

Od datuma prvog teljenja — 13. VIII 1949. i do zadnjeg — petnaestog teljenja 30. III 1965. krava »Jannie 2« nije se telila samo u 1956. i 1964. Zapravo u god. 1956. nije se ni mogla teliti, jer je datum teljenja u god. 1955. bio potkraj mjeseca prosinca, da bi se već u siječnju 1957. ponovno telila — u razmaku koji je za dva dana manji od 12 mjeseci. Izostanak teljenja u god. 1964. u potpunosti je razumljiv; krava je tada bila već u 17. godini života.

U 342 muzna dana, što je prosjek za svaki laktacijski period, krava »Jannie 2« proizvela je 6580 kg mlijeka. Postotak mlječne masti bio je 3,38. Ukupni dnevni prosjek mlijeka iznosio je 19,24 kg.

Na kraju treba čestitati vlasniku-stočaru g. J. Kruiswijku, kao i Netherlande Rundvee Stamboek, koji su uzgojili veliku rekorderku — Jannie 2, no ne samo nju, već i mnoge druge!

Z. MAŠEK

## *Vijesti*

### **SJEDNICA UPRAVNOG I NADZORNOG ODBORA UDRUŽENJA MLJEKARSKIH RADNIKA**

13. IX o. g. održana je sjednica upravnog i nadzornog odbora Udruženja. Na dnevnom redu bilo je: 1. konstituiranje upravnog odbora, 2. izbor predsjednika upravnog i nadzornog odbora, 3. dogovor o programu rada Udruženja i upravnog odbora, 3. razno.

Na sjednici izabran je za predsjednika Stjepan Deneš, Zagrebačka mljekara, a za sekretara inž. Matej Markeš, Tehnološki fakultet. Predsjednika nadzornog odbora izabrat će se naknadno na sjednici nadzornog odbora.

Na sjednici je konstatirano, da se neriješeni problemi naše mljekarske industrije neprekidno povećavaju. U suradnji s mljekarama trebalo bi odmah predložiti primjedbe na Pravilnik o bakteriološkim normama, izraditi higijenski minimum o kvaliteti mlijeka i mlječnih proizvoda, napraviti pripreme za formiranje servisne službe za ispitivanje mlijeka koje se otkupluje i dr.

## ***Iz domaće i strane štampe***

**Broj fakultativnih trovača hrane kao kriterij za ocjenu higijenske kvalitete tvrdih sireva. Mr. Ante Milovanović (Veterinaria, svezak 1/1966, Sarajevo).**

U izvodu magisterskog rada autor iznosi bakteriološka ispitivanja triju vrsti sireva i to: kačkavalja, livanjskog sira i trapista sa sarajevskog tržišta. Kačkavalj potječe iz istočne Bosne i Srbije, livanjski sir iz zapadne (okolica Glamoča) i trapist iz zapadne Bosne, Slavonije i Vojvodine. Uzorci su uzimani iz trgovačke mreže i to u prosjeku oko 15 dkg. Uzeto je ukupno 70 uzoraka: kačkavalja 23, livanjskog sira 23 i trapista 24.

Ovaj rad bi pridonio donošenju objektivnih bakterioloških normi za higijensko prosuđivanje sireva. U tu svrhu ispitana je zastupljenost enterobakterija, fekalnih streptokoka, hemolitičkih stafilocoka i sulfit reducirajućih klostridija.

Najviše enterokoka bilo je u trapistu (u 68,2% uzoraka), pa livanjskom siru, a manje u kačkavalju (zbog faze parenja). Fekalnih streptokoka bilo je u velikom broju u svim istraženim sirevima, jer su otporni na visoke temperature, veće koncentracije soli, niski pH i dr. U pojedinim uzorcima nađen je neobično veliki broj hemolitičkih stafilocoka (10<sup>4</sup>/g), a u

uzorcima trapista veliki broj sulfid reducirajućih klostridija (do 10<sup>5</sup>/g). Iz toga se može zaključiti, da je mlijeko, koje se preradilo u spomenute sireve, bilo uvelike kontaminirano zbog nehigijene u proizvodnji, preradi i neodgovarajućeg postupka kod skladištenja i u trgovačkoj mreži.

Prema nacrtu Pravilnika o bakteriološkim normama pretežni broj uzoraka trapista, livanjskog sira, a manji broj uzoraka kačkavalja bio bi higijenski neispravan.

Autor konstatira, da postoji pravilnost u bakteriološkoj slici ispitanih sireva s obzirom na nalaz i broj pojedinih bakterija, pa je moguće postaviti dozvoljenu granicu za broj enterobakterija, fekalnih streptokoka i drugih bakterija. Te granice ne bi trebale biti iste za sve vrste sireva, jer se bakteriološke slike razlikuju uglavnom ovisno o sastavu i tehnologiji proizvodnje, pa predlaže ove orijentacione norme:

Vrsta (skupina) bakterija	kačkavalj	livanjski sir		veoma dobar	trapist	
	veoma dobar	dobar	neispr.		dobar	neispr.
spec. patogene bakt.	—	—	+	—	—	+
salmonele u 20 g uzoraka	—	—	+	—	—	+
enterobakterije	< 10	< 10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>5</sup>	> 10 <sup>6</sup>
fekalni streptokoki	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>4</sup>	> 10 <sup>7</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>6</sup>	> 10 <sup>7</sup>
hemolitički stafilocoki	< 10	< 10 <sup>2</sup>	> 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>4</sup>	> 10 <sup>5</sup>
sulfit red. klostridije	< 10	< 10 <sup>2</sup>	> 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>5</sup>

Na osnovu naprijed postavljenih normi svi ispitani uzorci kačkavalja i livanjskog sira bili bi higijenski ispravni, dok bi 16,7% uzoraka trapista bilo higijenski neispravno.

**85% konzumnog mlijeka prodaje se u trgovačkim radnjama (N<sup>o</sup> 77) — U SR Njemačkoj 85% od ukupne količine konzumnog mlijeka prodaje se u 20 000 trgovačkih mljekarskih radnja. Ostatak od 15% prodaje se u nepakovanom obliku u prodavaonicama živežnih namirnica. Prema saopćenju na Međunarodnom mljekarskom kongresu u Münchenu mlijeko se danas prodaje na tri načina.**

Stacioniranih mljekarskih prodavaona nalazimo osobito u južnoj Njemačkoj i u velikim gradovima na sjeveru.

Stacionarno i ambulantno se prodaje u srednjoj i sjevernoj Njemačkoj, a ambulantno ponajviše u Nordrhein-Westfalen. Na cijelom području SR Njemačke prodaje se 30% mlijeka ambulantno. Najviše mljekarskih prodavaona su danas uključene u trgovačkoj mreži, odnosno u nabavnim zadrugama. Prodavaone se opskrbljuju mlijekom i mlječnim proizvodima osim sireva direktno od određenih mljekara, a ne putem trgovina na veliko. (Schw. Milchzeitung)

## MLJEKARA - SPLIT

traži

**2 kvalificirana mljekarska radnika**

sa završenom mljekarskom školom i s najmanje 3 godine prakse u konzumnim mljekarama.

Ponude slati na: Mljekara - Split, Solinska bb.