

Iz domaće i strane štampe

Horak okus konzumnog mlijeka (dipl. ing. Vaclav Vancura, Zürich) (No 43/71)

— Pasterizirano mlijeko kod visoke temperature nakon duljeg stajanja zgruša se, a da se kiselost znatno ne povećava. Međutim se u njemu očituje gorak okus i nije više za upotrebu. Uzrok je taj što se takovom pasterizacijom uništavaju gotovo sve mlječno-kiselinske bakterije tako, da u mlijeku prevladavaju peptonizirajuće bakterije koje uzroče gorak okus u mlijeku.

Mlijeko koje se pasterizira kod niže temperature pri 62,8°C u trajanju od 30 minuta, sadrži većim dijelom mlječno-kiselinske bakterije. Kod grijanja na 71,1°C 70%, a kod 82,2°C do 92,3°C sadrži vrlo malo mlječno-kiselinskih bakterija, ali ponajviše peptonizirajućih bakterija.

Mlijeko grijamo s pomoću HTST je kvalitetnije od onog koje se pasterizira kod visoke temperature i ta se greška ne pojavljuje.

U pasteriziranom mlijeku kod visoke temperature kod stajanja na temperaturi između 5 i 20°C utvrđeno je najčešće *Bac. cereus*, a kod 5°C *Bac. mecaterium*. U uzorcima pasteriziranog mlijeka koji se čuvaju pri 10°C odnosno 15°C, prevladavaju streptokoki, dok se kod čuvanja na 5°C ponovo razmnože mnogobrojne psihrotolerantne kratko-štipićaste bakterije.

Pasterizacija mlijeka uz nižu temperaturu, kako je naprijed navedeno, sadrži veliki broj mlječno-kiselinskih bakterija tako, da kvaliteta nije ugrožena termorezistentnim bakterijama.

Termorezistentne bakterije dopiju u mlijeko slamom, krmom, izmetinama i nedovoljno očišćenim posudem, instrumentima i spravama u poljoprivredi. U sirovom mlijeku ne mogu se razmnožiti termorezistentne bakterije (*Auclar* i *Portman* 1959), jer ih sprečavaju inhibitorne tvari: lactenin 1, lactenin 2 i lactenin 3. Od ovih najvažniji je lactenin 2. On se uništi nakon grijanja mlijeka pri temperaturi od 79°C 15 minuta. Kod visoke pasterizacije ne preživi ni jedan lactenin.

Iz prednjeg je uočljivo od kolike je važnosti za kvalitetu mlijeka čistoća. Ako su posude i mužni uređaji dobro očišćeni, može se sirovo mlijeko u vrlo maloj mjeri zaraziti termorezistentnim bakterijama, pa ako se odmah nakon mužnje ohladi, sprečava se njihovo razmnažanje.

Istraživanja o prisustvu orot-kiseline u mlijeku (Münchberg, F., Tsompanidon G. & Leskova R. — *Milchwissenschaft* 26/4) 210—213. — U uvodu autor opisuje svojstva orot-kiseline. Ona je već god. 1904. otkrivena u sirutki, a potječe od grčke riječi OROS (= sirutka). God. 1930. utvrđeno je, da se kod orot-kiseline radi o uracil-4-carbon kiseline. Ova se tvar teško topi, gotovo je bez okusa, ali ima izvanredna biokemijska svojstva. Među ova specijalno valja spomenuti pospješene rasta zbog stimuliranog djelovanja na vitamin B₁₂, na određene jetrene encime i na iskorišćenje proteina u hrani.

To se djelovanje osobito očituje, ako hrana nije punovrijedna. Orot-kiselina kravljeg mlijeka je od osobitog značenja prije svega u biokemiji nukleotida i nukleinske kiseline fiziološkim djelovanjem kao tvar koja štiti jetra. Sadržina orot-kiseline se mijenja u mlijeku. Raste s laktacijom. Više je ima u večernjem mlijeku. Kratkotrajna pasterizacija nema utjecaja na orot-kiselinu, dok se umanjuje kod trajne pasterizacije. Manje je ima u kozjem i ovcjem mlijeku. U trgovinama je ima u ženinom mlijeku.

(Schw. Milchzeitung)

Izvoz mlijeka i mlječnih proizvoda iz Sav. Republike Njemačke (No 17/71) — Opseg izvoza mlijeka i mlječnih proizvoda iz Sav. Republike Njemačke iznosio je god. 1970. 546 mil. DM. U usporedbi s izvozom Holandije (za sir 575 mil. DM) i Danske (za sir 211 mil. DM) je izvoz iz Sav. Republike Njemačke malen.

Manje proizvedeno maslaca u 12 zemalja (No 20/71) — Prema izvještaju danskog ministarstva poljoprivrede u 12 evropskih zemalja i to u Sav. Rep. Njemačkoj, Holandiji, Belgiji, Francuskoj, Danskoj, Švicarskoj, Norveškoj, Švedskoj, Finskoj, Irskoj, Austriji i Vel. Britaniji smanjila se god. 1970. proizvodnja maslaca za 10% u odnosu na god. 1969. Najviše se smanjila u Švedskoj, za 29%, a u Finskoj za 17%.

(Die Molkerei-Zeitung)

UPOZORENJE!

Iz tehničkih razloga u ovom broju nije uvrštena rubrika »Vijesti«, pa molimo čitaoce da to uvažavaju.