

Vijesti

ZAKLJUČCI

GLAVNE GODIŠNJE SKUPŠTINE UDRUŽENJA MLJEKARSKIH RADNIKA SR HRVATSKE ODRŽANE 18. 09. 1985. U ZAGREBU

1. Usvajaju se podnijeti izvještaji o radu Predsjedništva Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske, o radu mljekara SRH u 1984. godini, »Mljekarstva« i »Mljekarskog lista«, te izvještaj o finansijskom poslovanju u 1984. godini i izvještaj Odbora kontrole.



Sa Glavne godišnje Skupštine Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske

Usvaja se i odobrava predloženi prijedlog Predračuna prihoda i rashoda Udruženja za 1985. godinu.

2. Usvojen je prijedlog izmjena i dopuna Statuta Udruženja mljekarskih radnika, izvršen prema novim zakonskim propisima. Također je usvojen prijedlog da članovi Udruženja mogu biti i individualni proizvođači mlijeka.

3. Za rad Predsjedništva date su slijedeće smjernice:
- izabrati operativna tijela Izdavačkih savjeta i Uređivačkih odbora časopisa, te aktivirati njihov rad,
 - aktivirati rad sekcija Udruženja,
 - pronaći nove oblike suradnje sa članovima Udruženja i radnim organizacijama.

Članovi komisije za zaključke:

Prof. dr Miletić Silvija

Ante Čuk, dipl. prav.

Nada Erhatic, dipl. inž.

KONGRES MIKROBIOLOGA JUGOSLAVIJE

U Poreču je od 24. 09. do 28. 09. 1985. godine održan Kongres mikrobiologa Jugoslavije, koji je u okviru Saveza društava mikrobiologije organiziralo Društvo mikrobiologa Hrvatske.

Kongresu je prisustvovalo preko 400 znanstvenika i stručnjaka iz naše i stranih zemalja.

U okviru tematskog područja: »Mikrobiologija i mikrobnna tehnologija namirnica« bilo je priopćeno 10 referata, interesantnih za područje tehnologije mlijeka i mlječnih proizvoda.

U svom izlaganju pod naslovom: »**Rast i morfologija *Streptococcus lactis* i *Streptococcus lactis* subsp. *diacetylactis* u prisustvu aflatoksina B₁**«, autori A. Banina i M. Šutić navode da je aflatoksin B₁ (AFB₁) toksičan za ispitivane kulture streptokoka. Osim produženog generacijskog vremena AFB₁, utječe i na način rasta sojeva, a također i na morfologiju streptokoka. Stanice se uvećavaju, više nisu pravilnog okruglog oblika, a u nekim slučajevima utvrđen je i filamentozni rast stanica.

U radu: »**Izoliranje *Salmonella* u polutekućoj podlozi za namnažanje s dodatkom antibiotika**« autori V. Mihoković i sur. iznijeli su rezultate ispitivanja pogodnosti polutekuće podloge s antibiotikom za namnažanje *Salmonella* i za njihovu izolaciju iz namirnica sa svrhom, da se istovremeno dobije i što čišća kultura. Selektivnost podloge, koja ima skraćeno ime SSEM (Semi solid enrichment medium) temelji se na putovanju *Salmonella* i na prisustvu antibiotika *Cathomycina*. Korištenjem ove podloge izbjegnute su, navode autori, poteškoće markiranja kolonija tipičnih za rod *Salmonella* u krutoj podlozi.

Utjecaj niskih temperatura (4 °C i — 18 °C) na preživljavanje *Y. enterocolitica*, serotip 03, biotip 4, iznijeli su u svom referatu pod naslovom: »**Utjecaj niskih temperatura na održavanje i razmnožavanje *Yersinia enterocolitica* u nekim vrstama namirnica**« J. Pecić i sur. Ako se namirnice (kao: sladoled, pileće meso) skladište pri — 18 °C *Y. enterocolitica* preživljava 28 dana, s tim da se broj mikroorganizama nakon 21 dan smanjuje. U namirnicama, koje se čuvaju pri 4 °C (kao: sterilno mlijeko, sterilno čokoladno mlijeko) broj živih bakterija se povećava za 100 hiljada puta, naročito ako se čuvaju više od 7 dana.

