

## MEĐUNARODNI MLJEKARSKI KONGRES U INDIJI GOD. 1974.

Izvršni komitet je službeno pozvao Indiju, da se u toj zemlji god. 1974. organizira XIX Međunarodni mljekarski kongres.

## SEMINAR O KONDICIONIRANJU MLIJEKA GOD. 1971.

Permanentni komitet studijske komisije je na svojoj sjednici juna 1970. ispitao mogućnost da Međunarodni mljekarski savez organizira seminar o kondicioniranju mlijeka i mlječnih proizvoda.

Dat je poticaj, da se seminarom obrade svi aspekti uključiv tehnički i za unapređenje prodaje, koji zahtijevaju kondicioniranje.

Za god. 1971. određena su dva seminara:

- u Španiji o mlijeku drugih životinja i goveda;
- u Švedskoj o UHT mlijeku.

## Iz domaće i strane štampe

**Određivanje smanjene proizvodnje mlijeka kod krava zbog poremećaja u sekreciji mlijeka** (Lokvančić H., Šerbo M., Šerić K., Veterinaria — svezak 3) — Résumé.

Na osnovu pretrage sekreta vimena 675 krava s mastitis reagensom u cilju kontrole zdravlja mlječne žlijezde i određivanja smanjene proizvodnje mlijeka, odnosno procjene ekonomskih šteta, može se konstatirati slijedeće:

Poremećenu sekreciju vimena ustanovili su autori kod 214 krava ili 31,7% odnosno 390 četvrti ili 14,4%.

Od ukupnog broja krava s poremećajem sekrecija vimena otpada na I stepen CMT - reakcije 45%, II stepen 38% i III stepen 15,6% slučajeva.

Gubitak mlijeka u bolesnim četvrtima stoji u uskoj vezi sa stepenom CMT - reakcije. Tako kod I stepena gubitak iznosi 10%, II stepena 16% i III stepena 24,5%, kako navode Gray i Schalm.

Prosječni godišnji gubici mlijeka po jednoj bolesnoj kravi iznose oko 175,2 l ili oko 219,08 dinara. Međutim, ukupni godišnji gubici i štete iznose 37,507 l, što prema ukupnoj godišnjoj proizvodnji 214 krava prosječne godišnje mlječnosti po 2600 l, predstavlja 6,7% godišnje proizvodnje. Ako bi se izrazilo to u dinarima (1 l mlijeka za god. 1967. bila je prema podacima zadruge 1,25 dinara), onda iznosi 46.883,75 d.

**Rezultati dobiveni tokom istraživanja govore da su ekonomske štete zbog smanjene proizvodnje mlijeka vrlo velike. Ako se uzme u obzir da mastitisi uzrokuju gotovo iste štete zbog prevremenog isključenja krava (neekonomične) iz uzgoja, onda je to problem vrlo važan u**

mlječnim stadima, koji traži da mu se hitno obrati puna pažnja, da se izbjegn timer veliki ekonomski gubici vlasnika stoke, odnosno narodne privrede.

**Poboljšala se kvaliteta sira u Švicarskoj** (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, brižljivoj proizvodnji sira. Za daljnje poboljšanje kvalitete sira valja ispitati uzroke naknadnog vrenja sira.

**Novi tip svježeg 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 pasteurizirano, 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 sirila (1 : 10 000) na 100 l mlijeka.

**Cijepljena stoka može širiti sliavku i šap** (No 96/1969) — U ustima stoke, iako je cijepljena protiv sliavke i šapa pri izbibanju iste tvore se aktivne infektivne tvari. U ustima je moguća infekcija, jer tamo ne dospiju u dovoljnoj mjeri antitijela, koja bi spriječila pojavu kolonije virusa i njihovo razmnožavanje. Do nedavno bilo je teško otkriti infekcije u ustima. Jednom američkom naučenjaku uspelo je nekim novim testom eksperimentalno utvrditi, da 70% životinja, koje dolaze u dodir s pomenutom zarazom —

bilo da su cijepjene ili ne — imaju dulje vremena u ustima viruse te bolesti. Kod toga kod nekih prenosioca bolesti očitavali su se svi znakovi bolesti, drugi dobiju laku groznicu, a nekoji iako necijepjeni, nisu uopće pokazivali kliničke znakove navedene zaraze.

Čini se da postoje infekcije u ustima, neovisno o intenzitetu bolesti. Čak potpuno zdrave, cijepjene životinje bile su prenosioci bolesti. U ispljuvcima kod kašljanja bilo je virusa u trajanju do mjesec dana, otkako su došle u doticaj sa zarazom.

Za naučenjake bilo je čudno, da ta stoka odmah ne prenosi slinavku i šap. Nema dokaza, po kojem bi kod pokusa životinje koje imaju viruse, zarazile druge životinje, iako je utvrđeno, da su u Evropi ovi prenosioci uzrokovali prijenos bolesti. I kod specifičnih pokusa s inficiranim bikovima i necijepjenim svinjama nije se proširila zaraza. Međutim ako se brisovi iz ustiju bikova prenose na svinje, obole i svinje od slinavke i šapa.

