

#### IV. Zaključak

— Želirana mleka su proizvodi koji se još nisu pojavili na našem tržištu i pored toga što se već mnogo proizvode u svetu i što su to proizvodi velike hranljive vrednosti, te prijatan mlečni dezert.

— U grupi ovih proizvoda nalaze se velike mogućnosti plasiranja mleka. Naročito je želirano mleko izvrсна hrana za decu, jer pored mleka sadrži još i vredne sastojke kao što je šećer, čokolada i škrob.

— Tehnološki proces proizvodnje ne zahteva posebnu opremu, jer je moguće proizvesti želirano mleko dobrog kvaliteta, koristeći opremu za mlečno-kisele proizvode.

— Najpovoljnija ambalaža za želirano mleko je plastična čašica gde je zatvaranje izvršeno termičkim uticajem, ali se isto tako žele-mleko može puniti i u plastične čašice sa mehaničkim zatvaranjem. Stroj HAMBА može vrlo dobro zameniti strojeve FORMSEAL i HASSIA.

— Trajnost proizvoda je zadovoljavajuća, tj. od 10—20 dana na temperaturi od 4—6°C, što zavisi koji je termički tretman primenjen u završnoj fazi prerade.

— Želirano mleko proizvedeno od pasterizovanog i od sterilizovanog mleka nije pokazalo nekih bitnih razlika.

— Proizvod se ne može održati na višim temperaturama, dok na temperaturi od 4—6°C, može biti sposoban za konzumiranje 10—20 dana.

— Želirano mleko od kafe mnogo je stabilnije od čokoladnog žele-mleka.

— Proizvodi od žele-mleka mogu se kontaminirati mikroorganizmima koji menjaju organoleptičke osobine proizvoda, stvaraju na površini gela ispuččenja ispunjena sluzavom tečnošću, pa proizvod postaje nepodesan za konzumiranje.

— Kako se proizvod puni pod neaseptičnim uslovima nužno je sve delove sa kojima proizvod dolazi u dodir temeljito oprati i dezinfikovati.

## Vijesti

### O ZASJEDANJU MEĐUNARODNOG MLJEKARSKOG SAVEZA U BRUXELLES-U

Australski naučenjaci mnogostruko su povisili nezasićene masne kiseline u mlijeku hranidbom krava s posebno obrađenim uljaricama.

Radovi na tome i dalje se provode, i to napose zbog toga da se objasni da li su pronađene metode ekonomski podnošljive.

Iz hranidbeno-fizioloških i iz tehnoloških razloga poželjno je povećati nezasićene masne kiseline u mlijeku. Tako se npr. mazivost maslaca pri nižoj temperaturi poboljšava.

Postavlja se pitanje, da li se ovaj cilj može postići samo biomanipulacijom mlječne masti ili bolje dodacima, odnosno tehnološkim postupcima. U svakom slučaju morat će se razbistriti i pravno stanovište ovih novih proizvoda kao namirnice.

O pitanju mastitisa se ponovno temeljito raspravljalo i zaključeno je da se uskoro objavi 2. dio monografije o mastitisu. U ovom dijelu bit će iznesene uobičajene metode za suzbijanje mastitisa. U Engleskoj će se održati 1975. god. simpozij o pitanjima koja su u vezi s mastitisom.

Uvođenjem hlađenja mlijeka u tankovima kod proizvođača mlijeka kao i zbog smanjene učestalosti otpreme mlijeka u mnogim zemljama opažene su pogreške u okusu mlijeka i mlječnih proizvoda. Jedna radna skupina obradila je sadanje spoznaje o lipolizi i dala smjernice za njeno suzbijanje. Dokument o tome bit će objavljen u toku iduće godine.

O pitanju kontaminacije mlijeka zaostacima pesticida bavile su se mnoge zemlje. Zanimljivo je, da se u Nizozemskoj mlijeko svakog dobavljača jedanput mjesečno ispituje na zaostatke pesticida. Jedna radna skupina intenzivno se bavi ovim pitanjima i utvrdit će u prvom redu putove kontaminacije. Ona ima i zadatak da revidira u god. 1968. objavljeni dokument o kemijskim ostacima u mlijeku. Budući da se sve više pazi na onečišćenje mlijeka teškim kovinama, to se zaključilo, da se uspoređi stupanj kontaminacije mlijeka i mlječnih proizvoda s ostalim poljoprivrednim proizvodima.

Radovi o određenju optimalne veličine proizvodnje pogona nisu završeni. Ipak se ustanovilo, da se smanjuje tendencija za pogonima većih kapaciteta s 20.000 i više krava.

Prof. dr Baumgartner je određen za novog člana stalnog odbora komisije.

## **XII SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU**

Od 6. do 8. veljače 1973. godine održava se u Zagrebu na Tehnološkom fakultetu XII Seminar za mljekarsku industriju.

Seminar organiziraju zajednički Prehrambeno-tehnološki institut i Laboratorij za tehnologiju mlijeka Tehnološkog fakulteta u Zagrebu.

Na seminaru će se obraditi tema: »NAŠI AUTOHTONI MLJEČNI PROIZVODI«.

Želja je organizatora da se iznesu podaci o domaćim mlječnim proizvodima te prodiskutira mogućnost njihove industrijske proizvodnje.

D. B.