

¼ kg) u foliji, a zreli sir također u foliji po ¼ kg, srpski sir u limenkama, a topljeni sir u crijevu. Uz to proizvodit će se kačkavalj, mlijeko u prahu punomasno, obrano te kondenzirano mlijeko.

God. 1969. otkupljeno je 13 milijuna litara kravljeg mlijeka, od čega 30 % u kooperaciji. Posljednje 2 godine uzorci mlječnih proizvoda »Mlekare« Subotica dobili su nagrade i to najviše zlatnih medalja.

U god. 1970. planirano je otkupiti 14 ½ mil. litara, od toga u kooperaciji 37 %.

Proizvodi se uglavnom plasiraju na subotičko tržište, a djelomično u Sarajevo, dok mlijeko u prahu u konditorskoj industriji.

Prijevoz mlijeka vrši se isključivo cisternama, a sirovinska baza je snabdijevana rashladnim uređajima (nabavljenim u razdoblju od god. 1963. do 1967). Zaključeno je, da se pristupi razvijanju tercijalne djelatnosti, u prvom redu vlastite trgovačke mreže, a zatim ugostiteljstva i turizma.

Integracioni krug treba da se zatvori na relacijama proizvođač-prerađivač, trgovac i potrošač.

»Mlekara« u Subotici je zagovarač integracionih kretanja u prvom redu mljekara. U dovoljnoj je mjeri integrirana s poljoprivrednim organizacijama, a i kupcima. Integracija s mljekarama treba da bazira na podjeli rada, zajedničkoj obradi tržišta i zajedničkom investiranju.

U izvještaju o 15-godišnjem radu navedene su obaveze koje kolektiv »Mlekare« treba da na sebe preuzme.

Među tim obavezama valja istaknuti ove:

- izgraditi novu mljekaru;
- investicije za voćni sladoled dokrajčiti;
- dalje razvijati tercijalne djelatnosti;
- raditi na planu integracionih odnosa;
- pojačati stručni kadar;
- povećati produktivnost rada i standard radnika u mljekari;
- pojačati postojeće odnose s partnerima;
- negovati i poštovati dobre međuljudske i međunacionalne odnose u kolektivu.

MLJEKARSKA IZLOŽBA U AUSTRALIJI

U vezi s XVIII Internacionalnim mljekarskim kongresom održat će se u Sydney-u od 12. — 18. listopada o. g. internacionalna izložba mljekarske opreme.

Sve zemlje svijeta, koje su orijentirane na proizvodnju mljekarske opreme izložit će svoje proizvode: strojeve i uređaje za obradu, preradu u razne mlječne proizvode, opremanje i raspačavanje mlijeka.

Računa se, da će na kongresu biti oko 4000 učesnika.

Iz domaće i strane štampe

Seljak maloposjednik u Finskoj kolje krave (No 28/69) — Seljak s malo posjeda u Finskoj dobit će uz premiju za smanjenje obradive površine i novčanu pripomoć od 100 FM za svakih 100 kg mrtve vage od prodanih krava. Računa se, da će se tom stimulacijom naknadno zaklati u ovoj godini 40 000 krava tj. 4% od postojećeg stanja. God. 1968. zaklalo

se u klaonicama 520 400 goveda, a od toga 151 300 krava. Naredba o tome stupila je na snagu 1. svibnja 1969. god.

Maloposjednici (od 2—14 ha), koji se obvežu, da svoju ukupnu ratarsku površinu neće obrađivati tri godine, dobivaju od 1. svibnja 1969. god. premiju od 250 FM po ha. Očekuje se, da će se time smanjiti obradiva površina za 100 000 ha.

Uspjeh ove vladine akcije zavisić će o tome, da li će se radnici, koji su time eliminirani iz poljoprivredne proizvodnje, moći drugdje zaposliti.

(Die Molkerei-Zeitung)

OVERBY, A. J. & SØRENSEN, J. J. (1967): **Problem lažnih pozitivnih rezultata pri određivanju broja koliformnih bakterija u sladoledu.** (Problems of false positive results by counting coliform bacteria in ice cream.) *Årsskr. K. Vet. Landbohøjsk. 1967: 29—36.*

Iz 36 uzoraka od 6 različitih vrsta sladoleda porijeklom iz 5 tvornica u Danskoj izolirali su 436 sojeva bakterija koje su na agaru s ljubičastim crvenilom i žući razvile tipične kolonije koliformnih bakterija. Među njima bila je 81 »lažna koliformna bakterija«, tj. nije ispunjavala definiciju da je gram-negativna, nesporogena, štapičasta aerofilna bakterija koja prevrijava (fermentira) laktozu u kiselinu i plin.

