

## Osnivanje skupštinskog odbora za društvena sredstva

Od političkog je značenja, da se odluke skupštine u pogledu potroška društvenih sredstava dosljedno provode. Ako se društvena sredstva troše iznad naših mogućnosti, usporava se izvršenje plana sistematskog podizanja životnog standarda. Ovlaštenja inspekcijskih organa time se ne mijenjaju. Ovaj odbor ne će provoditi neku administrativnu kontrolu, već političku, pa će svojim autoritetom upotpuniti dosadašnji sistem kontrole. Kontrolirat će na cijelom području Jugoslavije sve privredne i druge organizacije, pa ustanove, koje raspolažu društvenim sredstvima.

## Osnivanje Instituta za kooperaciju —

Na plenumu Glavnog zadružnog saveza Jugoslavije predloženo je, da se osnuje Institut za kooperaciju u poljoprivrednoj proizvodnji.

Zadatak Instituta bio bi, da na osnovu dosadašnjih iskustava i dalje razvija kooperaciju individualnih proizvođača sa zadrugama.

**Uvoz goveda istočno-frizijske pasmine iz Holandije, a simentalških iz Austrije** — Iz Holandije uvezeno je za poljoprivredna dobra Vojvodine 809 rasplodnih krava i steonih junica istočno-frizijske pasmine, a iz Austrije oko 200 rasplodnih krava i steonih junica simentalške pasmine.

**Nabava rasplodne stoke za kotar Vinkovci** — Stočarski poslovni savez u Vinkovcima nabavio je za zadružne ekonomije i ogranke pri OPZ-ama iz Međimurja, Podravine i okolice Zagreba oko 1000 rasplodnih junica simentalške pasmine i oko 300 rasplodnih krmača velike bijele engleske pasmine.

Predviđa se još nabava rasplodnih simentalških junica i oko 1300 velikih bijelih rasplodnih svinja.

## Osnivanje poslovnih udruženja između prehrambene industrije i poljoprivrede

Upravni odbor Savezne industrijske komore prihvatio je, da se osnuju poslovna udruženja između prehrambene industrije i poljoprivrede. Prehrambena industrija crpi svoje sirovine iz poljoprivrede. U kožervnoj industriji od ukupnih troškova troškovi sirovine iznose 90%. Budući da je sirovinska baza za prehrambenu industriju nedovoljno osigurana, a tržište nedovoljno

stabilizirano, potrebno je da u tom pogledu bude što tješnija suradnja između poljoprivrede i industrije.

— —

**Upotreba X-zraka u ispitivanju unutrašnosti sira** — Još od kraja XIX. stoljeća pokušalo se primjenom X zraka radi ispitivanja unutrašnjosti sira. Teškoća je bila primijeniti te zrake kod ispitivanja ementalnog sira. Prijelazom izrade tvrdih sireva manjeg obima i koji zriju nakon pakovanja, povećali su se izgledi za upotrebu X zraka kod analize sireva.

Istraživački institut za mljekarstvo u Kielu obavljao je od 1952 ta ispitivanja.

S pomoću X zraka mogu se otkriti razne pogreške, kao što je rano nadimanje sira i zračni prostori. Od posebne je važnosti ispitivati oblikovanje očica kod zrenja edamca i ementalca. Jasne fotografije mogu nam otkriti oblikovanje pravilnih i nepravilnih očica. X zrake mogu se upotrebiti u sirarskoj industriji kod klasificiranja sireva, da bi trgovac na osnovu analize mogao znati, uz koje se uvjete sir može uskladištiti.

**Proizvodnja sušenog sira** — Pravljeni su pokusi sušenja raznih vrsti sireva i na razne načine. Pokazalo se, da se sir bolje suši, ako se riba u tanke i duge trake, nego u okrugle ili samo malo produljene komadiće, jer se tada lijepe u veće grude, što sprečava isparivanje vode. Sušenje s pomoću infra crvenih zraka pokazalo je povoljne rezultate, ako se za vrijeme sušenja sir miješa svakih 15 sekunda do 20 minuta. Suši se kod 60°C. Ovom metodom sušeni su parmezan i gouda. Homogenizacija mlijeka nije imala znatnog utjecaja na duljinu sušenja i na kvalitet sušenih proizvoda.

U daljnjim pokusima sir se najprije topio kod 85°C, dodalo vode, a zatim sušio na 1 od dviju konvencionalnih metoda: raspršivanje ili na valjke. Pokazalo se, da se tim načinima sušenja smanjuje topljivost dušičnih tvari u siru, a to poboljšava njegov tek.

