

ODRŽAN XXIII SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Kao i prošlih godina, u Zagrebu je 5., 6., 7. i 8. veljače 1985. g. održan Seminar za mljekarsku industriju. Bio je to, već tradicionalni XXIII-ći po redu, sastanak mljekarskih stručnjaka iz svih naših republika, radnih organizacija, instituta i fakulteta, te gostiju iz inozemstva. Prije početka radnog dijela, sudionike je pozdravio dekan Prehrambeno biotehnološkog fakulteta prof. dr. Vladimir Marić, zaželivši im uspješan rad.

Na dnevnom redu Seminara bile su teme:

- Novi mlječni proizvodi
- Kontrola kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda
- Ambalaža i ambalažni materijali u industriji mlijeka
- Automatizacija i vođenje tehnoloških procesa u mljekarskoj industriji primjenom mikroprocesora
- Slobodne teme

U radnom dijelu Seminara prikazano je 44 referata. Evo pregleda autora i naslova održanih referata:

1. »Pasilac A/S«: Automatizacija u mljekarskoj industriji
2. Hardi, J.: Mikroprocesori u mljekarskoj tehnologiji
3. Hanser, D. i sur.: Optimiranje sastava mlijeka za dojenčad sa sirutkom demineraliziranom ultrafiltracijom u Laboratoriju za tehnologiju mlijeka — Zagreb
4. »Alpma«: Automatska proizvodnja gruša za meke sireve pomoću ALPMA koagulatora — sa i bez ultrafiltracije
5. Taboršak, N. i sur.: Prodiranje mikrovalova u sir
6. Vujičić, I. i sur.: Termostabilnost pavlake s aspekta UHT sterilizacije
7. Ostojić, M. i sur.: Proteinski sastav nekih vrsta sireva dobivenih procesom ultrafiltracije
8. Ostojić, M. i sur.: Korišćenje sireva proizvedenih procesom ultrafiltracije za izradu topljenih sireva
9. »Alfa-Laval« — (Hoyer): Proizvodnja sladoleda na najsuvremenijim linijama za proizvodnju i pakiranje
10. Marić, O. i sur.: Priprema fermentiranih proizvoda namijenjenih zamrzavanju primjenom različitih stabilizatora
11. Suzanić, Đ.: Pektini u mljekarskoj industriji
12. »Giulini-Chemie«: Mlijeko u prahu i rekonstituirani mlječni proizvodi
13. Carić, M. i sur.: Ispitivanje mogućnosti proizvodnje jogurta iz rekonstituiranog mлека u prahu
14. Koteksprodukt«: Proizvodni program
15. Perko, B.: Mogućnost izrade dijetalnih topljenih sireva
16. Vujičić, I.: Mokrinski sir
17. Rodin, A.: Mlijeko u ambalaži nekad i sad
18. Bukač, Z. i sur.: Marketing istraživanja za potrebe izvoza mlječnih proizvoda
19. Curaković, M. i sur.: Osnovne karakteristike ambalažnih materijala i ambalaže za pakiranje konzumnog mlijeka

20. Carić, M. i sur.: Utjecaj primene jestivih gliceridnih promena na randman sira
21. Golc-Teger, S.: Sadržaj laktoze kao pokazatelj dodane vode u mlijeko
22. Lalić, Lj. i sur.: Primjena elektrokemijskih metoda za praćenje promjena u mlijeku i nekim mlječnim proizvodima
23. Slaveska, Lj.: Fizikalno-kemijske osobine bijenog sira u toku zrenja i čuvanja u salamuri
24. Šuštaršić, L. i sur.: Imamo zakone i propise o mlijeku, a kvalitet?
25. Mašek, Z. Naše nove nevolje s areometrима za gustoću mlijeka
26. Mašek, Z.: O potrebi standardizacije kratica u našoj mljekarskoj terminologiji
27. Sabadoš, D i sur.: Sir »Graničar« — organoleptičke karakteristike i kvaliteta
28. Todorović, M.: Izolovanje sojeva *Clostridium perfringens* iz surutke u prahu i Na-kazeinata Reverse — Camp testom
29. Škrinjar, D.: Konzerviranje živežnih namirnica radioaktivnim kobaltom 60
30. Babić, Lj. i sur.: Provera Fleischmann-ove formule za izračunavanje suhe materije u mleku
31. Rogelj, I. i sur.: Kemijski sastav i organoleptička svojstva jogurta iz ovčjeg mlijeka
32. Miočinović, D. i sur.: Utjecaj dodavanja mleka u prahu na promene nekih kemijsko-fizičkih parametara belog sira tokom zrenja
33. Niketić, G.: Utjecaj termičkog tretmana na promene laktoze i organoleptičkih svojstava kratkotrajno sterilizovanog mleka
34. Šutić, M. i sur.: Utjecaj načina zrenja sira na dinamiku mikroflore kulture u izradi belog sira
35. Radin, D. i sur.: Utjecaj načina zrenja na kemijske promjene polivalentne kulture u izradi belog sira
36. Banina, A. i sur.: Toksičnost aflatoksina B₁ prema sojevima *Streptococcus lactis*
37. Obradović, D.: Proteolitička aktivnost Streptokoka grupe N
38. Škrinjar, M. i sur.: Mikotoksini iz edamskog sira i njihova toksičnost
39. Raljić, D. i sur.: Neki aspekti proizvodnje i prometa mleka i mlečnih proizvoda u Jugoslaviji
40. Škrinjar, D.: Razmatranje homogeniziranog mlijeka sa zdravstvenog aspekta
41. Škrinjar, D.: Destabilizacija hladnog vrhnja
42. Škrinjar, D.: Otpadne vode mljekarske industrije
43. Popović-Vranješ, A. i sur.: Utjecaj tehnološkog procesa na kvalitet UHT sterilne pavlake za lupanje
44. Mijačević, Z.: Značaj kontrole mleka na rezidue antibiotika

