

Po podacima ovih mljekara (bez mljekara: Ljubljana, Celje, Podnanos, Koper, Sl. Bistrica, Postojna i Idrija) akumulacija na 1 litru otkupljenog mlijeka iznosila je u prosjeku 0,045 d (2,82%) od vrijednosti proizvodnje, a kretala se između: 0,032 d do 0,103 d/l, a 2 mljekare imale su financijski gubitak.

Podaci iz godišnjih bilanca ovih mljekara (11) za god. 1969. uključuju i financijske rezultate ostalih djelatnosti, koje neke od njih imaju pored prerade mlijeka (trgovina, prerada ostalih proizvoda).

Ovi podaci, iako samo orijentacioni ukazuju na vrlo nizak stepen sposobnosti za jednostavnu, a naročito za proširenu reprodukciju, koja bi morala biti realna osnova za realizaciju srednjeročnog plana razvitka slovenskog mljekarstva u cjelini do god. 1975.

## Vijesti

### VIJESTI MEĐUNARODNOG MLJEKARSKOG SAVEZA

#### Štete od korozije u mljekarskom pogonu

14. svibnja 1970. zasjedala je jedna grupa, da studira probleme u vezi sa štetama od korozije u mljekarskom pogonu. Odgovorni vođa te grupe prof. Sainclivier (F.) je iznio o tome dosadašnja saznanja. Izvještaj o toj temi podnijet će se na godišnjoj skupštini radi izmjena i nadopuna. Radna grupa je poduzela da razradi konvencionalne metode o procjeni štete od korozije. Ona će ispitati da li se mogu upotrijebiti elektrokemijske metode radi studiranja korozije u mljekarskom pogonu.

### Iz domaće i strane štampe

*Hlapljive masne kiseline u emental-skom siru proizvedenom iz mlijeka koje potječe s gospodarstava na kojima krawe hrane silažom*

U godinama 1962/63., 1963/64., 1964/65. i 1965/66. proizvodili su u pokusnoj sirarni škole Dr. Antona Fehra u Weileru (Allgäu) emental-ski sir iz mlijeka koje je potjecalo s tzv. »silažnih pogona« (Spitalhof Kempten). Pokusi su pokazali, da se sir proizveden iz takvog mlijeka (udio »silažnog mlijeka« kretao se između 10 i 98%) u odnosu na kontrolni sir iz normalnog mlijeka češće i nepravilno nadima, u tijestu ima jake pukotine, a razlikuje se i po mirisu i po okusu. Pri tome se ustanovilo, da ne postoji nikakva povezanost između postotnog udjela »silažnog mlijeka« u pripremljenom mlijeku u sirnom kotlu (Kesselmilch) i nadimanja sira. U pokusnoj godini 1965/66. nadula su se samo 4 od ukupno 32 emental-ska sira koja su bila proizvedena iz »silažnog mlijeka«. U sirevima koji su bili jako naduveni i raspucani došlo je do maslačko-kiselog vrenja, pa se razvila maslačka kiselina kao svojstven znak tog vrenja (tab. 1).

Tablica 1.

Količna n-maslačne kiseline u emental-skom siru od mlijeka iz »silažnih pogona« (Spitalhof) i od normalnog mlijeka (pogon Weiler).

Pokusno raz-doblje	Porijeklo mlijeka	Broj ispitanih uzoraka sira	Srednja količina n-maslačne kiseline u 100 g sira (u mg)
1963/64.	Spitalhof	20	54,3 ± 6,1
	Weiler	11	9,4 ± 3,2
1964/65.	Spitalhof	28	38,3 ± 3,3
	Weiler	15	12,4 ± 3,1
1965/66.	Spitalhof	9	141*
	Weiler	4	6,4 ± 1,8

\* velika odstupanja u pojedinačnim vrijednostima (od 60,2—429,1).

Pokazalo se, da su naduveni sirevi sa-državali mnogostruko više n-maslačne kiseline (60,2—429,1 mg/100 g sira), nego li sir od normalnog mlijeka (2,6—9,2 mg/100 g sira). Osim povećane količine n-maslačne kiseline, u naduvenim sirevi-ma je i koncentracija n-valerijanske ki-seline bila već: nego u nenaduvenim.