

VIII SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU U ZAGREBU

Od 4. do 6. veljače 1970. održava se na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu VIII Seminar za mljekarsku industriju koji će obuhvatiti slijedeća područja:

1. Utjecaj stranih tvari u mlijeku na njegovu tehnološku vrijednost;
2. Perspektiva ovčjeg mljekarstva u SFRJ.

Seminar organizira Tehnološki fakultet, Zagreb i Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb.

Prijave dostaviti na Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb, Maksimirska 1, pošt. pret. 837.

Kotizacija u koju je uključeno primanje umnoženih referata iznosi 400 nd po polazniku.

Iz domaće i strane štampe

Razvoj muzne stoke

	1966.	1967.	1968.*	u %
Zap. Njemačka	5868	5862	5867	+ 0,1
Holandija	1764	1787	1908	+ 6,8
Belgija	1016	1026	1063	+ 3,6
Luxembourg	56	59	60	—
Francuska	8458	8572	8740	+ 2,0
Italija	3432	3485	3485	—
Ukupno:	20594	20787	21100	+ 1,5

* Provizorni podaci za Francusku i Luxembourg

(1) Bilten C. N. C. E. decembar 1968.

(Le Lait 483—484/69)

Mljekarska proizvodnja u Australiji
(Le Lait No 483-484/69) — Nakon vune, žita i mesa mljekarska industrija je važno vrelo prihoda u izvozu Australije (4 i pol milijuna muzara nalazi se na 60 000 posjeda. Godišnja proizvodnja mlijeka (1966-67) iznosi 1606 milijuna galona (1 galon = 3,78541 l), tj. oko 6102,8 mil. l.

Raspodjela utroška mlijeka jest:

— 218 291 t maslaca od 1001 milijuna galona mlijeka, odnosno 62,3% od ukupne količine mlijeka;

— 253,4 milijuna galona mlijeka, odnosno 22%, što se troši kao konzumno mlijeko;

— 68 717 t sira, proizvedenog od 151,8 milijuna galona mlijeka odnosno 9,5%;

— 99,4 milijuna galona mlijeka, odnosno 6,2% od ukupne količine mlijeka kao mlječni prašak.

Mljekarski posjedi imaju po 40—80 krava i oni su glavni opskrbljivači mlijeka. Neki posjedi uz mlijeko proizvode: tovnu janjad, arahid, žitarice, banane itd.

Prosječna proizvodnja po laktaciji iznosi 500 galona, tj. oko 1900 l i varira od 300 galona i nešto više u nekim krajevima. Queensland-a i 640 galona u nekim područjima Victoria i južne Australije.

Fiksni kapitali mljekarske industrije Commonwealth-a Australije veći su od 1600 \$ milijuna, a broj osoblja direktno ili indirektno uposlenih u mljekarskoj industriji iznose više od 600 000.

Australija proizvodi mlječne proizvode u vrijednosti od cca \$ 500 milijuna. Izvozi maslac, sireve, ghe i druge mlječne proizvode u sve krajeve svijeta.

Prihod od izvoza mljekarske industrije Australije iznosi više od \$ 100 milijuna na godinu.

Plaćanje mlijeka po sadržini bjelančevina u Danskoj (No 72/69) — Jedna mljekara u sjevernoj Jutland-u, po prvi puta u Danskoj odlučila se, da plaća mlijeko ne samo po sadržini masti već i bjelančevina. Ovaj novi način plaćanja mlijeka koji će bez sumnje prihvatiti i druge mljekare, stupio je na snagu 1. oktobra 1969.

U SAD mogu se krave davati u zakup (No 76/69) — Zamisao da se krave daju u zakup potječe od Amerikanca Joe Darcey iz Watertown-a u Wisconsin-u. Po nju mlijeka, a nisu u stanju kupiti krave u zakup, kako bi povećali proizvodnju umlijeka, a nisu u stanju kupiti krave. S time se započelo prije 4 godine. Danas ima sve više interesenata tako, da ih ne može sve zadovoljiti. Interesenti mogu izabrati između 250 muzara kravu i sklapaju ugovor o zakupu na 12 mjeseci. Zakupnina za prosječnu kravu iznosi oko 110 dolara na godinu, što se mora unaprijed isplatiti. Prema ugovoru zakupniku pripada mlijeko i tele od zakupljene krave. Zakupnik mora kravu pravilno hraniti i brinuti se o njenom zdravlju. Ako zakupnik nije zadovoljan preuzetom kravom može je zamijeniti.

