

## Vijesti

<b>Informacije Međunarodne mljekarske federacije FIL/IDF</b>
--

Specijalno izdanje Broj 9301

### FAKTORI UTJECAJA NA PRINOS SIRA

Monografija skupine stručnjaka (F35), koji su trebali sustavno prikazati standarde za podatake o prinosu sira, te internacionalno prihvaćen protokol za određivanje prinosa sira.

Monografija ukazuje na dva aspekta kontrole prinosa sira: kontrolu i popravljavanje prinosa sira na koju utječe sirar i planiranje, upravljanje proizvodnjom sira te prikazivanjem rezultata pokusa koje izvodi znanstveni radnik za sirare. Navode se protokoli za označavanje prinosa sira te za planiranje, statističku analizu i interpretiranje pokusa o prinosima sira. Zbog toga su neki dijelovi monografije namijenjeni istraživačima i onima što ocjenjuju rezultate pokusa, dok su drugi dijelovi šireg značenja.

213 stranica — samo na engleskom

Cijena: 2900 BEF — 1993 — ISBN 92-9098-009-6

Natuknice: prinos sira, kontrola proizvodnje, djelotvornost postupka, genotipovi bjelančevina, bjelančevine sirutke

### Izvještaji

Nicholson, J. W. G.: *SPONTANI OKUS PO OKSIDIRANOM U KRAVLJEM MLIJEKU*

Proširenje rada dr. J. W. G. Nicholson »Oksidirani okus u mlijeku: kanadska perspektiva« objavljen u Biltenu IDF Br. 257/1991.

Strani okusi mlijeka zanimaju industriju zbog njihovog nepovoljnog utjecaja na potrošnju mlijeka. Spontani okus oksidiranog je najneugodniji jer se još ne razumije razlog nastajanju niti mogućnost sprečavanja, a češće se pojavljuje u stadima visokih prinosa i dobrog gospodarstva. U ovom se biltenu raspravlja o poznatim faktorima utjecaja na pojavu tog stranog okusa, uloži vitamina E i drugih faktora, i istraživanju o kontroli spontanog okusa po oksidiranom. Priložen je popis praktičnih savjeta za suzbijanje i kontrolu tog okusa.

U dvodijelnom izdanju navodi se i Katalog testova za dokazivanje i otkrivanje rekontaminacije pasteriziranog mlijeka.

34 stranice — Samo na engleskom

Bulletin N° 281/1993 — 1400 BEF

Natuknice: leguminoze (krma), metal katalizator, strani okusi, fosfolipidi, selen, spontani okus oksidiranog, vitamin C, vitamin E

*KATALOG TESTOVA ZA OTKRIVANJE REKONTAMINACIJE  
PASTERIZIRANOG MLJEKA*

sastavila skupina stručnjaka

Kontrola rekontaminacije poslije pasteriziranja mlijeka bakterijama nepostojanim prema toplini od najvećeg je značaja za osiguranje kvalitete proizvoda. »Standardnu metodu« nije moguće uvesti jer razina rekontaminiranja varira u različitim zemljama. U biltenu se kratko opisuje mikrobiologija pasteriziranog mlijeka. Podrobno su proučeni zahtjevi i karakteristike metoda koje se mogu koristiti u kontroli kontaminiranja bakterija, kako bi se omogućio izbor »najbolje« metode za poseban slučaj.

Dvodijelno izdanje uključuje spontani okus po oksidiranom u kravljem mlijeku.

34 stranice — Samo na engleskom

Bulletin N° 281/1993 — 1400 BEF

Natuknice: aminopeptidaza test, ATP, metoda bezalkonium, pokus katalaze, koliformne bakterije, mikroorganizmi kontaminanti, kontrola, pokus održivosti, metoda otpora vlastitom indukcijom, razlika vrijednosti lipopolisaharida, proizvodi metabolizma, test Moseley, opremanje, pasterizacija, vrijednost razlike piruvata, rekontaminacija, odbijanje, kolorimetrija, Virginia Tech pokus držanja na polici, Weihenstefanska mješalica za rekontaminaciju.

