

Iz domaće i strane štampe

Mlijeko smanjuje opasnost od raka —

Prema objavljenom kratkom sadržaju rezultata istraživanja **T. Hirayama, Tokio** (»Dairy Science Abstracts« — juni 1970) potrošnja mlijeka smanjuje opasnost od raka.

God. 1960. i 1961. kod ukupno 454 pacijenta s rakom na želucu utvrđeno je, da su trošili više zasoljenih jela, a manje mlijeka. Zatim god. 1963. 1524 osobe obolele od želučanog raka uspoređivane su sa 3792 druge osobe. Kod 652 osobe obih grupa ustanovljeno je, da je uporedna grupa češće trošila mlijeko, a manje zasoljenih jela. Opasnost od raka smanjila se kod onih koji su trošili mlijeko. Kod 25 000 odraslih osoba postotak smrtnih slučajeva od raka na 100 000 osoba prvih 6 mjeseci 1966. iznosio je 28,8% kod onih koji nisu trošili mlijeko, a kod onih koji su prigodice pili mlijeko 22,5%, a 13,0% kod onih koji su dnevno pili mlijeko.

Ne pojavljuje se siva mrena kod onih koji troše jogurt (No 96/1970 Schw. Milchzeitung 1970). U novinama se pisalo da se je kod štakora koji su se hranili jogurtom na oba oka pojavila siva mrena. Ta istraživanja su provedena u John's Hopkin's u bolnici u Baltimoru. Uzrokom ovoj pojavi smatra se što jogurt sadrži 22—24% galaktoze. Medicinski tjednik »Medical Tribune« ukazuje na dvije okolnosti. Naime, količina jogurta koja se je davala štakorima, bila je tolika, što bi iznosilo 5—6 kg u odnosu na težinu čovjeka. Toliko jogurta ne uzimlju na dan ljubitelji jogurta. Još je važnija činjenica, da kod čovjeka jetra s pomoću jednog enzima razgrađuju galaktazu, a štakori tog enzima nemaju.

Na osnovu toga je nerazumljivo uvijek pokuse na životinjama primjenjivati na čovjeka. Opasnost od pojave sive mreine kod čovjeka koji troši jogurt, ne postoji.

Odstranjenje patogenih vrsti bakterija iz mlijeka bactofugacijom (Moreno V. Kosikowski F. V., Milchwissenschaft 25, 9: 547/1970).

Pokusi provedeni u sirani Uettlingen s bactofugiranim mlijekom pokazali su znatno smanjenje bakterija maslačno-

-kiselog vrenja da se ementalac proizveden iz mlijeka krava hranjenih silažom nije naduo. Međutim, smatra se, da se ovaj postupak ne može još primijeniti u praksi.

Autori postavljaju pitanje, da li se bactofugacijom analogno kao kod pasteurizacije uklanjaju značajne patogene bakterije, tj. da li se postizavaju isti rezultati u higijenskom pogledu. Kod centrifugalne snage od 9 kg smanjenje koagulaznopolitivnih stafilokoka, salmonela i šigele kod pasteriziranog iz istog mlijeka iznosi u %:

	Stafilo- koki	Salmonele šigele
pasterizirano mlijeko	99,9	99,5
mlijeko predgrija- no na 54°C i bacto- fugirano	98,5	96,9

Prema tome je redukcija spomenutih (obih) patogenih mikroorganizama kod bactofugacije približno jednaka kao kod pasteurizacije.

Čišćenje tenka za mlijeko automatskim raspršivanjem sa sredstvima za čišćenje (Mc Kinnon C. H. and Cousins C. H. J. Soc. Dairy Techn. 22, 4 : 227/16 969).

