

što mi činimo) ili u plastičnim čašicama u nepovratnoj ambalaži u zavisnosti od tehničke opremljenosti same mljekare.

Mladi slatki sir služi isključivo za konzum, a naročito je povoljan kao dijetna hrana i za spravljanje raznih jela u domaćinstvu.

Radi njegovog kaliranja, jer sadrži od 70—80% vlage, rok trajanja ispitivan u našim uslovima, tog sira pakovanog u pergament papir, iznosi 5 dana.

Randman sira je velik; od 100 litara mlijeka dobije se 17—19 kg sira. Zbog svog velikog randmana proizvodnja je jako rentabilna, a obrtaj dinara brz. Zato smatram, da bi i naše veće mljekare trebale proizvoditi opisani sir, jer bi se na taj način poboljšao asortiman i ostvarila veća pozitivna akumulacija.

## Vijesti

### XII NAUČNI SASTANAK MIKROBIOLOGA I EPIDEMIOLOGA JUGOSLAVIJE

Od 8. do 13. VI 1970. održat će se u Subotici XII naučni sastanak mikrobiologa i epidemiologa Jugoslavije.

Prema prethodnom programu održat će se referati o zaraznim diarealnim oboljenjima, mikrobiologiji namirnica, intrahospitalnoj infekciji, virusnim i riketsijskim oboljenjima i zoonozama. Ujedno će biti iznesene slobodne teme, a pregledat će se zdravstvene, veterinarske i druge naučne ustanove i poduzeća za prehrambenu industriju u Subotici.

O mikrobiologiji namirnica održat će referate:

1. *A. Hadžibeganović, Sarajevo:*  
**Mikrobiološka kontrola u proizvodnji i prometu namirnica;**
2. *Katarina Knapp, Nada Zuber - Horgas i I. Bach, Zagreb:*  
**Mikrobiološka kvaliteta industrijski proizvedene hrane za dojenčad**  
— s posebnim osvrtom na proizvode tvornice »Pliva« (prije »Jugodietetika«);
3. *Gordana Vasić i Julijana Pecić, Priština:*  
**Bakteriološka ispravnost sladoleda i veštačkih napitaka prema kriterijima »Pravilnika o bakteriološkim uslovima kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu«;**
4. *Dušica Tomaš i I. Bach, Zagreb:*  
**Poboljšanje higijenskih uvjeta proizvodnje i podizanje mikrobiološke kvalitete konditorskih proizvoda kao odraz djelovanja vlastite mikrobiološke kontrole;**
5. *G. Skenderović, Subotica:*  
**Jaja u prahu kao potencijalni vehikul kontaminacije salmonelama u industrijskoj proizvodnji testenina;**
6. *B. Žarković i Ruta Davičo, Beograd:*  
**Rezultati dvogodišnje kontrole mleka i mlečnih proizvoda u Beogradu po metodima »Pravilnika o bakteriološkim uslovima kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu«;**
7. *S. Gubaš, Novi Sad:*  
**Kvantitativni nalaz streptokoka grupe D i Escherichia coli u mlečnokiselinskim proizvodima, tvrdim i mekim sirevima i sladoledu.**

8. *J. Živković, Zagreb i Š. Džapo, Knin:*  
**Mikroflora dalmatinskog pršuta**
9. *Marjana Tratnik, Ljubljana:*  
**Utjecaj fitoncida iz češnjaka na održljivost odnosno na mikrofloru mljevenog mesa;**
10. *J. Živković, Zagreb i M. Milin, Knin:*  
**Mikroflora miješanog sira sa Dinare;**
11. *P. Tišler, Kranj:*  
**Metodika terenskih laboratorijskih pregleda pri pojavi trovanja hranom;**
12. *J. Marinšek, Ljubljana:*  
**Prikladnost nekih selektivnih podloga za izolaciju koliformnih bakterija iz namirnica;**
13. *S. Blagojević i Z. Jevtić, Niš:*  
**Naša iskustva u vezi kontrole kvaliteta životnih namirnica sa područja grada Niša za poslednje dve godine;**
14. *Vera Karadžinska, V. Cvetanov, J. Vasevski i Viktorija Robeva, Skopje:*  
**Ispitivanja funga u prostorijama preduzeća koja se bave proizvodnjom brašna i proizvoda od brašna u Skopju;**
15. *B. Žarković, D. Đurović i Ruta Davičo, Beograd:*  
**Ocena higijenskog stanja radne sredine u objektima za proizvodnju i promet životnih namirnica u Beogradu pomoću bakterioloških pregleda;**
16. *Nada Pavlović, Vera Karadžinska, Viktorija Robeva i A. Gjorgov, Skopje:*  
**Neki aspekti parazitonoštva u osoba koje rade sa životnim namirnicama**  
O kritičkom osvrtu na postojeće pravilnike o namirnicama u prometu i zakona o sprečavanju i suzbijanju zaraznih bolesti održat će referate:
  1. *I. Bach, Zagreb, M. Milohnoja, Ljubljana i A. Hadžibeganović, Sarajevo:*  
**Kritički osvrt na postojeći »Pravilnik o bakteriološkim uslovima kojima moraju odgovarati namirnice u prometu« i na »Bakteriološke metode za ispitivanje određenih namirnica« i prijedlozi za njihovu izmjenu i dopunu;**
  2. *B. Karakašević, Skopje:*  
**Kritički osvrt na »Osnovni zakon o sprečavanju i suzbijanju zaraznih bolesti«, »Pravilnik o načinu vršenja zdravstvenog pregleda lica koja su prebolela trbušni tifus, paratifus A ili B, zarazno trovanje hranom ili dizenteriju« i »Pravilnik o načinu vršenja zdravstvenog pregleda zaposlenih lica koja podležu zdravstvenom nadzoru« i predlog za njihove izmene i dopune;**
  3. *B. Karakašević, Skopje:*  
**Predlog zaraznih bolesti koje se obavezno ispituju laboratorijski (stav 3, čl. 11 Osnovnog zakona o sprečavanju i suzbijanju zaraznih bolesti).**

Kotizacija do 30. V 1970. iznosila je 200 nd, a poslije toga 250 nd. Kotizaciju valja doznačiti na tekući račun: SOK STRUČNI I NAUČNI SOBIRI I ČASOPISI NA MIKROBIOLOZI, EPIDEMIOLOZI I INFEKTOLOZI, SKOPJE 401-9-985 i tačno navesti ustanovu, koja je šalje te prezime i ime za koga se šalje.