja su upotrebljena za tamanjenje štetnika i bolesti bilja.

Da se zaštiti narodno zdravlje, potkraj prošlog stoljeća većina država je izdala tzv. negativnu listu, u kojoj su nađena poznata otrovna sredstva za konzerviranje, boje i dr. Već god. 1926. uvedene su u mnogim evropskim državama pozitivne liste, u kojima su navedena kemijska sredstva, koja se mogu bez štete po ljudsko zdravlje dodavati živežnim namirnicama.

Uporedo s pronalaskom novih sredstava za konzerviranje, insekticida, pesticida i dodataka gnojivima i krmivima, mnogi laboratoriji su radili na tome, da se usavrše metode za kvantitativno određivanje tih tvari i da se ispituje njihovo otrovno djelovanje pokusima na životinjama.

U civiliziranim zemljama dozvoljeno je oko 100 boja kao dodatak živežnim namirnicama, a od toga se zapravo pokazao samo manji broj besprijerodnim i neotrovnim.

U zemljama EZT ima lista od 70 emulgatora i sredstava za zgušnjavanje. Mnoga od tih sredstava su prirodne tvari (alge, pektin, škrob) ili njihovi proizvodi koji smatraju neškodljivim što se i pokazalo njihovom dugotrajnom upotrebom.

Ostaci sredstava za zaštitu bilja na samim proizvodima štetni su za potrošače. Svjetska zdravstvena organizacija i FAO su prije dvije godine odredili granice tolerancije za ostatke spomenutih sredstava na biljkama. U praksi je teško ustanoviti te ostatke. Komplicirane su i skupe moderne metode analize i za to potrebna laboratorijska oprema. Osim toga nema dovoljno za to specijaliziranih kemičara.

Na savjetovanju se govorilo o zahtjevu, da se na ambalaži živežnih namirnica deklarira koja su strana sredstva dodana. Konačno savjetovanje je ukazalo na poteškoće oko provedbe stroge kontrole i zbog toga treba tražiti nove putove koji će to omogućiti.

(Schw. Milchzeitung 1965.)