

Tablica 3

**Efekat sanitizacije Heliflex cevi kontaminiranih
kiselim mlekrom**

Ogled broj	Broj bakterija / 100 cm ²		Procenat smanjenja kontaminacije
	Pre pranja	Posle sanitizacije	
I	8.180 × 10 ⁴	380	99,99961
	9.236 × 10 ⁴	320	
	7.298 × 10 ⁴	263	
II	6.398 × 10 ⁴	250	99,99964
	6.954 × 10 ⁴	201	
	5.732 × 10 ⁴	242	
III	8.846 × 10 ⁴	385	99,99960
	7.453 × 10 ⁴	286	
	8.120 × 10 ⁴	304	

Zaključak

Sprovedena ispitivanja podesnosti za sanitizaciju Heliflex cevi, posle njihovog korišćenja za protok mleka i mlečnih napitaka, pokazala su sledeće:

1. kod netoksične Heliflex cevi 12.050, kontaminirane sirovim mlekrom tako da je, po ispiranju vodom na početku sanitizacije, na unutrašnjoj površini cevi broj bakterija / 100 cm² iznosio od 4.268 × 10³ do 8.122 × 10³, po završetku postupaka hemijske sanitizacije, uobičajenih u proizvodnji mleka i mlekarskoj industriji, broj preostalih bakterija iznosio je od 15 do 28/100 cm²;
2. posle primene jednog od uobičajenih postupaka hemijske sanitizacije kod netoksične Heliflex cevi 12.030, kontaminirane kiselim mlekrom tako da je, po ispiranju vodom na početku sanitizacije, broj bakterija / 100 cm² unutrašnje površine cevi iznosio od 5.732 × 10⁴ do 9.236 × 10⁴, broj preostalih bakterija kretao se od 201 do 385/100 cm²;
3. s gledišta higijene mleka i mlečnih napitaka, budući da efekat sanitizacije visoko kontaminiranih Heliflex cevi zadovoljava normu, postavljenu američkim propisima, o saniranosti radnih površina uređaja korišćenih u prehrambenoj industriji.

**O CJENJIVANJE MLJEČNIH PROIZVODA
PROIZVEDENIH GOD. 1969. U MLJEKARAMA SRH**

Matej MARKEŠ

Prehrambeno - tehnološki institut, Zagreb

Ocjenjivanje mlječnih proizvoda s područja SRH održano je u prostorijama Udruženja mljekarskih radnika SRH u Zagrebu.

Proizvode je ocjenjivala komisija u sastavu prof. dr Dimitrije Sabadoš, dr Davor Baković, dipl. inž. Juraj Čičmak, dipl. inž. Milovan Kljaić i dipl. inž. Matej Markeš.

Pojedinačno ocjenjivanje uzoraka vršio je svaki ocjenjivač poentiranjem do 20 poena, a po završenom ocjenjivanju svakog uzorka ocjene su prodiskutirane i data zajednička ocjena komisije. Zajedničke komisijske ocjene unijete su u ovaj izvještaj.

Ocijenjena su ukupno 43 uzorka mlječnih proizvoda iz 5 mljekara, i to:

Mljekara	Sirevi		Mljeko u prahu i drugi sušeni proizvodi	Maslac i maslo	Mljeko, vrhnje i jogurt	Ostali mlječni proizvodi	Ukupno
	originalni (12 vrsta)	topljeni (10 vrsta)					
»SLAVIJA«	5			2	4		11
»ZDENKA«	6	10		1			17
Zagrebačka mljekara	9					1	10
»ZVEČEVO«			1				1
»PIONIR«			4				4
Ukupno:	20	10	5	3	4	1	43

Karakteristika ovog ocjenjivanja je velika raznovrsnost uzoraka. Samo sir trapist (6), gouda (3), sir za ribanje (2), mlječni prašak (2) i maslac (2) prezentirani su sa po nekoliko uzoraka, a svi ostali proizvodi u samo po jednom primjerku.

Brojni uzorci mlječnih proizvoda (sirevi: bjelovarski, toskanelo, dimsi, linela, bilogorac, sir za ribanje, zatim: mlječni prašak za pravljenje čokolade, ili mlječni prašak obični ili mlječni prašak »Lakta«), dostavljeni na ocjenjivanje, nisu popraćeni nikakvim podacima ili specifikacijom o organoleptičkim karakteristikama proizvoda, što je komisiji u znatnoj mjeri otežavalo i usporavalo normalni rad.