Rezultati ispitivanja utjecaja antimikrobnog djelovanja vrsta *Lactobacillus* na *Y. enterocolitica*, prikazali su u svom radu: »**Utjecaj antimikrobnih meta-**

bolita vrsta *Lactobacillus na Yersinia enterocolitica* autori S. Mitić i sur. Ispitivani sojevi *Y. enterocolitica* pokazali su značajnu osjetljivost prema vrstama *L. helveticus*, *L. bulgaricus* i *L. acidophilus*.

Pomoću tankoslojne kromatografije praćena je dipeptidazna aktivnost stanićnih frakcija tri soja *Streptococcus lactis* i *Micrococcus* M-104 u radu pod naslovom: »**Dipeptidazna aktivnost sojeva *Streptococcus lactis* i *Micrococcus* M-104**«.

Svi ispitivani dipeptidi hidrolizirali su frakcije stanica streptokoka, a frakcija koja sadrži stanićnu membranu mikrokoka hidrolizira 3 od 7 korišćenih dipeptida, što znaći da porijeklo navedenih enzima moće biti ne samo intracelularno već i ekstracelularno, navodi autor rada D. Obradović.

U svom radu: »**Plesni i mikotoksinj mleka i polutvrdog sira**« R. Źakula i sur. iznijeli su rezultate ispitivanja zbirnog mlijeka, mlijeka iza pasterizacije, mlijeka iz sirne kade, sirutke i gruša u kadi, kao i uzoraka polutvrdog sira u svim fazama tehnološkog procesa proizvodnje. Ispitan je ukupan broj plijesni, zastupljenost pojedinih vrsta plijesni, kao i prisutnost aflatoksina B₁, ohratoksina i zearalenona.

M. Todorović i M. Carić, u svom radu: »**Kazeoliti i psihrofilna mikroflora u retentatu mleka dobijenog ultrafiltracijom**« iznose rezultate praćenja i izolacije mikroflora u retentatu skladištenom pri različitim uvjetima. Autori su utvrdili da je prisutnost kazeolita imala znaćajan utjecaj na higijensku ispravnost i održivost mljećnih proizvoda dobijenih iz ultrafiltriranog mlijeka.

U radu pod naslovom: »**Promjene karakteristika streptokoka mljećno-kiselog vrenja razvojem u mlijeku i UF mlijeku, pasteriziranom nakon ćuvanja pri niskim temperaturama**« Lj. Kršev iznosi rezultate ispitivanja promjena proizvodno-tehnoloških karakteristika starter-kultura u 7 uzoraka mlijeka i 7 uzoraka UF mlijeka, koji su skladišćeni pri različitim uvjetima. Rast ispitanih sojeva i njihov intenzitet zakiseljavanja varirali su u ovisnosti o vrsti mikroorganizma, uvjetima ćuvanja mlijeka, te intenzitetu toplinske obrade uzoraka.

Rezultati ispitivanja proteolitićke aktivnosti sojeva roda *Bacillus* u usporedbi sa promjenom organoleptićkih osobina mlijeka iznijeli su L. Babić i sur. u svom radu: »**Organoleptićeke mane proizvoda od mleka uslovljene proteazama sojeva roda *Bacillus***«. Eksperimenti su pokazali da su najznaćajnije promjene na beta kazeinu.

Z. Mijaćević sa sur. je u svom radu pod naslovom: »**Stvaranje bioamina u mleku i proizvodima od mleka dejstvom sojeva roda *Bacillus***« iznijela rezultate ispitivanja s 20 sojeva roda *Bacillus*, stvaranje bioamina u mlijeku i mljećnim proizvodima. Iz grupe bioamina ispitivani su histamin i tiamin. Utvrćeno je da se sposobnost stvaranja razlikuje i zavisi od vremena inkubacije mlijeka sa bacilima.

