

Literatura

- Amicon, N. V., Industrijsko saopštenje, Juni 1971.
- Bednarski, W. et al., **Przem. Ferm. Rol.** 14 (10) 21-25 (1970).
- Bednarski, W. et al., **Przem. Spoz.** 24 (11) 464-467 (1970).
- Brnetić, P., **Mljekarstvo** 21 (11) 248-254 (1971).
- Chramzow, A. G., **Milchforschung-Milchpraxis** 12 (3) 142-143 (1970).
- Craig, T. W. & Colmey, J. C., **Baker's Dig.** 45 (1) 36-39 (1971).
- Fjaervoll, A., **Deutsche Molkerei-Zeitung**, Kempten, 92 (16) 707-709 (1971).
- Gerasimenko, A. A., Abramova, M. A. & Golobin, P. V., Jonobmenije smoli v piščevoj promyšlennosti. Kijev, 1962, (238—261).
- Flachsroste Berching GmbH, Dtsch. Off. Schr. 1492787 (1965).
- Genvrain, S. A., Dtsch. Off. Schr. 1617503 (1967).
- Guy, E. J., et al., **J. Dairy Sci.** 52 (4) 432-438 (1969).
- Guy, E. J., **Baker's Dig.** 45 (2) 34-38, 74 (1971).
- Harrison, P. S., **Chem. Ind.** (10) 325-328 (1970).
- Hirai, Y. et al., **Food Technol.** 24 (7) 803-808 (1970).
- Horton, B. S., et al., 18. Međunarodni kongres mlekarstva u Australiji, 1970, Kongresni materijal A. 4. 10, S. 447.
- Horton, B. S., **Food Eng.** 42 (7) 81-83 (1970).
- Jacquement: Membranen, Predavanje u Douai-u, Juni 1971.
- Kirkpatric, K. J., 18. Međunarodni kongres mlekarstva u Australiji 1970, Kongresni materijal A. 4. 10, S. 448.
- Korshid, M. A., **Milchwissenschaft** 26 (8) 470-474 (1971).
- Kuhn, A., Kolloid Kémiai Zsebkönyv, Budapest, 1963.
- Madsen, R. F. et al., **Nordisk-Mejeri-Tidsskrift** 36 (9) 185-188 (1970).
- Mann, E. J., **Dairy Industries** 36 (1) 44-45, (2) 96-97 (1971).
- Mc Donough, F. E. & Mattingly, W. A., **Food Techn.** 24 (2) 88-91 (1970).
- Morr, C. V. & Lin, S. H. C., **J. Dairy Sci.** 53, 1162-1170 (1970).
- Nienhaus, A., & Hetzner, E., **Deutsche Molkerei-Zeitung**, Kempten, 92 (12) 501-505 (1971).
- Luksas, J. A., U. S. Patent Br. 3558328 od 1968. i U. S. Patent Br. 3552981 od 1969.
- Peri, C. & Dunkley, W. L., 18. Međunarodni kongres mlekarstva u Australiji 1970, Kongresni materijal A. 4. 9, S. 449.
- Prés, J. et al., **Roczn. Inst. Przem. Mlecz.** 11 (6) 37-52 (1969).
- Rheinstahl Aktiengesellschaft, Industrijski referat od 1. 3. 1971.
- Roeper, J., 18. Međunarodni kongres mlekarstva u Australiji 1970, Kongresni materijal A. 4. 9, S. 437.
- Stauffer Chemical Company, New York, Dtsch. Off. Schr. 1935270 od 1969.
- Surazynski, A. et al., **Roczn. Inst. Przem. Mlecz.** 11 (6) 19-36 (1969).
- Woollen, A. H., **Food Eng.** 42 (11) 76-79 (1970).
- * Uvodni deo projekta »Pojava i uticaj proteolize u sirovom mleku na njegov kvalitet« što ga je finansirao Fond za naučni rad SAPV 1972. godine.