Irac troši 215 litara mlijeka na dan (No 76/69) — U Irskoj troši se godišnje po stanovniku najviše mlijeka 215 l. Drugo mjesto zauzima Švedska sa 158 l, treće Velika Britanija sa 144 l, zatim Austrija sa 142 l, Švicarska 139 l, Holandija sa 138 l, Danska sa 127 l, Francuska sa 110 l, Belgija sa 84 l, Njemačka sa 81 l, a Italija sa 68 l.

Utjecaj dodanog fluora na mlijeko (No 80/69) — Dodavanje fluora u mlijeko kao što su pokazali pokusi s mlijekom u školama u Winterthur-u (Švicarska) imaju povoljno profilaktičko djelovanje protiv kariesa zubi. Međutim, postavilo se pitanje kako dodavanje fluora djeluje na bakterije u mlijeku. Radi pokusa dodavane su u mlijeko razne količine natrijumfluorida. Pokazalo se, da koncentracija do 15 ppm (mg/l) nije imala utjecaja na pH, električnu vodljivost, razmnožavanje termorezistentnih bakterija u pasteriziranom mlijeku kod 40°C ili 27—30°C kao i na

tvorbu kiseline u sterilnom mlijeku kojem se dodalo mlječno-kiselih bakterija, a držano je kod sobne temperature. Zbog toga se preporuča, da se u mlijeko može dodati fluora u koncentraciji od 1—2,5 ppm.

Poboljšala se kvaliteta sira u Švicarskoj (Schw. Milchzeitung) (No 41/69) — Udio prvorazredne robe i vrhunske kvalitete ementalca nadalje se povećao. U prvom polugodištu 1968. povećao se za 5,76%, tj. iznosi 64,81% (sa 18—20 bodova), dok u istom razdoblju 1967. bilo je 59,05% prvorazredne robe. To se ima pripisati naporima oko poboljšanja kvalitete mlijeka i bnižljivoj proizvodnji sira. Za daljnje poboljšanje kvalitete sira valja ispitivati uzroke naknadnog vrenja sira.

Novi svježiji tip sira (No 41/69) — U Francuskoj se mnogo radi na proizvodnji novih mlječnih proizvoda. Tako je patentiran novi tip svježeg sira, kod kojeg se kombiniraju karakteristike kiselog mlijeka i svježeg sira. Sterilizirano ili pasterizirano, djelomično ili potpuno obrano mlijeko ili puno mlijeko ohlađeno na 45°C cijepi se sa 2% kulture *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus* i dodaje 2 ml sira (1:10 000) na 100 l mlijeka. Ovo mlijeko se inkubira kod 45°C 2 do 2 sata i 20 minuta, dok se ne izluči suha tvar i sirutka. Nakon 15 minuta se gruš obrađuje do glatke konzistencije, a zatim hladi i konačno pakuje.

Za vrijeme proizvodnje može se dodati mlječni prah od punog ili obranog mlijeka, vrhnje, razni začini i boje.

Ovaj proizvod ima fizikalne i biokemijske karakteristike svježeg sira i biološka i organoleptička svojstva jogurta, glatke je konzistencije, a sadrži specifičnu jogurt mikrofloru. Okus tog sira zavisi o dodanim začinima.

NAPOMENA!

ČLANAK DR SILVIJE MILETIĆ »KEMIJSKI SASTAV DALMATIN-
SKOG TVRDOG OVČJEG SIRA RAZLIČITE STAROSTI« ODŠTAMPAN U
»MLJEKARSTVU« BROJ 11/1969., STRANA 248, REFERAT JE ODRŽAN NA
II JUGOSLAVENSKOM KONGRESU O PREHRANI — ZAGREB, 3—5. VI
1969.