Prema Bergey-evoj klasifikaciji bakterija, među tim 81 sojem bakterija determinirane su ove vrste: **Bacillus mace-rans** 11 ×, **B. polymyxa** 13 ×, **B. circulans**, 8 ×, **Achromobacter delicatulus** 15 ×, **Micrococcus varians** 15 × i **Proteus mirabilis** 19 ×. Utvrđeno je, da je unošenje saharoze u podlogu putem sladoleda bilo uzrok visokog broja »lažnih koliformnih« kolonija.

* * * * *

Aseptjomatic - sistem za racionalnu i bez bakterija proizvodnju jogurta, voćnog jogurta i drugih mlječnih proizvoda

(Ervin Siegenthaler, Peter Stettler, Martin Frölich — Bern, No 61/1969).

Nakon rata mljekarstvo u najviše industrijskih zemalja odlikuje se relativno povećanjem prometa jogurta, voćnog jogurta, miješanih mlječnih napitaka, svježeg kravljeg sira.

Sezdesetih godina začudo se brzo uveo u praksu postupak ultra visokog zagrijavanja mlijeka kao što je uperizacija i aseptička tehnika. Ovaj postupak je omogućio nova rješenja u proizvodnji i distribuciji održivog mlijeka i održivih mlječnih proizvoda.

U to vrijeme je i automatizacija uvedena u mljekarsku tehniku.

Aseptjomatic-sistemom izgrađen je suvremeni način automatizacije proizvodnje kojim se dobio jogurt, voćni jogurt i drugi mlječni proizvodi bez mikroorganizama.

Ovaj sistem omogućuje:

— potpunu ili djelomičnu automatizaciju;

- polukontinuirani radni proces;
- aseptičan i poluaseptičan način rada;
- proizvodnju raznih mlječno-kiselih proizvoda kao npr. čvrstog i tekućeg jogurta, pasteriziranog tekućeg jogurta, pasteriziranog kiselog vrhnja;
- čišćenje kemikalijama potpuno automatski, programirano;
- automatsku sterilizaciju i sterilno održavanje cijelog uređaja, jer su operacije potpuno automatizirane i programirane.

Jogurt koji obično dolazi u promet onečišćen je raznim stranim mikroorganizmima. Prema tome koliko je onečišćen i kojim mikroorganizmima mogu strani mikroorganizmi negativno utjecati na kvalitetu. Onečišćenje kvascima i plijesnima nepovoljno djeluje, i to u prvom redu na održivost jogurta. Radi toga treba nastojati kod proizvodnje jogurta čisto raditi. Jogurt bakteriološki čist je jedva moguće proizvesti. Da se dobije jogurt, koji nije onečišćen stranim mikroorganizmima moraju se ispuniti ovi preduvjeti:

- treba raspolagati jogurt kulturom koja nema stranih mikroorganizama;
- mlijeko za jogurt ne smije sadržavati mikroorganizme, a pogotovo ne patogenih;
- moramo raspolagati zatvorenom linijom proizvodnje jogurta;
- liniju proizvodnje treba da je moguće sterilizirati i eksploatirati aseptički;
- za punjenje ambalaze treba raspolagati aseptičkom ili poluaseptičkom instalacijom;
- čašice i poklopci za jogurt moraju biti sterilizirani.

Jogurt bez stranih mikroorganizama ima ove prednosti:

- produljuje mu se trajnost. Kod temperature niže od 10 °C trajnost mu je najmanje 4 tjedna, a da ne dođe do modifikacije kvalitete. Kod sobne temperature može ga se još trošiti nakon osam dana. Prekid u lancu hlađenja jogurta kroz dulje ili manje vremena ne izaziva smanjenje kvalitete;
- prirodno je svjež i nepromijenjen, jer mu je bakterijalna flora intaktna.

(Schweizerische Milchzeitung)