

## Zaključak

Na osnovu rezultata ispitivanja kiselosti 650 uzoraka tipiziranog pasteriziranog mlijeka, pripremljenog za podsirivanje i kiselosti 650 pripadnih uzoraka sirutke dobivene neposredno nakon grušanja i rezanja gruša, bilo je moguće utvrditi visoko signifikantan korelacioni odnos između obiju vrijednosti.

Funkcionalni odnos između obiju vrijednosti može se izraziti regresionim jednadžbama, kojih se rezultati u znatnoj mjeri podudaraju s analitičkim vrijednostima u granicama kiselosti mlijeka od 6,0 do 10,6°SH, te kiselosti sirutke u granicama od 4,0 do 7,4°SH.

## Literatura

1. G. Röder (1954): Grundzüge der Milchwirtschaft und Molkereiwesen.
2. S. Šabec (1964): Osnove sirarske tehnologije.
3. O. M. Pejić (1965): Mlekarstvo, II dio.
4. E. O. Whittier i B. H. Webb (1950, 1972): Byproducts from milk.
5. L. L. Vanslyke, W. V. Price (1952): Cheese.

## Vijesti

### SAVETOVANJE O KVALITETU MLEKA I PROIZVODA OD MLEKA

U okviru aktivnosti Godine kvaliteta, a u dogovoru sa republičkim i pokrajinskim tržišnim inspektorima, Savezni tržišni inspektorat organizovao je savetovanje na temu: »Kvalitet mleka i proizvoda od mleka«.

Na ovom savetovanju iznelo se je i o njima raspravljalo, pored glavne teme iz uvodnog referata, o ostalim takođe važnim problemima koji utiču na kvalitet mleka i proizvoda od mleka.



Savetovanje održalo se 21. i 22. juna 1973. godine u velikoj sali opštine Zrenjanin sa ovim dnevnim redom:

### Dnevni red:

- Otvaranje savetovanja: pozdravni govori, biranje radnog predsedništva, zapisničara, overača zapisnika, članova komisije za zaključke i prihvatanje predloženog dnevnog reda.
  - Uvodni referat sa temom:  
»Primene propisa o kvalitetu mleka i proizvoda od mleka« — Referent: dr Dušan Jović, STI, Beograd.
  - **Ekonomska situacija mlekarske industrije.** Koreferenti: Lazar Tanić, direktor i Vitković, dipl. ecc. »Mlekosim« — Novi Beograd.
  - **Problemi u vezi kvaliteta otkupljenog mleka.** Koreferent: dipl. ing. Plećaš, »Zagrebačka mljekara« — Zagreb, Žitnjak bb.
  - **Problemi u vezi proizvodnje jogurta i kiselog mleka.** Koreferent: dr ing. Đorđe Zonji, savetnik »Mlekosim«-a — Novi Beograd.
- Osvrti na kvalitet sireva u Jugoslaviji:
- a) **Osvrt na kvalitet mekih sireva.** Koreferent: dr ing. Života Živković, Institut za mlekarstvo Jugoslavije;
  - b) **Osvrt na kvalitet tvrdih sireva.** Koreferenti: dr ing. Radosav Stefanović i dr ing. Jovan Đorđević, profesori Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu
- **Asortiman i kvalitet topljenih sireva u Jugoslaviji.** Koreferenti: Rade Jović »Mlekoprodukt« — Zrenjanin i Ivan Strahinja »Zdenka« — Veliki Zdenci. Poseta mljekari »Mlekoprodukt« — pogon »Servo Mihalj« — Zrenjanin. Usvajanje zaključaka.

Pored poziva svim republičkim i pokrajinskim tržišnim inspektorima i oko 80 tržišnim inspektorima većih opština i gradova Jugoslavije, pozvani su bili da učestvuju predstavnici ostalih zainteresovanih organizacija i ustanova, kao što su: radne organizacije koje se bave proizvodnjom i prometom mleka, laboratorije za ispitivanje životnih namirnica, instituti za mlekarstvo poljoprivrednih i veterinarskih fakulteta, Zavoda za standardizaciju Jugoslavije, Savezni sekretarijat za privredu, Savezni sekretarijat za rad i socijalnu politiku, Savezni sekretarijat za tržište i cena, Savezni sekretarijat za poljoprivredu i Savezna privredna komora.

### STRUČNA EKSKURZIJA U ČSSR I SR NJEMAČKU

I ove je godine, u vremenu od 20—27. rujna, Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske organiziralo stručnu ekskurziju u ČSSR i SR Njemačku. Glavna je svrha puta bio posjet svjetskoj izložbi prehrambenih proizvoda »ANUGA« u Kölnu uz usputni obilazak nekih mljekara. Tako su sudionici te ekskurzije razgledali mljekaru »Lacrum« u Želetavi (okrug Trebič u ČSSR) i dvije mljekare u SR Njemačkoj, i to mljekaru »Milchhof Koblenz-Neuwied« u Koblenzu i »Gervais-Danone« AG u Ochsenfurtu.

Mljekara »Lacrum« smjestila se, vrlo funkcionalno, u bivšoj pivovari; u podrumima zru sirevi (gdje ih i njeguju do isporuke potrošačima), a u ostalim prostorijama nalazi se velika topionica sira. Ova mljekara ima zadatak da prihvati tek proizvedeni sir obližnjih mljekara, i da ga doradom osposobi za tržište. Tu se proizvode četiri vrste sira, i to: mali ementalac, gouda, moravac (okrugli) i moravac (u bloku). Svaki od tih sireva nosi oznaku područne mljekare tako, da se točno zna porijeklo sira prilikom konačnog obračuna i sl.

Kvaliteta sireva (tri kvalitetna razreda) se redovito ocjenjuje, a posebnu pozornost obraćaju kvaliteti proizvoda za izvoz, kao i onoj za domaće tržište.