LJ. K.

SJEDNICA PREDsjedništva UDRUženJA

U Zagrebu je 6. 11. 1985. godine održana sjednica Predsjedništva Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske, kojoj je prisustvovalo 6 članova Predsjedništva.

Dnevni red bio je slijedeći:

1. Izbor glavnog i odgovornog urednika znanstveno-stručnog časopisa »Mljekarstvo«
2. Razno

O pojedinim točkama dnevnog reda donjeti su slijedeći zaključci:

Ad. 1. Za glavnog i odgovornog urednika znanstveno-stručnog časopisa »Mljekarstvo« izabrana je dr Ljerka Kršev, docent Prehrambeno biotehnološkog fakulteta, Laboratorija za tehnologiju mlijeka i mlječnih proizvoda Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 2.

1. Zaključeno je da se za potrebe mljekarske škole u Kranju i Sekcije mljekarskih radnika SR Slovenije osigura 253 primjerka časopisa »Mljekarstvo« i »Mljekarski list« mjesečno. Sekcija je dužna osigurati Udruženju 450.000.— dinara za 1985. godinu.

2. Zaključeno je da se zatraže ponude hotelskih turističkih radnih organizacija radi mogućnosti održavanja takmičenja i smještaja učesnika XI susreta mljekarskih radnika SRH. Poslati upite mljekarskim radnim organizacijama SR Hrvatske u vezi učestvovanja na XI susretima mljekarskih radnika SRH.

Ujedno je zaključeno da se konzultiraju SOUR PIK »Belje« Tvornica mlječnih proizvoda — Beli Manastir i IPK RO Tvornica mlijeka u prahu Osijek u vezi financiranja XI susreta.

3. Zaključeno je također, da se prema Pravilniku o izdavačkoj djelatnosti Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske upute dopisi u vezi delegiranja članova za Izdavačke savjete časopisa »Mljekarstvo« i »Mljekarski list«.

4. Zaključeno je da drugovi Deneš Stjepan, Gregurek Duško i Rotter Mirko ispituju postupak u vezi registracije Udruženja kao društvene organizacije, te za slijedeću sjednicu Predsjedništva pripreme izvještaj.

5. Zaključeno je da se voditelju Sekcije mr Marijanu Rybaku pošalje izvod iz odluke o imenovanju za voditelja Sekcije za mljekarstvo.

6. Zaključeno je da se do slijedećeg Predsjedništva odgodi odluka o doškolovanju i usavršavanju radnika Radne zajednice Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske.

M. R.

OBAVIJEST ZA XXIV SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Već tradicionalni Seminar (XXIV-ti) za mljekarsku industriju u organizaciji Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Laboratorija za tehnologiju mlijeka, Zagreb, Pierotijeva 6, održava se od 5.—7. veljače 1986. godine.

Teme Seminara su:

1. Utjecaj obrade mlijeka kod proizvođača i načina skupljanja na kakvoću mlijeka.
2. Ekonomičnost i tehnološki procesi u proizvodnji sira (sredstva za zgrušavanje i njihovo djelovanje, starteri, mehanizacija i automatizacija u proizvodnji sira, membranski procesi, iskorištenje sirutke i dr.).
3. Slobodne teme.

Prijave naslova radova, uz sažetak rada očekuju se do 25. XI 1985. godine.

Predviđa se umnožiti radove u cjelosti, pa radi toga, referate treba dostaviti do 10. I. 1986. godine. Ukoliko rad ne stigne do navedenog roka, umnožit će se samo sažetak rada.

Tekst referata može obuhvatiti najviše osam (8) tipkanih stranica s predom, uključivo tabele, grafikone, snimke, popis literature.

Za izlaganje plenarnih predavanja predviđa se oko 30 minuta, a za referate do 15 minuta.

Prema osobnom izboru, autori mogu svoje radove iznijeti i u obliku POSTERA, što se kod prijave treba naznačiti.

Svi polaznici i autori plaćaju kotizaciju koja iznosi 4.000 din (četiri tisuće).

LJ. K.