SPECIJALNI GOVORI I IZVJEŠĆA 76. GODIŠNJIH SJEDNICA

München, Njemačka, 30. august—4. septembar 1992. — Svezak I različitih autora

- Kontrola proizvodnje mlijeka i procjena uzgojne vrijednosti u Njemačkoj prema međunarodnim pravilima K. Meyn (Njemačka)
- Sigurnost hrane — općepoznato izdanje općeg zdravlja K. F. Käferstein, Y. Motarjemi, F. Quevedo i A. G. Moy (Švicarska)
- Uvođenje tehnologije informatike u nizozemsku proizvodnju mlijeka J. Doeksen (Nizozemska)
- Metan od preživača A. Moss (V. Britanija)
- Razvoj mužnje robotima D. Ordolff (Njemačka)
- Raspolaganje i upotreba otpadaka od opremanja mlijeka — pravila i zakonodavstvo — posljedice za mljekarsku industriju i mjere koje valja poduzeti A. Njemačka H. W. Ackermann (Njemačka), B. Francuska J. F. Hutepain (Francuska)
- Higijenski plan mljekara i granice kontinuiranih procesa G. Damerow (Njemačka)

- Rekombiniranje mlijeka i mliječnih proizvoda — Izvješće o Predmetu B15 D. F. Newstead (Novi Zeland)
- Prerada i korištenje sirutke — Izvješće o Predmetu B31 B. S. Horton (USA)
- Nova korištenja mliječne masti — Izvješće o Predmetu B41 G. Behrens (USA)
- Protočni mjerači i uređaj za uzimanje uzoraka na kamioncisternama za sabiranje mlijeka — Izvješće o Predmetu B30 M. Beauséjour (Canada)
- Proizvodnja strane bjelančevine u mliječnim žlijezdama transgenih sisavaca G. F. Stranzinger (Švicarska)
- Stručni odgoj u tvornicama i u školi (takozvani dvojni sustav) u Njemačkoj H. Rauschmayr (Njemačka)
- Materijal za uzimanje uzoraka i brojači za mlijeko koji se koriste prilikom sabiranja mlijeka na farmi M. Beauséjour (Kanada)

63 stranice — izvješće M. Beauséjour na engleskom jeziku i francuskom, ostala samo na engleskom.

Bulletin N° 279/1993 — 1500 BEF

Natuknice: automatizacija, vrijednost uzgoja, čišćenje, mljekare, izmjena podataka, dezinfekcija, dvojni sustav, protočni mjerači, bolesti izazvane hranom, genetska procjena, higijena, laktoza, metan, mliječna mast, kontrola mliječnosti, opremanje, osiguranje kvalitete, mužnja robotom, obučavanje, transgeni sisavci, sirutka

---

#### *SPECIJALNI GOVORI I IZVJEŠĆA 76. GODIŠNJIH SJEDNICA*

München, Njemačka, 30. august—4. septembar 1992. — Svezak II različitih autora

- Sutra je danas: budućnost svjetskih tržišta mlijekom M. Guest (Njemačka)
- Opremanje u mljekari — posljedice za okolinu: kako se njemačko iskustvo može primijeniti u drugim zemljama E. Höbermann (Njemačka)
- Razvijanja na svjetskom tržištu maslaca J. W. Brown (UK)
- Zamjenice i imitacije proizvoda na UK tržištu žutih masti J. W. Brown (Ujedinjeno kraljevstvo)
- Struktura mljekarske industrije u zemljama članicama IDF D.E. de Roon (Nizozemska)
- Mljekarstvo prema kraju drugog milenija H. Schelhaas (Nizozemska)
- Tržište tekućim mlijekom H.H. Sørensen (Danska)
- Urugvajski krug GATT-a i sektor mljekarstva R. E. Williams (UK) i P. Mikkelsen (Danska)
- Urugvajski krug GATT-a — Tijek poljoprivrednih pregovora 1986.—1991. P. Mikkelsen (Danska)
- Njemačko iskustvo sa statutarnim pripremama u sektoru mljekarstva D. Goeman (Njemačka)
- Urugvajski krug GATT-a — Sporazumi i njihovo uplitanje u Codex Alimentarius i Međunarodnu mljekarsku federaciju G. H. Stanton (GATT Švicarska)

---

80 stranica — Samo na engleskom

Bulletin N°. 280/1993 — 1500 BEF

Natuknice: tržište maslaca, raspodjela, Dunkel, EEC zakonodavstvo, zamjenice za mast, frakcionirane mliječne masti, GATT, »Zelena točka«, Hellström, stavljanje oznaka, tekuće mlijeko, tržište, mono nezasićeni spojevi, opremanje za tržište, žute masti.