Sugestije za praksu, koje se osnivaju na spomenutim rezultatima, jesu ove: za ograničenu lokalnu potrošnju pogodno je sušenje infra crvenim zrakama ili u sušionu za kazein, i to za sušenje ribanih sireva, koji se prodaju u omotima od tanke celulozne prevlake. Za masovnu proizvodnju sušenog sira upotrebljavaju se metode raspršivanja ili na valjke. Takav su-

šeni sir prodaje se u omotima nepropusnim za zrak ili u stlačenim blokovima (sir se stlači u blok sa 30—40 atm., da se ukloni zrak) omotanim u folijama ili tankim celuloznim prevlakama.

Preporučuje se tlačiti sir u blokove, jer to olakšava skladištenje i u znatnoj mjeri sprečava razvoj rankekljivosti kod sireva sušenih metodom raspršivanja.

(Dairy Engineering 58)

**Čiste kulture otporne prema bakteriofagima** — Glavna poteškoća u Engleskoj kod proizvodnje cheddar i cheshire jest u tome, što jedan dio mlijeka sporo zrije, t. j. pretvorba mliječnog šećera u mliječnu kiselinu odvija se vrlo sporo. Uzrok tome jest, što su u čistim kulturama, upotrebljenim za spomenute sireve, pojavljuju neki bakteriofagi, koji sprečavaju aktivnost čistih kultura.

Tt. Fissons Milk Product Ltd. danas proizvodi na trgovačkoj bazi čiste kulture, koje su potpuno otporne protiv bakteriofaga. Ovaj proizvod nazvan Cockade P. R. M. rezultat je radova austrijskog učenjaka dr-a Bruna Reiter. O tim kulturama bilo je prvi put govora na mljekarskom kongresu u Rimu god. 1956.

Ove kulture upotrebljavane su u pokusne svrhe u Engleskoj, Novoj Zelandiji, Australiji i USA, pa se smatra, da će njihova upotreba u cijelosti ukloniti poteškoće kod proizvodnje sireva, koje uzrokuju gubitak od 5% cjelokupne proizvodnje.

I iz mlijeka, koje služi za te kulture, uklanjaju se kalcijevi ioni. Kulture se prodaju kao dehidrirani proizvod. Prije upotrebe dodaje se voda, iz koje treba ukloniti vapnene soli.

**Novi tip sira** — Scottish Milk Marketing usavršio je proizvodnju novog tipa sira »Dunlop« nazvan »Torrylinn«. Radi se o siru bez kore, koji je težak 18 kg. U njegovu je tijestu voda jednoliko razdijeljena. Ovaj je sir omotan tankom opnom nazvanom »Pukkafilm« i na ambalaži je utisnuto njegovo ime. U Škotskoj proizvodi ovaj sir društvo proizvođača škotskih sireva, a u

Engleskoj Mauckline Creamery pod imenom »Mauckline«.

Na mljekarskoj izložbi u Londonu, koja se nedavno održala u Olimpiji, proizvođači sira izložili su ogroman sir tog tipa težak oko 500 kg. Za njegovu proizvodnju trebalo je napraviti posebnu prešu.

**Poseban postupak s bocama, da se smanji njihov lom i kvar** — Tt-Clarke Built Ltd. je jedina ovlaštena u Engleskoj i kontinentalnoj Evropi da primjenjuje postupak s bocama Thatcher Nu-Glass, s pomoću kojeg se smanjuje njihov lom.

Iako je lom boca udarcima relativno smanjen, ipak nastaju prugaste ogrebotine zbog rukovanja kod punjenja, dostave i pranja, pa one lako pucaju kod rukovanja ili promjene temperature.

Upotrebom pištolja, kojim se na vanjskoj strani boce prevuče tanki sloj ulja, koji sadrži u suspenziji derivata hidrokarbonata i kremenca, sprečava se nastanak prugastih ogrebina, pa stoga dolazi do loma boca. Kremen osigurava da masni obloženi sloj prijanja za staklo. Ovaj postupak treba često ponoviti, t. j. nakon svakog pranja i punjenja boca.

**Novi papir za ambalažu otporan prema plijesni** — Pod nazivom »Nevermold« lol tt. William Palfrey iznijela je na tržište novi papir za ambalažu otporan prema plijesni, a to je plod višegodišnjeg laboratorijskog istraživanja. Pokusi su pokazali, da se taj papir ne mijenja, ako je na njemu kroz 14 dana podloga za kulture, koja sadrži ili ne sadrži dekstroze, a kalemljena je plijesnima kao što su Chaeromium globusum, Aspergillus terreus et Aspergillus niger. Ne mijenja svoje mehaničke osobine, ako se pohrani 30 dana. Ne smanjuje otpornost prema plijeni, ako se pere u tekućoj vodi 24 sata i ako se grije u sušionici kod 30° C kroz 48 sati. Otporan je prema ultravioletnim zrakama, vrlo je malo toksičan i nema nikakav miris. Interesantno je da se ovaj papir upotrebljava za ambalažu mnogih prehrambenih proizvoda.

(Le Lait, 1958.)