

Vijesti

29. simpozij mljekarske industrije održan od 25. 2. do 27. 2. 1991. godine u Opatiji

U organizaciji Laboratorija za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, održan je 29. simpozij mljekarske industrije u hotelu »Adriatic« u Opatiji.

Simpoziju je prisustvovalo oko 120 sudionika, stručnjaka mljekarske industrije, instituta, istraživačkih organizacija, fakulteta i škola širom naše zemlje, te predstavnici inozemnih tvrtki: »Chr. Hansen's Lab«, Danska; »Laboratorium Wiesby«, Njemačka; »Tetra Pak«, Švicarska; »Alfa Laval«, Austrija, kao i predstavnik »Institute of food research«, Reading Lab., Engleska.

Na Simpoziju je održano 20 usmenih izlaganja, a na posterima je prikazano 14 autorskih radova na teme:

1. Uloga mlijeka i mliječnih proizvoda u humanoj prehrani,
2. Procesi i dodaci za poboljšanje bakteriološke, organoleptičke i hranjive vrijednosti mliječnih proizvoda,
3. Novi pravci u proizvodnji mljekarskih kultura,
4. Slobodne teme, kao i tema Analitičke sekcije: »Kontrola mlijeka i mliječnih proizvoda u odnosu na propise EEZ-a«.

Nakon izlaganja radova po temama razvila se korisna diskusija, a posebni interes pobudili su referati »Moderne metode proizvodnje jogurta«, predstavnika »Lab. Wiesby«, zatim »inhibirajući utjecaj lizozima na klostridije u mlijeku«, predstavnika Hansen's Lab., te »Stabilizacija mliječne pjene«, predstavnika »Institute of food research«.

Također veliko zanimanje pobudili su radovi Analitičke sekcije, te je uočena važnost statističke obrade podataka u istraživačkom radu.

U zaključcima Simpozija iznosi se da je potrebno postaviti zahtjev za promjenu »Pravilnika« o kvaliteti mlijeka i mliječnih proizvoda, kao i »Pravilnika o metodama analiza«.

Pokazala se potreba za organiziranjem sastanka Analitičke sekcije za mljekarsku industriju da bi se obradilo pitanje standardnih metoda, kao i Seminara za primjenu novih (enzimskih) metoda u kontroli mlijeka i ml. proizvoda na Zavodu za analitiku PBF-a.

Također je potrebno razraditi metode za senzorno ocjenjivanje mliječnih proizvoda i način utvrđivanja reoloških svojstava sira.

Predlaže se da slijedeći Simpozij posveti jednu od tema ambalaži i njenom zagađivanju okoline, a ostale prijedloge tema za jubilarni 30. simpozij za mljekarsku industriju učesnici mogu poslati organizatoru.

Dr. Ljubica Tratnik