(Schweizerische Milchzeitung)

GODZHAEV, E. K. (1967): **Proizvodnja visokokvalitetnog mlijeka na gospodarstvima koja drže bivolice.** (Production of high quality milk on farms keeping buffaloes.) *Veterinariya* 1967 (7) 102—105; i GODZHAEV, E. K. (1967): **Neka javno-zdravstvena stanovišta o bivoličjem mlijeku.** (Some public health aspects of buffaloes' milk.) *Trudy ves. nauchno-issled. Inst. vet. Sanit., Probl. vet. Sanit.* 28: 91—95.

Bakteriološka kvaliteta bivoličjeg mlijeka koje se proizvodi u suptropskim predjelima Azerbejdžana istraživala se s različitih stanovišta. Broj živih bakterija u 92 aseptički uzeta uzorka mlijeka s 2 gospodarstva na području Khanlar kretao se ovako: < 10/ml 2 uzorka, 10—100/ml 18 uzoraka, 100—1.000 ml 49 uzoraka i > 1.000/ml 23 uzorka. Bakteriostatičko djelovanje bivoličjeg mlijeka na pokusne vrste bakterija *Staphylococcus aureus* i *Micrococcus lysodeikticus* bilo je slično onome kraljevog mlijeka.

Mikroflora bivoličjeg mlijeka sastoji se ponajvećma od stafilokoka, mikrokočka, mlječnih i patogenih streptokoka, vrsta roda *Proteus*, spороgenih bakterija tla i kvasaca. Prosječan broj termorezistentnih spороgenih bakterija iznosio je 74/ml, a među njima su bile ove važnije vrste: *Bacillus subtilis*, *B. mesentericus*, *B. mycoides* i *B. megaterium*.

U razdoblju jesen—zima analizirano je 107 uzoraka skupnog bivoličjeg mlijeka od kojih su 2 imala < 500.000, 102 između

500.000—4.000.000, a 3 su imala 4.000.000—20.000.000 živih bakterija u 1 ml. U razdoblju proljeće—ljetu opet je analizirano 107 uzoraka, pa je u okviru istih raspona broja živih bakterija broj uzoraka bio ovakav: 0, 85 i 22. Tu su se nalazili stafilokoki, mikrokočki, streptokoki, anaerobne spороgene bakterije, gram-negativne bakterije i kvasci; nije nađena nijedna vrsta koliformnih bakterija.

Od različitih mjera koje su zaveli na tim gospodarstvima da bi se poboljšala kvaliteta bivoličjeg mlijeka, pokazale su se uspješnima ove: pranje bivolicâ prije mužnje (u ljetnoj sezoni), obrada vimena s dezinficijensima i temeljito pranje i sterilizacija uređaja za mehaničku mužnju.

**Tvorba toksina stafilokokima vimena** (No 6/70) — Neki termorezistentni sojevi stafilokoka uzroče kod čovjeka proljevu s povraćanjem. Relativno česte su infekcije vimena stafilokokima. Postavlja se pitanje, da li su moguće infekcije mlijekom i mlječnim proizvodima sojevima, koje tvore toksine. Poznato je da samo koagulaze-pozitivni i hemolitički stafilokoki spadaju u grupu stafilokoka koji tvore toksine, ali ne druge česte vrste stafilokoka vimena.

Novija istraživanja Terplana i Zaadhof (Njemački veterinarski tjednik — 76/9, 217-21, 1969) u Njemačkoj i Americi ukazali su na to, da i između koagulaze-pozitivnih stafilokoka vimena samo relativno rijetki sojevi tvore toksine (Terplan) 70%, odnosno (Olson) 10%.

Oboljenje zbog toksina nastaje, kad se mlijeko neohlađeno dulje vremena čuva, pa se stafilokoki u njemu vrlo brzo razmnože.

**Švicarski kombinat u Nowe Tychy-u** (No 1/70) — U Gornjoj Šleskoj Tihan (Nowe Tychy-u) u ovoj godini počeo će gradnja »modernog i velikog kombinata za proizvodnju plemenitih sireva u Evropi«. Vlada Poljske je u tu svrhu stavila na raspolaganje 100 milijuna zloty-a. Gradnja će biti završena 1972. Plan predviđa, da će u prvoj etapi proizvodnje proizvesti šest, a na kraju dvanaest milijuna kg topljenih sireva, što iznosi četvrt milijarde trokuta topljenih sireva. U Chorzow-u je već pred završetkom gradnja velike tvornice topljenih sireva. Namjera je Poljske da za tri godine bude veći proizvođač topljenih sireva nego Švicarska.

(Die Molkerei - Zeitung)