

Literatura

1. A. Damanski — Bromatologija I deo teorijski (1951) god.
2. R. Topalović-Avramov — Biohemija (1960) god.
3. M. Džamić — Praktikum iz Biohemije (1969) god, Naučna knjiga.
4. WEBB and A. Johnson — Fundamentals of Dairy Chemistry (1965) god.
5. W. C, Rose et al. — J. BIOL. Chem. (1955) god.
6. E. R. Ling. — Hemija mleka i mlečnih proizvoda (1948) god.
7. G. S. Inihov — Biohemija Moloka (1956) god.
8. D. Čavoški — privatno saopštenje.
9. Pravilnik o životnim namirnicama — Naučna knjiga (196?) god.

Vijesti

XI SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Uz sudjelovanje oko 80 mljekarskih stručnjaka iz svih naših republika održan je u Zagrebu od 6—8 veljače 1973. XI seminar za mljekarsku industriju.

Kao i prošlih godina seminar su organizirali Prehrambeno-tehnološki institut i Laboratorij za tehnologiju mlijeka Tehnološkog fakulteta u Zagrebu.



Sa seminara

Na seminaru se obrađivalo probleme iz područja: **Pravci razvoja mljekarske tehnologije.**

Referati su obuhvaćali područja tehnologije fermentiranih i slatkih mlječnih napitaka, sira, maslaca, te ekonomike i organizacije.

Evo pregleda održanih referata:

1. Rašić J.: **Pravci razvoja tehnologije jogurta.**
2. Đorđević J., Carić M., Anojčić V.: **Ispitivanje mogućnosti proizvodnje kiselomlečnih proizvoda penaste strukture uz dodatak voća.**
3. Atanacković D., Perišić M., Živković Z.: **Uticaj nekih faktora na kvalitet kiselog mleka u mlekari PIK-a »Tamiš«.**
4. Savadinović H., Todorić R.: **Korišćenje surutkinog praha u proizvodnji jogurta i njegov uticaj na kiselost i konzistenciju.**
5. Petričić A.: **Pravci razvoja tehnologije slatkih mlječnih napitaka (pića).**
6. Savadinović H., Todorić R.: **Čokoladni prah kao značajan faktor kvaliteta sterilizovanog čokoladnog mleka.**
7. Miletić S.: **Razvoj tehnologije maslaca.**
8. Obradović B., Rašić J.: **Neki pravci u razvoju tehnologije sireva.**
9. Sabadoš D., Rajšić B., Hrabak V.: **Kvaliteta domaćeg svježeg sira.**
10. Miljković T., Stefanović S., Živković Z.: **Uticaj kvaliteta mleka na randman tamiškog sira.**
11. Vujičić I., Đukanović S.: **Neka zapažanja o primeni jednog fungicidnog preparata za zaštitu površine sira.**
12. Markeš M.: **Prilog istraživanja odnosa između kiselosti mlijeka koje se siri i kiselosti sirutke nakon rezanja.**
13. Dozet N., Stanišić M., Sumenić S.: **Ispitivanje savremenog načina pakovanja kajmaka.**
14. Petrović D., Mišić D.: **Sir kao izvor belančevina.**
15. Mišić D., Petrović D.: **Prilog poznavanju polimorfizma kazeina u kravljem mleku.**
16. Vitković D.: **Uticaj promena u tehnologiji na ekonomiku i organizaciju procesa.**
17. Vasić J., Đorđević M.: **Tehno-ekonomski aspekti proizvodnje maslaca.**
18. Abramović A., Taboršak N.: **Ekonomski efekti rada na suzbijanju patvođenja mlijeka otkupnog područja Tvornice sireva, Bjelovar.**
19. Grüner M., Filajdić M.: **Prilog rješavanju analitičke kontrole proteina u mlijeku prilikom otkupa.**
20. Škrinjar D.: **Uloga središnjeg laboratorija u mljekarskoj industriji.**
21. Kršev Lj.: **Primjena koncentriranih i smrznutih kultura u proizvodnji camemberta.**

O pojedinim referatima vodila se živa diskusija, posebno u vezi s razvojem mljekarske privrede. Razmatrana su i neka načelna pitanja. Učesnici su iznijeli potrebu da se dopuni i korigira Pravilnik o živežnim namirnicama savremenim gledištima. Pri radu na Pravilniku nužno je da surađuju mljekarski stručnjaci iz privrede i ustanova.

Zaključeno je također da se održi sastanak predstavnika institucija koje organiziraju seminare i simpozije za mljekarsku industriju, radi dogovora o temama seminara.

U toku seminara polaznici su posjetili »Jedinstvo«, poduzeće za projektiranje, proizvodnju i isporuku opreme za prehrambenu i kemijsku industriju, gdje su razgledali strojeve za mljekarsku industriju.

A. P.