Dostavljeni uzorci sladoleda u prahu (5 varijeteta) nisu mogli biti organoleptički ocijenjeni zbog tehničke nemogućnosti pripreme normalnog sladoleda u uvjetima pod kojima je komisija radila.

Sumarni rezultati ocjenjivanja su slijedeći:

Broj uzorka (šifra)	Proizvod	Podrijetna težina kg	Datum proizvodnje	Proizvođač	Pobučeni broj poena	Klasa (kvalitetni razred)
1	Trapist	45%		PIK N. Gradiška, pogon »Slavija«, Staro Petrovo Selo	13	II
2	Trapist	45%	29. X 1969.	Mljekarska industrija »Zdenka«, Veliki Zdenci	16	I
3	Trapist	45%	1. XI 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	13,5	II
4	Sport - trapist	45%	5. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	14,5	II
5	Bjelovarac	46%	31. X 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	14,5	II
6	Trapist	45%		»Slavija«, Staro Petrovo Selo	11,5	III
7	Toskanelo	45%	19. IX 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	15	II
8	Trapist	45%	29. X 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	16	I

Broj uzorka (šifra)	Proizvod	Postotak masnoće	Približna težina, kg	Datum proizvodnje	Proizvođač	Polučeni broj poena	Klasa (kvalitetni razred)
9	Dimsi	45%	2.4	21. X 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	16.5	I
10	Linela				»Slavija«, Staro Petrovo Selo	12.5	III
11	Svarcenberg				»Slavija«, Staro Petrovo Selo	14.5	II
12	Edamac	45%	1.7	8. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	14.5	II
13	Trapist	45%	2.0	1. XI 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	15	II
14	Bilogorac	45%	6.0	2. XI 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	15	II
15	Gouda				»Slavija«, Staro Petrovo Selo	10	III
16	Gouda	45%	6.0	1. X 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	14.5	II
17	Gouda	45%	8.75	18. X 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	15.5	II
18	Sir za ribanje	35%	4.75	IV 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	...	
19	Rižbanac	35%	15	I 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	15.5	II
20	Camembert		0.125	17. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	15.5	II
21	Topljeni sir u kutijama	35%	0.200	20. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	...	
22	Topljeni sir »Aroma«	45%	0.035	4. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	18.5	E
23	Maslac				»Slavija«, Staro Petrovo Selo	15	II
24	Maslac		0.125	19. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	16	I
25	Topljeni kačkavalj	35%	0.035	3. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	...	
26	Topljeni s ajvarom	35%	0.035	4. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	18	E
27	Topljeni sa senfom	35%	0.035	5. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	18.5	E
28	Topljeni ekstramasni				»Zdenka«, Veliki Zdenci	17	I
29	Topljeni s paprikom	35%	0.035	5. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	19	E
30	Topljeni s kimlom	35%	0.035	7. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	18.5	E
31	Topljeni Gavrilović-sal.	35%	0.035	8. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	18	E
32	Topljeni sa šunkom	35%	0.035	20. XI 1969.	»Zdenka«, Veliki Zdenci	17.5	I
33	Maslo				PIK N. Gradiška, pogon »Slavija«, Staro Petrovo Selo	18	E
34	Rižbani parmezan		0.040	10. XI 1969.	Zagrebačka mljekara, pogon Bjelovar	15.5	II
35	Mlječni prašak		1.0	20. XI 1969.	»Zvečevo«, Slavonska Požega	17.5	I
36	Mlječni prašak				PIK Zupanja, T.M.P. »Pionir«	...	
37	Mlječni prašak Lakta				PIK Zupanja, T.M.P. »Pionir«	19.5	E
38	Cokoladno mlijeko u prahu				PIK Zupanja, T.M.P. »Pionir«	17.5	I
39	Bijela kava u prahu				PIK Zupanja, T.M.P. »Pionir«	18	E
40	Kiselovrhnje	20%			PIK N. Gradiška, pogon »Slavija«, Staro Petrovo Selo	17.5	I
41	Slatkovo vrhnje	30%			PIK N. Gradiška, pogon »Slavija«, Staro Petrovo Selo	...	
42	Jogurt				PIK N. Gradiška, pogon »Slavija«, Staro Petrovo Selo	17.5	I
43	Pasterizirano mlijeko				PIK N. Gradiška, pogon »Slavija«, Staro Petrovo Selo	17	I