

MEĐUNARODNI DAN MLIJEKA 1969.

3. lipnja 1969. održava se po 12. put Međunarodni dan mlijeka u 18 zemalja svijeta: Australije, Austrije, Belgije, Danske, Finske, Francuske, Holandije, Irske, Italije, Kenije, Luxembourga, Nove Zelandije, Norveške, Savezne Republike Njemačke, Velike Britanije, Španije, Švedske i Švicarske.

Održavanje Međunarodnog dana mlijeka zaključeno je 1957. na konferenciji Međunarodnog mljekarskog saveza u Interlakenu. Proslava prvog »Dana mlijeka« bila je uz motto »Više mlijeka za omladinu«.

Ovogodišnji »Dan mlijeka« je uz motto »Bit će ti od koristi ako piješ mlijeko!«. Radi se o akciji, kojoj je namjena poboljšanje ljudskog zdravlja. Današnji čovjek treba da je jačih živaca, da ima veću koncentraciju i radnu sposobnost nego prije kad industrija i tehnika nisu bile tako razvijene. Čovjek se često hrani hranom, koja u potpunosti ne odgovara. Radi toga propaganda za povećanje potrošnje mlijeka je opravdana. Mlijeko je prirodni proizvod, koji sadrži sve hranjive tvari potrebne za ljudski organizam.

II JUGOSLAVENSKI KONGRES O PREHRANI

Od 3. do 5. juna 1969. održan je u Zagrebu II Jugoslavenski kongres o prehrani. Kongres je organiziralo Društvo za unapređenje prehrane SRH uz materijalnu pomoć Savjeta za naučni rad SRH te nekoliko većih prehrambenih poduzeća Hrvatske (također Zagrebačka mljekara). Prvog dana nakon svečanog otvaranja u Studentskom centru održana su tri plenarna predavanja: medicinsko, tehnološko i ekonomsko, s gledišta prehrane. U tehnološkom plenarnom predavanju **Marijan Rac** među ostalim osvrnuo se na današnju strukturu prehrane te projekciju u 2000. godini. Naveo je, da se danas u prehrani putem mlijeka i mlječnih proizvoda pokriva 4,6% kalorija što je za evropske prilike vrlo malo. U budućnosti će se morati ići na povećanje potrošnje ovih proizvoda te bi se kroz 30 godina njihova količina morala povećati za više od 4 puta.

Poslije plenarnih predavanja rad kongresa nastavio se po sekcijama, podsekcijama, simpozijima (o pesticidima, naučnom radu i kadrovima, o nomenklaturi i terminologiji, biokemiji te vitaminima) i panel diskusijama. U tehnološkoj sekciji jedna od najaktivnijih bila je podsekcija Mlijeko i mlječni proizvodi. Na toj podsekciji održano je 25 referata. Navest ćemo ukratko sadržaj rada ove podsekcije.

Nakon uvodnog predavanja **D. Bakovića** o kvaliteti mlječnih proizvoda održana su tri referata s područja sirovog mlijeka (**A. Bohuslavski** i dr., **J. Đorđević** i **I. Ljubić** s **J. Gregurić**) te jedan s područja pasteriziranog mlijeka (**I. Hadžević**). Referati **V. Friščića** i **Z. Mašeka** (s **R. Plah**) odnosili su se na kvalitet mlječnih proizvoda na tržištu. **B. Bačić** (s **I. Vujičić**) referirala je o utjecaju sterilizacije na proteine. Jogurt je bila tema referata **J. Rašić** s **B. Obradović** te **Lj. Vitez** (liofilizirani jogurt). **J. Potkonjak** je referirala o maslacu. **S. Švigir** je održala referat o proizvodnji acidofilnog mlijeka, a **D. Filjak** o industrijskoj proizvodnji sladoleda.

Dana 4. juna većina referata odnosila se na područje sirarstva: **M. Markeš** i **N. Dozet** o randmanu sira, **S. Miletić** (dva referata) i **D. Sabadoš** o dalmatinskim ovčjim sirevima, a **V. Glas** i **Ž. Živković** sa saradnicima o topljenim sirevima. **P. Brnetić** iznio je referat o dječjoj hrani na bazi mlijeka. Dva su referata bila s područja ekonomike mljekarstva **R. Tomić** i **M. Đorđević**. Zadnji referat (**S. Đorđević** s **D. Petrović**) odnosio se na reduktaznu probu. U kratkom osvrtu upoznala je **N. Šutić** prisutne o radu sa saradnicima na ulozi *St. faecalis* u omekšavanju belog sira.

Poslije svakog referata obično se razvila diskusija koja je često morala biti prekidana radi kratkoće vremena. To svjedoči o aktuelnosti većine tema u ovoj podsekciji.

Tematika kao i diskusije u podsekciji za mlijeko i mlječne proizvode upozorili su na nekoliko problema u našem mljekarstvu koje bi trebalo opširnije i temeljitije tretirati. Ovdje ćemo navesti samo neke od njih:

- revizija našeg Pravilnika koji se odnosi na mlijeko i mlječne proizvode,
- problem antibiotika u sirovom mlijeku,
- izjednačavanje odnosno standardizacija metoda kontrole u mljekarstvu,
- kako unaprijediti ovčje mljekarstvo odnosno zaustaviti njegovo propadanje,
- pokrenuti rad na stručnoj mljekarskoj terminologiji u mljekarstvu.

