

- Za normalni rad ovih strojeva vrlo je važno osigurati slijedeće uslove:
- dobro obučene i kvalificirane radnike za rukovanje strojevima;
 - dobro održavanje higijene;
 - pravilno mijenjanje teflona, izolacije i svile na uzdužnim i poprečnim elektrodama kod stroja za mlijeko (na svakih sedam hiljada pakovanja mlijeka);
 - osigurati dobro obučene i kvalificirane električare i mehaničare.

Zaključak

Kao rezime svega možemo sa sigurnošću utvrditi, da kod nas mljekarska industrija kod odlučivanja i odabiranja strojeva rješava ovaj problem stihijski i prema svom ličnom ukusu. Zbog toga je jako potrebno, da naša mljekarska industrija djeluje organiziranije i da nabavke bilo kojih strojeva prvo provjeri u procesu proizvodnje, da se upozna sa svim prednostima i nedostacima, i da onda nađe računicu.

Kod nas postoji više mljekarskih udruženja i razne institucije, ali na žalost njihova primjena po ovom pitanju u praksi je vrlo mala.

Danas su sve mljekare prepuštene na milost i nemilost uvoznika, a njihov osnovni cilj je prodati stroj, a šta će biti poslije nije važno.

Isti problem je i s ovim strojevima, jer uvoznik jako sporo osigurava rezervne dijelove i repro-materijal i dovodi često puta do nesigurne proizvodnje.

Zbog svega ovoga neminovno je da kod nas postoji neka institucija ili neki državni organ koji će spriječiti šarenilo u mljekarskoj industriji, s jedne strane, a s druge većim uvozom strojeva osigurati nižu cijenu istih. Isto tako treba voditi računa o osiguranju rezervnih dijelova i repro-materijala, kao i servisa, a uvijek uključiti i zahtijevati od inostranog proizvođača utrošak domaće folije i stvoriti sigurnost u procesu proizvodnje.

Iz svega ovoga može se zapaziti da je vrlo važno kod odlučivanja i odabiranja stroja za pakovanje mlijeka i jogurta, voditi strogo računa o funkcionalnosti i ekonomičnosti samih strojeva.

Vijesti

SEMINAR O TOPLJENJU SIRA

Mlekarski šolski center, Kranj i Tovarna kemičnih izdelkov, Hrastnik organiziraju 15. i 16. X 1970. u Kranju pri Mlekarskem šolskom centru seminar o topljenju sira.

15. X o. g. održat će referate dipl. inž. Pevčin, Tovarna kemičnih izdelkov, Hrastnik, dipl. inž. Forstnerič, Mlekarski šolski center, Kranj, prof. dr Šipka, Veterinarski fakultet, Beograd.

Uz to održat će se praktično demonstracija domaćih polifosfatnih emulgatora.

16. X 1970. održat će referate dr Jović, savezni tržišni inspektor, dr inž. Zonji, dipl. oec. Vitković, Mlekosim, Beograd.

Istog dana bit će komisijsko ocjenjivanje topljenih sireva.

SAVJETOVANJE O PROBLEMIMA TEHNOLOGIJE I EKONOMIKE PROIZVODNJE SIREVA U SFRJ

Poljoprivredni fakultet — Sarajevo, Privredna komora SR BiH, Simex - Agraria, IPK Centralna mljekara — Sarajevo organizira Savjetovanja

»PROBLEMI TEHNOLOGIJE I EKONOMIKE PROIZVODNJE SIREVA U SFRJ«

Savjetovanje će se održati 22. i 23. oktobra 1970. godine u Sarajevu na Poljoprivrednom fakultetu.

Pokrovitelj Savjetovanja je PRIVREDNA KOMORA BiH.

Domaćini Savjetovanja su: »Simex - Agraria« Sarajevo i IPK Centralna mljekara Sarajevo.

Osnovni cilj Savjetovanja jest da se naučnoj i stručnoj javnosti dađe prikaz dostignuća u ovoj oblasti nauke, da se dađe uvid u današnju situaciju proizvodnje i perspektive razvoja.

SA SASTANKA U KARLOVCU

U Karlovcu je 7. 10. 1970. godine održan sastanak u Osnovnoj privrednoj komori, a na prijedlog »Zagrebačke mljekare« s predstavnicima općinskih skupština i poljoprivrednih organizacija o nekim aktuelnim problemima stočarstva i prijedlogu mjera u oblasti poljoprivrede koje je pripremio Republički sekretarijat za privredu i usvojio Odbor za agrarnu politiku Republičkog vijeća sabora SR Hrvatske.

