

3. da nam i ovi rezultati pretraga razmerno malog broja namirnica proizvedenih u inozemstvu, ukazuju na nerealnost pa i stručnu i naučnu neopravdanost mnogih postavki PBU.

Vijesti

SAVETOVANJE O MERAMA ZA POBOLJŠANJE KVALITETE MLEKA

U želji da se ubrza rešavanje jednog od akutnih problema mlekarske industrije, Institut za mlekarstvo Jugoslavije u zajednici s Poslovnim udruženjem mlekarske industrije »Mlekosim«, organizovao je Savetovanje o merama za poboljšanje kvaliteta mleka, koje je održano u Beogradu 26. 06. 1970. u Institutu za mlekarstvo Jugoslavije sa sledećim dnevnim redom:

1. **Sirovinska kontrolno - savetodavna služba i poboljšanje kvaliteta mleka**
Referent: Velimir Jovanović, dipl. inženjer, viši stručni saradnik Instituta
2. **Uloga mlekarske industrije u zdravstvenoj zaštiti vimena i zaštiti kvaliteta mleka od štetnog dejstva rezidua inhibitornih materija**
Referent: Dr Ivana Spasić, viši naučni saradnik Instituta (Referat pročitala Desanka Milenković, dipl. veterinar asistent Instituta)
3. **Reduktozna proba i njena primena u današnjim uslovima proizvodnje mleka**
Referent: Dr Jovan Đorđević, prof. Poljoprivrednog fakulteta (Referat pročitala koautor Mg. Dragoslava Mišić, asistent Poljoprivrednog fakulteta — Zemun)

Posle pozdravne reči dr Milivoja Aleksića, direktora Instituta koji je otvorio Savetovanje, izabrano je radno predsedništvo, ispred koga je Zoran Jovanović, dipl. inženjer, rukovodilac sirovinske službe Industrije mlečnih proizvoda iz Zaječara, rukovodio Savetovanjem.

Savetovanju je prisustvovalo 32 učesnika iz 22 zainteresovanih organizacija. Iz dinamične i plodne diskusije koja se razvila posle podnetih referata, proizilaze zaključci koji se u osnovi mogu formulisati u sledećem:

1. neophodno aktiviranje, odnosno formiranje sirovinskih kontrolno - savetodavnih službi u mlekarama i njihov sadržajni rad na principima iznetim u referatu, kroz produbljivanje iznetih predloga prema specifičnosti terena;
2. preduzimanja mera da nadležni organi blagovremeno pripreme zakonske odredbe makar za god. 1971. o osnovnoj minimalnoj otkupnoj ceni i uslovima za ostvarenje premije za mleko, s tim da u delu koji govori o reduktoznoj probi bude citirana metodologija iste, sa taksativnim nabrajanjem postupka, reagensa i pribora, neostavljajući mesta za fakultativni izbor ni po kojem od ovih pitanja;
3. potrebna je bliža saradnja mlekara s Institutom u organizovanju sličnih savetovanja po svim mlekarama, kako bi se brže realizovale mere o kojima je bilo reči na Savetovanju;

4. radi postizanja efikasnijih rezultata na poboljšanju kvaliteta mleka potrebno je upoznati organe radničkog samoupravljanja po mlekarama s ovim Savetovanjem i tražiti njihovu svestranu podršku u rešavanju ovih pitanja.

V. Jovanović

Iz domaće i strane štampe

Puding - krema, specijalni mlječni proizvod (dipl. inž. Leopold Maurer, Beč — iz »Die Österreichische Milchwirtschaft, svezak 20/68).

U Austriji se za ljetnih mjeseci uvelike troši voćni jogurt. Specijalni proizvod, koji nalazi prođu cijele godine u Evropi, a osobito u Holandiji, Francuskoj i Njemačkoj je puding - krema. Puding - krema proizvodi se iz pastereziranog mlijeka s dodacima.

Evo nekoliko recepata za 100 l mlijeka:

ČOKOLADNA PUDING - KREMA:

1,6 kg kakao, 4 kg maizena, 0,3 kg vanilijeovog pudinga praška i 9,2 kg šećera.