Istraživanja u Nacionalnom institutu za istraživanje mlijeka u Engleskoj o djelovanju automatskog raspršivanja tenkova za mlijeko sa sredstvima za čišćenje kod 5 pogona pokazala su ove rezultate u toku jedne godine:

Tenkovi kapaciteta 900—2500 l obrađivani su sa 45 l vode sa sredstvima za čišćenje 30—40 sekunda, a zatim hladnom rastopinom jodofora (170—227 ml jodofora u 32—45 l vode) 20—30 sekunda. Rastopina jodofora ostaje u tenku najmanje 20 minuta. Prije naredne mužnje još jednom se raspršiva tenk s hladnom vodom (110 l) za 2 minute. Svaka 3 mjeseca treba tenkove ručno iščetkati.

Mjesečne bakteriološke kontrole tenkova s pomoću instituta za istraživanje u Reading-u pokazale su zadovoljavajuće rezultate.

Ako se ipak propusti ručno čišćenje povisuje se broj mikroorganizama u tenkovima, koji se samo automatski čiste.

Istraživanje optimalne temperature i razvoj *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus* i utjecaj nekih faktora na njihove zajedničke djelatnosti (Recherche sur les temperatures optimales de developpement de *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus* et influence de quelques facteurs sur leur activité communes. Thèse de doctorat, Ege Universiti (Turska) 1969- (Le Lait 497).

Ne zna se tačno gdje i kada je proizveden prvi jogurt. Po nekim historijskim spoznajama od vjekova u Turskoj i njezinim satelitima trošio se jogurt: **Izmen** (1935), **Dornic** (1946), **Camus** (1955), **Aksoy** (1965) tvrde da je jogurt turskog porijekla i da je yaourt turska riječ. Proizvodnja jogurta je jednostavna tamo gdje nije moguće mlijeko hladiti. U svim selima Turske se vijekovima proizvađao jogurt iz kozjeg, ovčjeg, kravljeg, te mlijeka bivolice.

Vrste mikroorganizama u jogurtu uvedenom u raznim selima su različite: **Izmen** (1935) 4, **Aygün** (1939), 7, **Gürsel** i **Fisek** (1953) 3, **Güran** i **Engin** (1961) 5. Istraživanja su pokazala da su za fermentaciju mlijeka u jogurt potrebni samo *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*.

Kvaliteta jogurta zavisi o mlijeku, o odnosu između *L. bulgaricus* i *Str. thermophilus*, o temperaturi mlijeka kod cijepjenja kao i o postupku kod dobivanja i čuvanja jogurta.

Prema nekim autorima najpogodnije temperature za *L. bulgaricus* i *Str. thermophilus* su ove:

Camus (1955)		40°C—42°C
Charlmers (1955)		37°C
Akman (1956)	40°C—48°C	
Bernard i sur. (1957)	45°C—50°C	40°C—45°C
Foster i suradnici (1957)	—	40°C—45°C
Girard i Rongieux (1958)	45°C	—
Petransxienne i Lapied (1962)	—	37°C
Pette (1963)	45°C—50°C	—
Veisseyre (1966)	45°C—50°C	37°C—40°C

Po nekim autorima temperature cijepjenja mlijeka za jogurt su ove:

Henderson i Roadhouse (1950)	45°C
Ray (1950)	45°C
Yöney, (1959)	42°C—44°C
Adam (1969)	40°C—50°C
Bernard i sur. (1967)	40°C—47°C

Guirguinov (1959) je konstatirao da u Bugarskoj temperatura cijepjenja iznosi 45—48°C, a **Edgard** (1963) u Engleskoj od 38—40°C.

Storgards (1963) je ustanovio da nije potrebno dulje grijati mlijeko za jogurt. Dovoljno je grijati 2 minute na 90—95°C da se dobije viskozni jogurt.

ČLANOVIMA I PRETPLATNICIMA LISTA!

Umoljavamo naše članove i pretplatnike lista »**MLJEKARSTVO**« da uplate dužnu članarinu, odnosno pretplatu za god. 1970. ukoliko to nisu dosad učinili.

Broj tekućeg računa: 301-8-2229.