---

*ISTRAŽIVANJA MASTITISA — POPIS (10° izdanje)*

Tri sekcije: projekti, popis radnika, popis predmeta u 24 zemlje

---

53 stranice — Samo na engleskom

Besplatno

Natuknica: mastitis

---

*STANDARDI*

- 165:1992 ULJE MASLACA — Određivanje sastava antioksidanata — Metode tekuće kromatografije  
4 str. — 300 BEF  
Natuknica: antioksidant
- 166:1992 Smjernice za masne namaze  
2 str. — 200 BEF  
Natuknica: masni namazi
- 167:1992 Opća smjernica za novu nabavku laboratorijskog robot sustava  
8 str. — 500 BEF
- 

Specijalno izdanje Broj 9302

*OSIGURANJE ANALITIČKE KVALITETE I DOBRO LABORATORIJSKO  
OBAVLJANJE POSLOVA U MLJEKARSKIM LABORATORIJIMA*

Radovi međunarodnog seminara održanog od 18. do 20. svibnja 1992.  
(Sonthofen, Njemačka)

Osiguranje analitičke kvalitete i dobro laboratorijsko obavljanje poslova u mljekarskim laboratorijima su teme čiji značaj postaje sve veći. Na prvi pogled mogu se tako općenite teme učiniti kao mali dio laboratorijskog istraživanja koje postaje sve profinjenije. No, iskustva mnogih međulaboratorijskih studija, na nacionalnoj i međunarodnoj razini, u prošlosti pokazala su da, osim standardiziranih i legaliziranih metoda (koje same ne mogu garantirati mogućnost uspoređivanja mjerenja), osiguranje analitičke kvalitete igra ključnu ulogu pouzdanosti laboratorijskih rezultata. Uvođenje sustavnog osiguranja kvalitete (i/ili u posebnim slučajevima — dobra laboratorijska praksa) postupaka za sam analitički rad sada treba postati uvjet povjerenja u laboratorije i prihvaćanja rezultata. U budućnosti će davanje povjerenja laboratoriju, kao sredstvu mljekarske industrije za jačanje pouzdanja u laboratorijske rezultate, biti moguće samo na temelju takvih principa osiguranja kvalitete.

Predmet rada je poticanje na odlučno poboljšanje pouzdanosti laboratorijskih analiza upotpunjavanjem osiguranja kvalitete u laboratorijima i time jačanje povjerenja u rezultate analiza, naročito u međunarodnoj trgovini te utjecaj međunarodne standardizacije i ozakonjenje analitičkih metoda.

Uloga osiguranja kvalitete, mogućnosti uspoređivanja i pouzdanosti mjerenja mljekarskih laboratorija, proučena je u sekcijama o temeljnim potrebama i pojmovima (3 poglavlja), općim potrebama (4 poglavlja), interlaboratorijskim (8 poglavlja) i intralaboratorijskim aspektima (8 poglavlja), zajedno s 14 kratkih priloga ili svega 53 poglavlja.

---

429 stranica (A5 format) — samo na engleskom

Specijalno izdanje Br. 9302 — 1993 — ISBN 92 9098 010 2 3900 BEF

---

Različite skupine stručnjaka

*PRIRUČNI MATERIJALI I MEĐULABORATORIJSKE  
SURADNIČKE STUDIJE*

(treća serija)

Izvešća o međulaboratorijskim suradničkim studijama poduzetim u namjeri da se utvrdi točnost standardnih metoda analize, koje navode potpune analitičke podatke zajedno s točnim izvedenim iznosima. Uključeno je i izvješće o priručnim materijalima kao i zaštićenim laboratorijskim tehnikama. Opisana je metoda primjene suhog filma koji se ponovno vlaži te metode određivanja suhe tvari sira i topljenog sira, suhe tvari vrhnja u prahu, suhe tvari jogurta, sadržine vode kazeina i kazeinata, količine šećera (polarimetrična metoda) u slađenom, koncentriranom mlijeku, karakterizacija mlijeka u prahu prema postupku grijanja i upotrebom HPLC metoda, metoda određivanja vitamina A u mlijeku u prahu, količina mliječne masti u smjesama mliječne masti s mašću koja nije mliječna, ukupne aktivnosti grušanja mlijeka sirilima koja sadrže himozin i bovini pepsin, ukupne aktivnosti grušanja mlijeka uz pH 6,5 i pokus relativne aktivnosti grušanja mlijeka himozinom i pepsinom u sirištima goveda, laktuloze u mlijeku, količine laktoze u mlijeku i mliječnim proizvodima (enzimatske metode).