Seminaru je prisustvovalo oko 110 sudionika. *Mljekare*, koje su uputile svoje stručnjake na XXIII Seminar su iz slijedećih mjesta: Beograd, Banja Luka, Bjelovar, Blace, Bitola, Belje, Celje, Karlovac, Kraljevo, Novi Sad, Murska Sobota, Ljubljana, Osijek, Odžaci, Pula, Pančevo, Rijeka, Sremska Mitrovica, Sombor, Subotica, Šabac, Zenica, Zaječar, Zadar, Zagreb, Varaždin, Veliki Zdenci, Zrenjanin, Tuzla, Županja.

Također su Seminaru prisustvovali predstavnici raznih organizacija: Fakultet poljoprivrednih znanosti i Institut za mlekarstvo iz Beograda, Veteri-

narski fakultet Beograd, Biotehniška fakulteta i Institut za mlekarstvo iz Ljubljane, Tehnološki fakultet i Agroindustrija iz Novog Sada, Fakultet poljoprivrednih znanosti iz Zagreba, Kmetijska šola iz Kranja, R. O. »Pliva« iz Zagreba, R. O. »Podravka« iz Koprivnice, Fakultet poljoprivrednih znanosti iz Novog Sada, Veterinarski Institut iz Zagreba, Mljekarska škola iz Pirota, Prehrambeno tehnološki fakultet iz Osijeka, Inspekcija S. O. iz Subotice, Prehrambeno tehnološki institut iz Zagreba, Udruženje mljekarskih radnika SRH iz Zagreba, COUO iz Grubišnog Polja i »Poljoopskrba« iz Zagreba.

Zatim, Seminaru su prisustvovali i predstavnici domaćih i stranih proizvođača *mljekarske opreme, ambalaže i aditiva*: »Jedinstvo«, »Koteksprodukt«, »Hoyer«, »Pasilac«, »ALPMA«, »Guilini-Chemie«. Također, su bili prisutni i *zastupnici* nekih inostranih firmi: »Delta«, »Zamex«, »Unikomerc«, »Chemcolor«, »Poljoopskrba«.

Polaznici Seminara posjetili su pogon R. O. »Dukat«, gdje su ih ljubazni domaćini upoznali s programiranim tehnološkim procesima u svojim proizvodnim pogonima.

U završnoj diskusiji sudionici su istakli problem: kakvoća mlijeka, koja značajno utječe i na kakvoću mlječnih proizvoda. Također, dodali su diskutanti, zakonski propisi nisu u skladu s kvalitetom mlijeka, kojim raspolaže mljekarska industrija.

Kako je diskutiran i problem mljekarske terminologije u nas, izabrana je komisija koja će problem obraditi. U sastav komisije odabrani su: Mašek, Vujičić, Obradović, Živković, Miletić, Dozet, Carić, Đorđević i Kršev.

Organizatori Seminara priredili su za sve polaznike i referente degustaciju. Proizvode za degustaciju pripremili su: »Dukat«, »Ledo«, »Vindija«, »Sirela« i »Zdenka«.



XXIII Seminar za mljekarsku industriju, Zagreb, 1985.

Lj. K.