

## SEMINAR O KVALITETI MLJEČNIH PROIZVODA

Seminar organiziran po Tehnološkom fakultetu — Zagreb i Prehrambeno-tehnološkom institutu — Zagreb održan je 14. februara 1969. u Zagrebu. Tema seminara je bila »Kvalitet mlječnih proizvoda«. Na seminaru se okupilo oko 60 stručnjaka i naučnih radnika iz cijele naše zemlje. Osim poznatih naših mljekarskih stručnjaka na ovom mjestu su se pojavili kao referenti i mladi stručnjaci iz mljekarskih pogona, što je osvježilo ovaj tradicionalni skup.

Održano je 20 predavanja na koje ćemo se osvrnuti u najkraćim crtama.



Učesnici seminara

1. M. Markeš, Prehrambeno-tehnološki institut Zagreb, u svom predavanju »Kvalitet sirovog mlijeka u vezi propisa o minimalnim otkupnim cijenama« iznio je korisne sugestije u vezi s ovim problemom uz posebni osvrt na reduktazu koju bi kao kriterij za cijenu mlijeka trebalo revidirati;

2. u predavanju F. Kervina, Biotehniška fakulteta Ljubljana »Kvalitet sirovog mlijeka u Sloveniji« dao je stanje kvalitete mlijeka u Sloveniji sa živim komentarom i kritikom propisa;

3. u referatu »Kvalitet sirovog mlijeka« Z. Mašek i R. Plah, Zagrebačka mljekara, dali su podatke o mikrobiološkoj kvaliteti sirovog mlijeka, kao i o rezultatima reduktazne probe. Interesantna su zapažanja i iskustva u vezi s uzimanjem uzoraka i reduktaznom probom;

4. izlaganje D. Škrinjara (Zagrebačka mljekara) »Osvrt na kvalitetu ultravisoko zagrijanih mlječnih proizvoda« dato je sa stanovišta prakse. Pokazalo se da je korisno i potrebno čuti iskustva stručnjaka iz proizvodnje;

5. i referat »**Kemijsko-fizikalne i bakteriološke osebine mlječnog praha proizvedenog u PPK »Pionir«, kao pokazatelj njegove kvalitete**« autora **M. Crnobori, J. Gluvaković i N. Pesić** iz Županje dao je podatke ispitivanja ovog proizvoda s gledišta namjene. Ovaj rad je dokazao korist istraživačkog rada u industriji;

6. rad **D. Filjak** (Zagrebačka mljekara) »**O kvaliteti našeg industrijskog sladoleda**« dao je pregledno stanje ove naše relativno mlade industrijske grane mljekarstva. Dati su interesantni podaci kemijske i bakteriološke kvalitete sladoleda tvornice »Ledo« u Zagrebu;

7. **M. Milohnoja** (Biotehniška fakulteta, Ljubljana) je održao iscrpno i aktuelno predavanje »**Kvaliteta maslaca**«. Predavač se osvrnuo na higijensku i tržišnu kvalitetu našeg maslaca i svoje izlaganje popratio vrijednim rezultatima ispitivanja;

8. u referatu »**Neki momenti koji utiču na kvalitet maslaca u mljekari PIK »Belje«** **J. Potkonjak** je iznijela neka iskustva i ispitivanja u navedenoj mljekari. I ovo predavanje je rezultat rada stručnjaka iz pogona;

9. **I. Vujičić i B. Bačić** sa Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu u referatu »**Kvalitet mlijeka i mlječnih proizvoda s aspekta aditiva i rezidijuma u njima**« dali su iscrpan pregled kod nas slabo poznatog, ali sve interesantnijeg područja;

10. u vrijednom predavanju »**Vitamini u mlječnim proizvodima**« **F. Mihelića** sa Tehnološkog fakulteta u Zagrebu iznesen je utjecaj raznih faktora na sadržinu vitamina u raznim mlječnim proizvodima.

Drugi dan je bilo stavljeno težište na kvalitetu naših najvažnijih sireva.