Nađamo se, da će referati održani na kongresu biti štampani bilo u ovom ili kojem drugom časopisu.

D. B.

Dr Silvija Miletić

XVIII MEĐUNARODNI MLJEKARSKI KONGRES 1970. GODINE

XVIII Međunarodni mljekarski kongres održava se u Sydney-u (Australija) od ponedjeljka 12. do petka 16. 10. 1970. godine.

Prema »Prethodnoj obavijesti« odvijat će se tehnički dio programa Kongresa u četiri sekcije:

1. Simpozij o ulozi mljekarske industrije u ishrani čovječanstva i kretanjima svjetske proizvodnje mlijeka i mlječnih proizvoda.
2. Tehnička, naučna i ekonomska sekcija svrstava teme u tri kategorije, i to: A. Tehnologija mlijeka i mlječnih proizvoda,
B. Uzgoj stoke i proizvodnja mlijeka i
C. Ekonomika mljekarstva i promet mlijekom i mlječnim proizvodima.
3. Diskusije — prvenstveno o ekonomskim i temama o prometu mlijekom i mlječnim proizvodima.
4. Rasprava o mljekarskoj industriji pojedinih zemalja.

U radu se Kongres služi engleskim, francuskim i njemačkim.

Kongres već prima prethodne prijave učesnika. Zaključni rok za prijavu naslova referata je 15. 8. 1969., a 31. 3. 1970. godine je rok poslije kojega Kongres više neće primati referate.

Prihvaćene referate Kongres će štampati u obliku »kratkih saopćenja« od 500 riječi, ali ne postoji nikakva zapreka da autori te radove objave u nekom časopisu po isteku roka za prijavu naslova.

Prijavljeni se referati mogu odnositi na slijedeće teme:

- A. 1. 1. Veličina mljekarskog postrojenja i obim prerade — postoji li maximum tog omjera?
- A. 1. 2. Uklanjanje otpadnih voda tvornice
- A. 4. Mlječni proizvodi:
- A. 4. 1. Neka novija tehnička dostignuća i vjerojatan tok proizvodnje i pakovanja mlijeka i vrhnja
- A. 4. Neka novija tehnička dostignuća i vjerojatan tok proizvodnje, prerade i pakovanja:
 - 2. — maslaca i mlječne masti
 - 3. — koncentriranih mlijeka i dječje hrane
 - 4. — rekombiniranih mlječnih proizvoda
 - 5. — sira Cheddar
 - 6. — ostalih sireva
 - 7. — sladoleda
 - 8. — fermentiranih mlječnih proizvoda
 - 9. — kazeina i ostalih bjelančevina mlijeka
 - 10. — proizvoda od sirutke
 - 11. — nove mlječne hrane
- A. 4. 12. — Neka novija dostignuća i vjerojatan tok korištenja mlječnih proizvoda u prehrambenoj industriji
- B. Uzgoj stoke i proizvodnja mlijeka:
- B. 1. Utjecaj pasmine na količinu proizvedenog mlijeka, mlječne masti, bjelančevina mlijeka i proizvodnju mesa; testiranje bikova, genetska obilježja (»markeri«)
- B. 2. Uzgoj stoke za proizvodnju mlijeka u tropskim područjima
- B. 3. Kemijska, fizikalna, mikrobiološka i higijenska svojstva sirovog mlijeka i njihov utjecaj na tehnološki postupak
- B. 4. Potrebe bjelančevina za mlječnu stoku — umjetni izvori dušika i proizvodnja mlijeka
- B. 5. Korištenje ispaše i krme sa oranica u proizvodnji mlijeka
- B. 6. Mehanizam sinteze i sekrecije mlijeka
- B. 7. Novija dostignuća u istraživanjima i kontroli mastitisa
- B. 8. Konstrukcija pribora što se koristi u proizvodnji mlijeka
- B. 9. Plaćanje mlijeka na temelju kvalitete
- B. 10. Proizvodnja mesa
- C. Ekonomika mljekarske industrije i promet mlijekom i mlječnim proizvodima:
- C. 1. Svrha »Affluent Society« u proizvodnji i prometu maslaca
- C. 2. Priroda i svrha mogućih međunarodnih sporazuma u sređenoj prodaji mlječnih proizvoda na tržištu.

G. W. Flowers, generalni sekretar XVIII Međunarodnog mljekarskog kongresa, zamolio nas je da povedemo računa o raspačavanju kongresnog materijala i prihvatimo odgovornost preuzimanja prijava naslova referata i dostavljanja referata autora sa područja SFR Jugoslavije. — Pozivamo zainteresirane da do 15. 8. 1969. prijave naslove svojih referata na adresu:

**Dr SILVIJA MILETIĆ, Poljoprivredni fakultet
Zagreb III, Šimunska 25**