Učesnici sastanka su se sporazumjeli da i pismenim putem dostave Izvršnom vijeću i Saboru SRH slijedeće stavove i primjedbe u vezi s gornjom problematikom:

1. Preporuča se Izvršnom vijeću da što hitnije razmotri i usvoji prijedloge Republičkog sekretarijata za privredu, kako bi iste mjere bile još ove godine usvojene na odgovarajućim vijećima Sabora.

Predložene mjere ne rješavaju sve složene i teške probleme nastale u poljoprivredi, a naročito položaj poljoprivrede na nerazvijenom području Republike, ali one ipak imaju veliko značenje i trebalo bi ih što hitnije donijeti.

2. Preporuča se Izvršnom vijeću Sabora da u suradnji s Republičkim zavodom za privredno planiranje u izradi srednjoročnog plana posebno izuči komparativne prednosti poljoprivrede na nerazvijenom području Republike (Kordun, Lika, Banija) posebno sa aspekta razvoja stočarstva kojem treba podrediti ne samo pašnjačke već i oranične površine.

3. Predlaže se Izvršnom vijeću Sabora da putem Republičkog fonda za razvoj nerazvijenih krajeva dalje utječe na razvoj infrastrukture na ovim područjima, ali da putem ovog fonda i predloženih mjera (premije na mlijeko, beneficirana kamata kod kreditne politike, poreske olakšice za proizvođače koji investiraju u robnu proizvodnju itd.) utječe i na proces stvaranja robnih proizvođača čime će se ostvariti perspektiva jednog dijela poljoprivrednog stanovništva na selu koje stanovništvo tu perspektivu ne sagledava već napušta selo i masovno odlazi na rad u inozemstvo ili se iseljava na udaljene kontinente.

Posebno se predlaže da Republika putem beneficirane kamate stimulira radne organizacije ovog područja i one iz razvijenih centara da ulažu u poljoprivredu na ovom području. U suprotnom se još više stvara jaz između razvijenih i nerazvijenih.

4. U načelu podržava se prijedlog o zakonskom povećanju cijene mlijeka s 0,28 na 0,32 dinara za masnu jedinicu; međutim se zahtijeva da se riješi problem priznavanja transportnih troškova mlijeka do mjesta prerade, jer su ti sada vrlo veliki upravo u nerazvijenim krajevima Korduna i Banije zbog male proizvodnje.

Iz domaće i strane štampe

KIERMEIER, F., MAYR, A. & HANUSCH, J. (1968): *Nastajanje hlapljivih masnih kiselina u toku propionsko- i maslačno-kiselog vrenja u emmentalskom siru. — II. Utjecaj maslačno-kiselog vrenja.* (Zur Entstehung flüchtiger Fettsäuren bei der Propionsäure- und Buttersäuregärung im Emmentaler Käse. — II. Einfluss der Buttersäuregärung.). *Z. Lebensmittel-Untersuch. u. Forsch.* 137 (5) 273-282.

Uvod

Maslačno-kiselom vrenje predstavlja još i danas, usprkos velikog napretka u dobivanju mlijeka i poboljšanja tehnologije proizvodnje, manu sira od koje se zazire. Pojedine vrste sireva različito podliježu maslačno-kiselom vrenju. S iznimkom tipično svježeg i mekog sira, u svim ostalim vrstama sireva, pa također i u to-

pljenom siru, može doći do maslačno-kiselog vrenja. To vrenje izazivaju bacili maslačne kiseline koji previru (fermentiraju) mliječnu kiselinu u n-maslačnu kiselinu, ugljični dioksid i vodik. Godine 1918. je KÜRSTEINER prvi puta izolirao uzročnika tog vrenja koji je dugo vremena bio poznat pod imenom *Clostridium butyricum* ili pod nekim od svojih brojnih sinonima, kao npr. *Cl. saccharobutyricum* ili *Bacillus amylobacter*. Tek su VAN BEYNUM i PETTE ustanovili da je uzročnik kasnog nadimanja sireva posvećena zasebna vrsta koja se izrazito razlikuje od vrste *Cl. butyricum* (u daljnjem tekstu *Cl. but.*) i nazvali su je *Cl. tyrobutyricum* (u daljnjem tekstu *Cl. tyr.*). Međutim, ta je spoznaja polagano prodirala pa neki autori još ni danas ne prihvaćaju *Cl. tyr.* kao posebnu vrstu, iako se u