---

114 stranica — samo na engleskom

Bilten Broj 285/1993 — 2000 BEF

---

Međunarodna tajništva IDF, ISO i AOAC

*POPIS IZABRANIH METODA ANALIZE I UZIMANJA UZORAKA MLJEKA  
I MLJEČNIH PROIZVODA IDF/ISO/AOAC*

(Četvrto izdanje)

Popis svih međunarodnih analitičkih metoda IDF, ISO i AOAC. Uključene su dvije liste — jedna sastavljena na temelju proizvoda koji se metodom analiziraju te druga sastavljena prema svojstvu ili sastojku čiji se uzorak uzima, istražuje ili analizira, popisana abecednim sljedom.

---

36 stranica — samo na engleskom

Bilten broj 286/1993 — 1500 BEF

Objavili A. H. Weerkamp i J. Stadhouders

*IZVJEŠĆA SA SEMINARA O BACILLUS CEREUS U MLJEKU I MLJEČNIM  
PROIZVODIMA KOJI SU ORGANIZIRALI IDF I NIZO, 13—14 LISTOPADA  
1992, EDE, NIZOZEMSKA*

(Dio je objavljen također u »The Netherlands Milk and Dairy Journal«)

U Seminaru se raspravljalo o:

- a) faktorima koji određuju obim kontaminiranja, formiranja i klijanja spora i rast *B. cereus* u mlijeku (proizvodima);
- b) enteroksin (ima) koje proizvodi *B. cereus*, njihovom formiranju i otkriivanju.

Pokušalo se objasniti zašto su tako rijetka trovanja izazvana s *B. cereus* poslije konzumiranja mlijeka i mliječnih proizvoda.

60 stranica — samo na engleskom

Bilten broj 287/1993 — 1600 BEF

---

G. Daufin i J. Pagetti

*UPOTREBA ELEKTROKEMIJSKIH KRITERIJA ZA PREDVIĐANJE I  
OMETANJE KOROZIJE ČELIKA KOJI NE RĀDA U MLJEKARSKOM  
STROJARSTVU*

Rad prikazuje vezu između temeljnih principa elektrokemijske korozije i pravilo šest glavnih parametara prerade — pH, količine klorida, temperature, snage oksidiranja, trajanja i elektrokemijskih potencijala. Prikazane su osnovne preporuke za predviđanje i ometanje napada na čelik koji ne rĀda.

15 stranica — engleski/francuski

---

IDF skupina stručnjaka B18/19 — Kontrola vode i otpadne vode u mljekarskoj industriji

*UTJECAJ KEMIKALIJA KORIŠTENIH U MLJEKARSKOJ INDUSTRIJI KOJE  
MOGU PRODRIJETI U OTPADNE VODE IZ MLJEKARE*

Skupina B18/19 prikazuje tip i količinu kemikalija koje se najčešće koriste u mljekarskoj industriji, uključujući detergente, dezinficijense, površinski aktivne tvari i kemikalije kojima se obrađuje voda. Uključene su kemikalije koje se odnose na specifične tehnološke procese — salamurenje sira i demineralizacija sirutke. Opisane su metode kojima se procjenjuje utjecaj kemikalija na okolinu te praktične metode za smanjivanje količine zagađivanja okoline izazvane kemikalijama iz mljekare.

14 stranica — samo na engleskom

Bilten broj 288/1993 — 30 stranica ukupno — 1400 BEF

---

*RADIONICA HIDROLIZE LAKTOZE*

Sažetak diskusija Skupine B42 s dvodnevne radionice održane u Münchenu 3—4 rujna 1992. Četiri glavne teme:

- (1) Ekonomska razmatranja
- (2) Procesi
- (3) Primjene proizvoda
- (4) Fiziološka razmišljanje

---

71 stranica — Samo na engleskom  
Bilten broj 289/1993 — 1600 BEF

---

*MLJEKARSKA SVJETSKA SITUACIJA 1993.*

Rezultati godišnjeg pregleda koje je prikazao Predsjednik Komisije C na Godišnjim zasjedanjima (Minneapolis, listopad 1993).

Sažetak proizvodnje, korištenja, potreba potrošnje, internacionalne trgovine i razvoja politike u 1992.

Predviđanja za 1993—94: proizvodnje, korištenja, potrošnje, potražnje, međunarodne trgovine, razvojne politike.

Svjetske tabele 1991—1992—1993 broja krava, ukupne proizvodnje mlijeka te opskrbljivanja mlijekom, tekućim mlijekom, maslacom, sirom, obranim mlijekom u prahu, punomasnim mlijekom u prahu, koncentriranim mlijekom, svjetski izvoz i svjetski uvoz mliječnih proizvoda, međunarodne cijene.

Mljekarska situacija u 33 pojedinačne zemlje.

