

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*.