

### Sumarna klasifikacija ocijenjenih uzoraka po poduzećima

Mljekara	Ekstra	Prima	Sekunda	Terca	Izlučeno	Ukupno
		I	II	III		
»Slavija«, Staro Petrovo Selo	1	3	3	3	1	11
»Zdenka«, Veliki Zdenci	6	5	4		2	17
Z. M., pogon Bjelovar		1	8		1	10
»Zvečevo«, Slavonska Požega		1				1
»Pionir«, Županja	2	1			1	4
Ukupno:	9	11	15	3	5	43

### Sumarna klasifikacija ocijenjenih uzoraka po grupama proizvoda

	Ekstra	Prima	Sekunda	Terca	Izlučeno	Ukupno
	E	I	II	III		
Originalni sirevi		3	13	3	1	20
Topljeni sirevi	6	2			2	10
Mlijeko u prahu i suš. pr.	2	2			1	5
Maslac i maslo	1	1	1			3
Mlijeko, vrhnje i jogurt		3			1	4
Ostali proizvodi			1			1
Ukupno:	9	11	15	3	5	43

## Vijesti

### ODRŽAN JE VIII SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU U ZAGREBU

U organizaciji Tehnološkog fakulteta i Prehrambeno - tehnološkog instituta u Zagrebu održan je od 2. do 4. II 1970. VIII Seminar za mljekarsku industriju. Seminaru je prisustvovalo oko 55 mljekarskih stručnjaka i naučnih radnika iz cijele naše zemlje.

Na ovom seminaru tretirane su slijedeće teme:

- I Uticaj stranih tvari u mlijeku na njegovu tehnološku vrijednost i
- II Perspektiva ovčjeg mljekarstva u našoj zemlji.

Nakon uvodne riječi direktora Prehrambeno - tehnološkog instituta dr Ivana Novaka održano je 16 referata na koje ćemo se ukratko osvrnuti.

1. **I. Bach**, Tehnološki fakultet, Zagreb, iznio je u svom predavanju »**Pojavljanje i otkrivanje inhibitornih tvari u mlijeku**« (kako ove tvari predstavljaju opasnost za zdravlje potrošača, te kontrolu i mjere kako bi se potrošač zaštitio.
2. U referatu »**Analiza rezidua organohlornih pesticida u mleku i maslacu**« iznijela je **Branka Bačić** sa Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu rezultate ispitivanja sadržaja nekih pesticida u navedenim proizvodima koji izričito ukazuju na ozbiljnost ovog problema.
3. **M. Milohnoja**, Biotehniška fakulteta, Ljubljana, u svom predavanju »**Patološki sekreti i antibiotici u mlijeku i njihov uticaj na njegovu tehnološku vrijednost**« iznosi opasnosti od ovih tvari u pojedinim mlječnim proizvodima. Također su dani rezultati analiza na ove tvari u Sloveniji.

4. **J. Rašić, P. K. Banat, Kikinda**, je u svom izlaganju »**Rezidui antibiotika, dezinficijensa i pesticida u mleku**« govorio o njihovom porijeklu i prisustvu kao i o metodama identifikacije i kvantitativnog određivanja.
  5. **Z. Mašek** iz Zagrebačke mljekare u referatu »**Pokazatelji svježine sirovog mlijeka**« diskutira o rutinskim metodama za ustanovljavanje svježine mlijeka te daje prednost pokusu s alkoholom.
  6. U svojem opširnijem izlaganju »**Rezultati ispitivanja sakupljanja mleka autocisternama i uticaj na kvalitet mleka**« **V. Jovanović** (Institut za mljekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd) iznosi komparativna ispitivanja i utvrđuje prednost autocisterna pred drugim sredstvima za skupljanje mlijeka.
  7. **Stojanka Mitić i suradnici**, Institut za mljekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd, u referatu »**Jedan od faktora koji utiču na kvarenje sterilizovanog mleka**« iznose kako su mikrobiološkim ispitivanjem ustanovili rekontaminaciju kao uzrok kvarenja.
  8. U predavanju »**Faktori koji umanjuju sposobnost mlijeka za preradu u sir**« **F. Forstnerič**, Mlekarski šolski center, Kranj, se naročito osvrnuo na one grupe mikroorganizama koje su štetne u proizvodnji sira.
  9. **Slađana Ljepojević** (PIK Belje) u referatu »**Uticaj mikroorganizama na tehnološku vrednost mleka u proizvodnji polutvrdih sireva**« pregledno je iznesena tematika navedena u naslovu.
  10. **Silvija Miletić**, Poljoprivredni fakultet, Zagreb, u radu »**Mikroflora u procesu proizvodnje i zrenja tvrdog ovčjeg sira**« iznijela je podatke o ukupnom broju, kazeolitličkim i coli-aerogenes mikroorganizmima tokom zrenja sira.
  11. **J. Đorđević (s R. Stefanović)** iz Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, u izlaganju »**Neki problemi proizvodnje i prerade ovčjeg mleka**« nakon općeg pregleda daje na bazi vlastitih ispitivanja prijedlog za ublažavanje loših posledica sezonskog karaktera proizvodnje ovčjeg sira.
  12. i 13. **Natalia Dozet**, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo, u prvom predavanju »**Položai ovčarstva i ovčjeg mljekarstva SR BiH u današnjim uslovima proizvodnje**« daje glavne karakteristike ovog problema i potrebu modernizacije ovčarstva i prerade ovčjeg mlijeka. U drugom radu »**Mogućnost preorientacije proizvoda ovčjeg mlijeka u robu široke potrošnje**« razmatra unapređenje proizvodnje travničkog sira zajedničkom akcijom privrednih i stručnih organizacija.
  14. **M. Đorđević** (Institut za mljekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd) u referatu »**Proizvodnja i trend proizvodnje ovčjeg mleka u SFRJ i pojedinim republikama**« ukazuje na bazi statističkih podataka pad proizvodnje ovčjeg mlijeka koje je za mnoge krajeve naše zemlje privredno važno.
  15. U predavanju »**Razvoj kooperativnih odnosa u proizvodnji ovčijeg mlijeka i mliječnih proizvoda**« **M. Arapović** (Agraria, Sarajevo) iznosi dragocjena iskustva kooperacije s individualnim proizvođačima u unapređenju proizvodnje travničkog sira.
  16. Kao zadnje predavanje **D. Baković** (Tehnološki fakultet, Zagreb) iznio je temu »**Ovčje mljekarstvo na našim otocima**«. Nakon pojedinih predavanja razvila se vrlo živa i interesantna diskusija što svjedoči o aktuelnosti iznesenih tema. Na kraju je dogovoreno da posebna komisija sastavi zaključke i naknadno objavi u ovom časopisu.
- Poslije održanog seminara učesnici su posjetili Zagrebačku mljekaru koja je zatim priredila zakusku u Klubu samoupravljača.

**B.**