11. Najprije su **J. Đorđević i R. Stefanović** sa Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu u predavanju »**Kvalitet kačkavalja**« iznijeli stanje proizvodnje i kvalitete ovog važnog sira;

12. **J. Rašić** (PK Banat, Kikinda) **J. Vidojević i S. Milin** (Centralna mlekarara, Novi Sad) referatom »**Kvalitet sireva u AP Vojvodini**« dali su interesantan pregled proizvodnje i kvalitete svih sireva koji se proizvode u ovoj pokrajini;

13. **N. Dozet** sa Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu u predavanju »**Autohtoni travnički sir i ogledi na usavršavanju njegovog kvaliteta**« Jala je iscrpne analitičke podatke i osvrt na kvalitetu ovog sira. Ovo je bio dio većeg i opsežnijeg rada na ovom siru;

14. **Ž. Živković** iz Instituta za mlekarstvo Jugoslavije u referatu »**Kvalitet domaćih belih sireva**« dao je organoleptička, fizikalna i kemijska svojstva te faktore koji utječu na kvalitetu ovog sira kao i prijedloge za njegovo poboljšanje;

15. **J. Rašić** (Kikinda), **S. Milin i D. Ilić** (Novi Sad) iznijeli su rad »**Utjecaj količine sirila na brzinu zrenja i kvalitet belog mekog sira**«. Rezultat ovoga rada može se u kratko svesti na to, da nešto povećana količina sirila daje u sirarstvu povoljne rezultate;

16. Predavanje »**Kvaliteta sira i silažno mlijeko**« koje je održao **F. Forstnerič** (Mlekarski šolski center, Kranj) dalo je nove i vrlo korisne rezultate ovog važnog problema u našem sirarstvu;

17. **S. Miletić** sa Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu u svom predavanju »**Karakteristike kvalitete našeg sira trapista**« iznijela je uz svoja vlastita ispitivanja i pregled ocjenjivanja ove najvažnije vrste sira u Hrvatskoj;

18. »Kvalitet ovčjih dalmatinskih sireva« bio je naslov referata **D. Bakovića** (Tehnološki fakultet, Zagreb). Autor je uz pregled navedenih sireva iznio i mjere za unapređenje sirarstva na jadranskom području;

19. **M. Filajdić** i **M. Ritz** (Tehnološki fakultet, Zagreb) u referatu »Primjena statistike u kontroli kvalitete proizvoda mljekarske industrije« iznijeli su primjere korištenja statističkih metoda za rješavanje praktičnih problema koji se pojavljuju u našim mljekarama.

20. na kraju je **D. Sabadoš** sa Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu u prikazu »Ocjenjivanje kvalitete mlječnih proizvoda« uz prikazivanje dijapozitiva iznio ulogu ocjenjivanja u poboljšanju mlječnih proizvoda.

Nakon većine predavanja razvila se živa i često vrlo interesantna i korisna diskusija što svjedoči aktuelnost pojedinih referata. Poslije održanog seminara učesnici su razgledali novije pogone Zagrebačke mljekare koja je zatim priredila za sve učesnike ugodnu zakusku u »Klubu samoupravljača«.

**B.**

## **ŽIVI INTERES ZA MEĐUNARODNU MLJEKARSKU IZLOŽBU**

Od 23—27. juna 1969. održat će se u Frankfurtu n/Meini druga Međunarodna DLG stručna izložba za mljekarsku tehniku. Najveće međunarodne tvrtke do početka oktobra prošle godine prijavile su svoje učešće.

U izložbenoj hali od 30.000 m<sup>2</sup> prikazat će se mljekarski strojevi, strojevi za pakovanje i proizvodnju sladoleda i sve mljekarske potreštine.

## **DRUGI JUGOSLAVENSKI KONGRES O PREHRANI 3.—5. JUNA 1969.**

Na kongresu raspravljat će se problemi prehrane sa zdravstvenog, ekonomskog i tehnološkog gledišta. Na plenarnim predavanjima održat će se predavanja: Prehrana naroda Jugoslavije, Stanje i perspektiva; Društveno-ekonomski aspekti prehrane stanovništva Jugoslavije i Stanje i mogućnosti proizvodnje namirnica te potrebe stanovništva Jugoslavije. U pojedinim sekcijama (medicinska, ekonomska, tehnološka) iznosit će se posebni referati, a u slobodnim temama problematika, koja je u neposrednoj vezi s prehranom.

Na simpozijumu će se raspravljati o naučnom radu i kadrovima u oblasti prehrane, nomenklaturi i terminologiji u prehrani, biokemija i prehrana, vitamini i prehrana.

U panel diskusijama bit će govora o gušavosti, prehrani poljoprivrednog stanovništva, prehrani i novom radnom vremenu i o radiološkoj dekontaminaciji namirnica.

Referati će se grupirati po specijalnosti u podsekcije, kao npr. mlijeko i mlječni proizvodi, meso i mesne prerađevine itd.

Za sve potrebne obavijesti valja se obratiti Tajništvu kongresnog odbora, Zagreb, Tehnološki fakultet, Zagreb, Pierotieva 6/VI, telefon 440-422, kućni 368.