VANILI PUDING - KREMA:

4 kg vanilijeovog pudinga praška, 8 kg šećera i 0,1 g sredstva za vezanje.

KARAMEL PUDING - KREMA:

4 kg karamel pudinga - praška, 9,5 kg šećera i 1 kg maizena.

Kod čokoladne pudinga - kreme je najvažniji kakao, koji daje okus i boju. Dodatak vanilijeovog praška ublažuje kakao okus, koji je uvjetovan trijeslovinama.

Kod proizvodnje pudinga - kreme postupa se ovako:

Pasterizirano mlijeko standardizirano na 3% masti pri cca 70°C pod tlakom od 250 atü, homogenizira se i u protustruji hladnog mlijeka ohladi na 50 — 55°C. Ovo je najpovoljnija temperatura da se spomenuti dodaci otope. Mješalica grijača mora imati dvije brzine. Miješa se brzo da se spriječi ev. pripaljenje i da se dodaci otope.

Dok se mlijeko ulijeva u grijač, polako i pravilno se dodaju kakao, maizena i puding - prašak. Šećer se dodaje na kraju. Čim se na površini ne pojavljuju grudice, počinje se grijanjem i nakon što se postigne optimalna temperatura smanjuje se brzina mješalice. U većini pogona pokazala se najpogodnija temperatura između 90 i 95°C.

Da se dobije podjednaki proizvod u pogledu konzistencije i okusa potrebno je kontrolirati nakon što se postignu temperature grijanja.

Iz 1000 l mlijeka uz dodatke dobije se 1181 kg čokoladne pudinga - kreme.

Specifična težina iznosi 1,075 plus / minus 0,002. Ako se ukupna težina podijeli sa specifičnom težinom dobije se količina u litrima. Ako se ustanovi razlika više ili manje od 10 l ne uzima se to u obzir. Inače se to mora uskladiti dodavanjem mlijeka ili dodataka.

Nakon što se dodaju temeljne tvari i preispita količina, sadržaj se ½ sata drži na temperaturi. Nakon toga se hladi na 80°C. Ako je proizvod premalo židak, dulje se grije, tj. hlađenjem se čeka. Nakon toga se njime pune boce. Puniti se može u zagrijanom stanju ili ohlađeno.

Ako se ustanovi kvarenje, to znači da su kod procesa kuhanja preživjele spore *Bacillus cereus* ili je nastala reinfekcija bakterijama iz hladnjaka, stroja za punjenje i materijala za pakovanje. Hladnim postupkom puni se pri temperaturi od 10 — 12°C, te je moguća reinfekcija. Stoga je potrebno brižljivo čišćenje svega (stroja za punjenje i zatvaranje) što dolazi u doticaj s proizvodom.

U laboratoriju se svaki dan uzimlju uzorci proizvoda da se ustanovi njihova održivost kod 20°C dva dana i pH (kod čokoladne pudinga - kreme ne ispod pH 6,6, kod vanili pudinga - kreme 6,5, a kod karamel pudinga - kreme 6,3).

Zatim se prosuđuje okus, miris i preispita viskozitet po Post-humus-u.

Proizvodnja jogurta u Kanadi (Dairy Sci. Abstr. 32 (4), 218 (1970) Patent 829840, Kanada).

Proizvod poput jogurta može se proizvesti dodatkom 0,1 — 0,5 uteznih procenata ekstrakta kvasca. Mlijeko se sterilizira. Nakon toga cijepi sa 10 uteznih procenata *Lactobacillus bifidus* - kulture i inkubira 6 sati pri 37 — 40°. Ekstrakt kvasca u obliku staničnog soka ili u mlijeku rekonstituirani suhi kvasac znatno smanjuje trajanje kiseljenja i grušanja, a da se ne promijeni okus. Uz to se trajanje grušanja može smanjiti i dodatkom od 1 do 5 uteznih procenata glukoze. Može se upotrijebiti i *L-acidophilus* i *L. cornyformis*.