KRVAVE MRLJE U JOGURTU

Marina KOMAR

Veterinarski oddelek Biotehniške fakultete, Ljubljana

Kod pregleda jogurta prije izlaska iz mljekare veterinarski je inspektor opazio na unutarnjoj stijenci staklene boce dvije kružne mrlje, veću promjera 12 mm i manju promjera 4 mm, obje svjetlosmeđe, pastelne boje. Dostavio je bocu s jogurtom našem laboratoriju s molbom, da se ispita vrsta onečišćenja jogurta, odnosno izvor obojenja.

Pregledom bilo je ustanovljeno da su mrlje na unutarnjoj strani boce »debele« svega 0,5 do 1 mm. Mrlje smo pregledali mikroskopski i mikrobiološki, međutim obje pretrage nisu dale nikakvog rezultata koji bi nam otkrio izvor obojenja.

Zbog toga smo izveli i pretragu na eventualnu prisutnost krvi Adler-ovom reakcijom s benzidinom. Hemoglobin i drugi hem-spojevi djeluju kao katalizatori pri oksidaciji benzidina u prisutnosti peroksida (H_2O_2) pa iz benzidina nastaje difenokinon-diimin, koji s benzidinom u suvišku prelazi u modro obojeni adicioni spoj. Tom reakcijom ispitali smo: (1) jogurt kojem smo dodali krv; (2) jogurt bez krvi; (3) slijepi pokus s vodom; i (4) uzorak jogurta sa svijetlosmeđim mrljama (tj. uzorak što smo dobili na pretragu). Reakcija s jogurtom kojem smo dodali krv i reakcija s »inkriminiranim« jogurtom bila je pozitivna, čime smo potvrdili da je mrlje na unutrašnjoj stijenci boce prouzročila krv.

Pri pregledu mljekare inspektor je ustanovio, da se radnik koji je pregledavao boce poslije pranja i prije punjenja kod tog posla povrijedio, pa je kasnije — kod daljnjeg pregleda — vjerojatno onečistio unutarnju stijenu boce kapljicom krvi.

Literatura

Štark, O.: Kliničke laboratorijske analize (str. 84). Medicinska knjiga, Beograd — Zagreb, 1958.

Vijesti

XI SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Od 6. do 8. veljače 1973. godine održava se u Zagrebu na Tehnološkom fakultetu XI Seminar za mljekarsku industriju.

Seminar, kao i prošlih godina, organiziraju zajednički Prehrambeno-tehnološki institut i Laboratorij za tehnologiju mlijeka Tehnološkog fakulteta.

Tema seminara je: **Pravci razvoja mljekarske tehnologije**, a referati će obuhvatiti konzumno mlijeko i napitke, maslac, sireve, sladoled i konzerve.

Želja je organizatora seminara da se putem referata i diskusijama prikaže razvoj tehnologije i tehnike, novosti u asortimanu, pravci razvoja u ekonomici i organizaciji, te prometu i distribuciji mlijeka i mlječnih proizvoda. **A. P.**

Iz domaće i strane štampe

Nova jogurt-kultura s povećanom otpornosti protiv inhibitornih tvari — Ing. dr Miloš Teply, ing. Bohumil Hylmar. (Průmysl Potravin 23/1972).

Sažetak — Autori su u svom radu prikazali uzgoj i provjeru novog čehoslovačkog tipa jogurt-kulture proizvedene iz selekcioniranih sojeva vrste **Lactobacillus bulgaricus** i **Pediococcus acidilactici**. Specifični sojevi **Pediococcus acidilactici** koji se umnažaju u mlijeku nadomještaju

vrstu **Streptococcus thermophilus** potpuno ili uz **Streptococcus thermophilus** nadopunjuju normalnu mješavinu jogurt-kulture. Svrha je nove kulture, da se sojevima **Pediococcus acidilactici** nadomjesti **Streptococcus thermophilus**, koji je vrlo osjetljiv prema antibioticima i drugim inhibitornim tvarima. Nova jogurt-kultura, koja u trgovini ima oznaku JTJP pruža veću sigurnost u preradi mlijeka koje sadrži inhibitorne tvari. U