

Vijesti

SAVJETOVANJE »PRAVILNA ISHRANA – ZDRAVO DETE«, NOVI SAD, 4. X 1985.

Već tradicionalno Savjetovanje »Pravilna ishrana — zdravo dete«, u organizaciji Saveza društava za unapređenje ishrane naroda Jugoslavije, Društva za unapređenje ishrane naroda Vojvodine i Novosadskog sajma, održano je 4. 10. 1985. godine u Novom Sadu.

U okviru teme koja je obrađivala tehnologiju proizvodnje hrane za djecu iznijeti su slijedeći radovi, interesantni za mljekarske stručnjake:

Mitrović M. i Milankov O.: »Uloga mleka u ishrani odojčeta i male dece«.

Carić M., Gavarić D., Milanović S. i Kulić Lj.: »Kvalitet topljenih sireva dobijenih primenom domaćih emulgatora, KSS-1 i KSS-2«.

Oluški V. i Popov-Raljić J.: »Sir od soje i proizvodnja oblikovanog usitnjenog mesa«.

Kršev Lj. i Rac Z.: »Utjecaj koncentrata sirutkinih proteina na rast *Lactobacillus acidophilus*«.

Tratnik Lj.: »Uloga sirutke u proizvodnji hrane za dojenčad«.

Niketić G. i Marinković S.: »Mogućnosti upotrebe surutke u ishrani dece«.

LJ. K.

SAVJETOVANJE SA TEMOM: »TOPLJENI SIREVI« 8. I 9. 10. 1985. U NOVOM SADU

Od 8. do 9. 10. 1985. godine je u Novom Sadu u organizaciji Tehnološkog fakulteta OOUR Institut za tehnologiju mesa, mleka, ulja i masti, voća i povrća i R. O. »Koteksprodukt« industrije prirodnih i umjetnih crijeva, održano Savjetovanje o topljenim sirevima. U radu Savjetovanja sudjelovali su predstavnici proizvođača topljenih sireva, Instituta za tehnologiju mesa, mleka, ulja i masti, voća i povrća, Instituta za mikrobiološke procese i primenjenu hemiju, Novi Sad, zatim Instituta za mlekarstvo Beograd i Prehrambeno tehnološkog Instituta, Zagreb.

Na Savjetovanju su iznijeti stručni i znanstveni sadržaji na temu proizvodnje, kontrole i ocjene kvalitete topljenih sireva.



Proizvodni pogoni »Koteksprodukta« u Novom Sadu

Prvog dana nakon uvodnog izlaganja, održani su slijedeći referati:

Bohač, V.: Neke fizikalne metode pogodne za kontrolu proizvodnje topljenih sireva.

Carić, M., Gavarić, D., Milanović, S., Kulić, Lj.: Uloga emulagora u tehnološkom procesu proizvodnje topljenih sireva.

Kršev, Lj.: Mikrobiološki aspekti proizvodnje topljenih sireva.

Todorović, M., Markov, S.: Baktericidan efekat emulgatora KSS-1 i KKS-2 za topljene sireve, na odabrani soj *Clostridia*, izolovan iz sirovine za proizvodnju topljenih sireva.

Carić, M., Gavarić, D., Milanović, S., Kulić, Lj.: Fizičko-hemijske karakteristike topljenih sireva proizvedenih uz primenu domaćih emulgatora, KSS-1 i KSS-2.

Carić, M., Gavarić, D., Milanović, S., Kulić, Lj.: Organoleptičke osobine topljenih sireva proizvedenih uz primenu domaćih emulgatora, KSS-1 i KSS-2.

Carić, M., Bogut, S., Gavarić, D.: Ispitivanje mogućnosti povećanja udela belog sira u smeši za topljenje korišćenjem domaćih emulgatora, KSS-1 i KSS-2.

Pejić, B.: Tehno-ekonomski aspekt proizvodnje aditiva za topljene sireve KKS-1 i KSS-2.

Drugi dan Savjetovanja učesnici su posjetili proizvodni pogon »Koteksprodukta«, proizvođača domaćih emulgatora za topljene sireve, te proizvodne pogone mljekare »Somboled«, gdje su pratili proces proizvodnje topljenih sireva primjenom smjesa soli za topljenje KSS-1 i KSS-2. Na kraju Savjetovanja organizirana je diskusija, u kojoj su učesnici vrlo živo sudjelovali.

L.J. K.