---

36 stranica — Samo na engleskom  
Bilten broj 290/1993 — 1500 BEF

---

E. Hetzner i Ph. Jachnik uz pomoć J. de Jong, D. Kunas i S. Owens  
*DVADESET I PET GODINA MLJEKARSKE POLITIKE EC 1968—1993.*

Rad su pripremili E. Hetzner (DE) i Ph. Jachnik (FR), članovi Skupine C2 — Srednji rok planiranja perspektive — i C3 — Mljekarska ekonomija i statistika, za zajednički sastanak ove dvije skupine 1. i 2. lipnja 1993.

Prvi dio: Od pregovora u Rimu do propisa EC 804/68; prapovijest: od pregovora u Rimu do propisa EC 13/64; početak: 1964—1968.

Drugi dio: Razvoj europske industrije mlijeka koji slijedi organizacija tržišta mlijekom; razvoj na razini proizvodnje, razvoj snabdijevanja i potražnje u Zajednici; razvoj strukture mljekarske industrije.

Treći dio: Specijalne mjere — premije za ne-trgovanje i konverziju stada; nametanje suodgovornosti; kontrola proizvodnje i uvođenje kontingenata (kvota).

Četvrti dio: Preorijentiranje poljoprivredne politike.

---

52 stranice — engleski/francuski dvojezično  
Bilten broj 291/1993 — 1500 BEF

---

Sve se može naručiti u Glavnom tajništvu IDF

Square Vergote, 41  
B-1040 Brussels, Belgium  
Telephone: +32 2 733 98 88  
Telefax: +32 2 733 04 13  
Telex: 046 63818

## Informacija

### PRIJEDLOG PRAVILNIKA O KVALITETI MLJEKA, MLJEČNIH PROIZVODA I SIRILA USKORO NA RASPRAVI

Ustrojstvom DRŽAVNOG ZAVODA ZA NORMIZACIJU I MJERITELJSTVO i osnivanjem TEHNIČKIH PODODBORA u oblasti POLJOPRIVREDE I PREHRAMBENE INDUSTRIJE prestala je radom ranija komisija Hrvatskog mljekarskog društva za izadu prijedloga Pravilnika o kvaliteti mlijeka, mliječnih proizvoda i sirila.

U oblasti proizvodnje hrane — najopsežnijoj oblasti ZAVOD je osnovao 15 pododbora.

Pod oznakom TO 34 PO 9 osnovan je PODODBOR — MLJEKO, MLJEČNI PROIZVODI I SIRILA. Pododbor broji 18 članova zaposlenih u mljekarskim poduzećima te ustanovama koje se bave mljekarskom problematikom.

Odboru predsjedava prof. dr. Jasmina Lukač-Havranek, Agronomski fakultet Zagreb, a za zamjenika je izabran prof. dr. Mirza Hadžiosmanović, Veterinarski fakultet Zagreb.

Za tajnika odbora je izabran Juraj Čičmak, dipl. ing., Hrvatsko mljekarsko društvo Zagreb.

Rad pododbora usmjeren je stvaranju preduvjeta za odgovarajuće zakonsko određenje zasnovano na našim mogućnostima i potrebama, ali i usklađeno u mogućoj mjeri sa svjetskim, radi nastupa na međunarodnom tržištu.

Prijedlog pravilnika kojeg je izradio navedeni pododbor zahtjeva i promjenu organizacije kontrole mlijeka i proizvoda.

Značajna je i odluka pododbora, da se sva legislativa koja se odnosi na mlijeko nađe u jednom propisu, što bi značilo, da su propisi za kakvoću jedinstveni uz date metodologije analiza i primjenjivost aditiva.

U kratkom vremenu prijedlog Pravilnika biti će dan na javnu raspravu.

---

## ERRATA

U radu: »Proračun OC-funkcija za atributivne planove uzorkovanja«, autora M. Filajdić i sur., objavljenog u »Mljekarstvu« 3/93., potkrale su se greške, za koje objavljujemo ispravak:

1. strana 218., 13-ti redak odozgo upisano je  $P = AQL = AQL = \dots$   
ispravno:  $P = AQL = 0,03$
2. strana 218., 15-ti redak odozgo upisano je  $9,9283 > \dots$   
ispravno:  $0,9283 > \dots$
3. strana 218., 9-ti redak odozdo upisano je  $\binom{970}{7} / \dots$   
ispravno:  $\binom{970}{19} / \dots$
4. strana 219., drugi redak odozgo upisano je  $\dots = (20/1000) = 0,20$   
ispravno:  $\dots = (20/1000) = 0,02$