

## ***Iz domaće i strane štampe***

Postupak da se spriječi kvarenje tekućih mlječnih proizvoda za vrijeme skladištenja nakon grijanja (Nikki, I.; Kaneuti, N.; Hamamoto, N.; Müjao K. u. Matsuoka, Iz. — Dairy Sci. Abstr. 32/6) 343 (1970) Orig. japan. patent 742 (68).

Patent sadržava postupak za mljeko, koje se skladišti, za osvježujuća pića iz mljeka i rekonstituiranog mlječnog praška. Tim postupkom nakon grijanja dodaje se lysozym, npr. 100 l kravljeg mljeka ugrije se na 82°C za 15 sekunda i dodaje se 0,1 g kristalnog lysozym praška otopljenog u 100 ml mljeka koji se u mljeku smiješa i nakon toga se napuni sud. Konačna lysozym koncentracija iznosi 1(μ)ml.

**Internacionalni seminar o aktuelnim pitanjima iskorišćenja sirutke** (No 1/70) — Od 11—13. XI 1969. održan je u Weihenstephenu pod vodstvom prof. Casalis-a seminar o mogućnostima obrade i prerade te iskorišćenja sirutke, što je pobudilo izvanredan interes u tu- i inozemstvu.

Na tom seminaru opširnije je pretresalo više od 150 naučnih radnika tehnologa i ekonomista iz 10 zemalja Internacionalnog mljekarskog saveza, članica dviju internacionalnih organizacija (FAO i CEA) o tehnološkim i ekonomskim aspektima sirutke i proizvoda od sirutke, te o njihovoj sastavu za ljudsku i životinjsku prehranu. Najveći broj učesnika seminara iz Australije, Belgije, Danske, Savezne Republike Njemačke, Finske, Francuske, Velike Britanije, Holandije, Irske, Norveške, Austrije, Švedske, Švicarske, Španije i Južne Amerike podvukao je značenje i neophodnost rješenja pitanja korištenja sirutke.

Inicijativu za taj seminar dao je Internacionalni mljekarski savez. Seminar je obuhvatio sve probleme koji se tiču sirutke. Koncentracija u sinarstvu i intenziviranje držanja muzne stoke sve više otežava iskorišćenje velikih količina sirutke.

Uvodnu riječ na tom seminaru održao je dipl. inž. Kützemeier. Prof. dr M. E. Schulz iz Savezne Republike Njemačke održao je referat »O sistemu klasifikacije literature iz tehnologije i prerade sirutke« (tema I); Blanchet, Biju-Duval iz Francuske »O metodama vrenja kao jedan aspekt tehnologije kod proizvodnje sirutkinih proizvoda« (tema II); Allemeersch, mljekarski savjetnik belgijskog seljačkog saveza »O ekonomskim aspek-

tima proizvodnje zgusnute sirutke i sirutke u praksi« (tema III); Commanay, zamjenik pogonskog direktora Lacto-France u Loisey (Francuska) »O ekonomskim aspektima proizvodnje sirutkinih proizvoda (tema IV); dr Blanc iz Švicarske »O sirutki i sirutkinim proizvodima s aspekta njihova sastava i prehrane ljudi« (tema V); J. H. Ternouth iz Australije »Aspekti o sastavu i prehrani sirutkom i sirutkinim proizvodima s obzirom na životinje« (tema VI).

Na kraju seminara doneseni su ovi zaključci:

1. postoji protivurjeđe između velike hranidbene vrijednosti sirutke i sirutkinih proizvoda i njihovog dosadašnjeg nedovoljnog ekonomskog iskorišćenja;

2. potrebno je razraditi opće zahtjeve za sirutku kao sirovinu. Isto tako je potrebno izraditi razne opće standarde za sirutku i sirutkine proizvode za ljudsku i životinjsku prehranu i za druge svrhe;

3. preporučljivo je što veću pažnju obratiti temeljnim istraživanjima — isto tako i načinima postupka, koji se odnose na sirutku, njihove sastojke i sirutkine proizvode;

4. potrebno je nadalje istraživati sve mogućnosti novog načina potpunijeg iskorišćenja sirutke i sirutkinih proizvoda za ljudsku prehranu i ishranu stoke. Treba uzeti u obzir i potrebe zemalja u razvoju;

5. raznolikost iskorišćavanja sirutke uvjetuje usku nacionalnu i internacionalnu saradnju između mljekarstva, istraživačkih instituta i drugih grupa koje su za to zainteresirane;

6. isto tako su neophodno potrebni statistički podaci i drugi oblici ispitivanja i razvoja tržišta;

7. zakonski propisi u raznim državama uvijek ne omogućavaju potpuno iskorišćenje sirutke i sirutkinih proizvoda. Internacionalni mljekarski savez treba da na to obrati pažnju, a naročito da na osnovu uporednih istraživanja nacionalnih zakonskih propisa izda odgovarajuće preporuke;

8. treba osnovati jednu grupu eksperata Internacionalnog mljekarskog saveza, koja će istraživati ta pitanja. Neka nacionalni komiteti ovih zemalja budu članovi te grupe: Australije, Belgije, Savezne Republike Njemačke, Francuske, Italije, Nizozemske, Nove Zelandije, Norveške, Austrije, Švicarske i Španije.

(Die Molkerei - Zeitung)