

jevale, dolazimo do zaključka da nema takvog poduzeća, koje bi bilo u stanju izgraditi takovo skladište. Dakle, došlo je do uštede i na skladišnom prostoru. Brzo pokvarljiva roba kao što je mlijeko i proizvodi od mlijeka, te razno voće, povrće i meso mogu se u tako sušenom stanju neograničeno vrijeme čuvati, a da se ne pokvare.

Proizvodu u prahu treba prije upotrebe dodati samo vodu. Na ambalaži, koju se danas može naći na evropskom tržištu, naznačene su tačne upute za upotrebu. Priprema traje četiri minute. Evo jedan primjer:

90 kg posnog sira u prahu s jagodama sipa se u 1/4 l hladne vode ili mlijeka, zatim dobro promiješa dok masa ne postane gusta. Poželjno je potom staviti je u hladnjak oko 20 minuta, nakon čega je možemo konzumirati.

Kako se Dahlenburg nalazi na samoj granici prema DDR, tj 7 km od Elbe, koristi se i riječni transport koji je mnogo jeftiniji od ostalih prijevoza. Transportni troškovi su smanjeni, jer je moguć prijevoz velikih količina prehrambenih proizvoda u sušenom stanju.

Suvremeni vojnik ne treba više nositi težak ranac s hranom. Moderno opremljena i naoružana armija upotrebljava i primjenjuje pored modernog naoružanja, i prehrambene proizvode proizvedene na najsavršeniji način, a koji se dugo vremena mogu sačuvati od kvarenja i brzo pripremiti za potrošnju.

Mehanizacija, modernizacija i racionalizacija proizvodnje još nije završena, te se zajednički rad svih grana suvremene nauke uz suradnju prakse i djelovanjem zakona slobodnog tržišta neumorno nastavlja.

Vijesti

XVI MLJEKARSKA SEDMICA U KIEL-u OD 22 — 24. IV 1969.

Od 22—24. IV održat će se u Kielu mljekarska sedmica.

Ovu priredbu otvorit će prof. dr A. Lembke, direktor Saveznog zavoda za naučno mljekarsko istraživanje.

Na njoj će održati referate »Mlijeko u prehrani ljudi« prof. dr W. Halden, prof. J. Yudkin, prof. dr A. Lembke i prof. dr K. Meinhold; 23. IV kolokvij »Mliječni proizvodi kao živežne namirnice« dr H. Loos, prof. dr M. E. Schulz i dr K. H. Wegener; 24. IV »Budućnost mljekarske proizvodnje« prof. dr H. O. Graveret, prof. dr A. Neimann-Sørensen i prof. dr A. Tolle i kolokvij »Ekonomski problemi mljekarstva« prof. dr K. Stamer, A. Bågstad i prof. dr A. Neitzke.

OBAVIJESTI MEĐUNARODNOG MLJEKARSKOG SAVEZA

Internacionalne norme za sireve

Grupa stručnjaka Međunarodnog mljekarskog saveza sastala se 9. i 10. januara 1969. u Kopenhagenu radi razrade 8 novih internacionalnih norma za sireve: esrom-adelost-blue cheese, sirevi s plemenitim plijesnima — mycella — normanna — maribo — fynbo. Za pomenute sireve odredit će se dozvoljene sirovine, a naročito dodaci, najvažnije karakteristike tih sireva, način proizvodnje, itd.

UHT mlijeko

Prigodom zasjedanja jedne grupe eksperata Međunarodnog mljekarskog saveza 16. decembra 1968. u Londonu o UHT mlijeku obrađene su ove teme:

— izrada jedne test-metode za UHT mlijeko, kojom bi se mogla utvrditi ta metoda sterilizacije za razliku od drugih tipova sterilizacije. Test koji je pred-bježno za to određen preispitat će se u raznim laboratorijima uporednim istraživanjima. Osim toga istraživat će se:

- kvaliteta pare, koja se upotrebljava kod UHT postupka;
- opći UHT postupak mlječnih proizvoda;
- aseptičke metode opremanja (pakovanje);
- hranjiva vrijednost UHT mlijeka.

Ovu radnu grupu predvodi dr Ashton.

Slijedećeg dana članovi ove grupe primljeni su kod direktora prof. B. Weitz-a, O. B. E. Nacionalnog instituta za istraživanja u mljekarstvu u Shinfield Reading-u. Interesirali su se o radovima instituta, osobito u pogledu UHT mlijeka (obrada, aseptičko punjenje, bakteriološko i prehrambeno fiziološko stanje). Iduće zasjedanje ove radne grupe održat će se 23. maja o. g. u Irskoj.

Prehrambena istraživanja

U vezi sa zasjedanjem grupe eksperata Međunarodnog mljekarskog saveza održanom 15. oktobra 1968. u Bernu pod vodstvom prof. dr Lembke-a (Zap. Njemačka) izrađeno je 8 projekata na području istraživanja prehrane. Ovi projekti predviđaju prije svega ove teme:

- istraživanja o prehrani i bolesti krvotoka;
- utjecaj rudnih tvari, koje se nalaze u mlijeku i razvoj arterioskleroze;
- istraživanja niskomolekularnih masnih kiselina u vezi s bolestima krvotoka;
- mehanizam, brzina absorpcije i probavljivost niskomolekularnih masnih kiselina;
- mehanizam probave, brzina absorpcije bjelancevine mlijeka, biljnih, itd.

Eksperti koji su bili na okupu u Bernu zauzeli su stanovište, da će trebati 2 do 3 godine da bi se veći dio spomenutih radova moglo obaviti. To bi stajalo godišnje 125 000 US \$. Radovi bi se proveli u istraživačkom laboratoriju Zap. Njemačke, Francuske, Holandije, Vel. Britanije i Švicarske. Eksperti su istaknuli hitnost ovih istraživanja, jer je mljekarstvo izvrgnuto konkurenciji drugih proizvoda.

Među ekspertima svjetskog glasa, koji su sudjelovali na navedenom zasjedanju, bili su: prof. Blanc (Švicarska), prof. Halden (Austrija), prof. den Hartog (Holandija), prof. dr Lembke (Zap. Njemačka), prof. Trémolière (Francuska), prof. Yudkin (Vel. Britanija).

Naredno zasjedanje uslijedilo je 4. i 5. III o. g. u Parizu.

Iz domaće i strane štampe

Nove metode određivanja masti (Dr P. Walstra — No 18/69) — U praksi je sada u upotrebi malo postupaka za masovno određivanje masti.

Gerber — Iako ova metoda ima svojih nepovoljnih strana, ipak ima svojih prednosti, a uz to je pouzdana. Danas imamo automatski aparat, kojim se postotak ma-

sti u butirometru vrlo brzo očitava (za 3 sekunde) i vrlo tačno (0,01% masti).

Milkotester aparat u najnovijoj izvedbi daje dobre rezultate, ali samo za mlijeko koje nije obrađeno. Zahtijeva češću kontrolu i podešavanje prema jednoj standardnoj metodi.