

## Vijesti

### III. savetovanje o UHT sterilizaciji mleka u Jugoslaviji

U organizaciji Veterinarskog i mlekarskog instituta iz Beograda, Poljoprivrednog fakulteta iz Novog Sada i Novosadske mlekare, održano je u Novom Sadu 26. i 27. 10. 1989. g.: »III. savetovanje o UHT sterilizaciji mleka u Jugoslaviji«.

Na savetovanju su domaći i strani eksperti iz domena UHT sterilizacije mleka izneli sledeće referate:

1. A. Vraneš — Popović, A. Ghassan, K. Križan, F. Stambolić i R. Jovanović (Banja Luka): »Kvalitet UHT sterilizovanog mleka u odnosu na sirovo i pasterizovano mleko«.
2. D. Obradović (Beograd): »Uticaj psihotrofnih mikroorganizama na kvalitet mleka za UHT sterilizaciju«.
3. B. Bockelmann (Tetrapak — Švedska): »Aseptic packaging and quality control«.
4. Per Ake Persson (Alfa-Laval, Švedska): »The Alfa Laval Aseptic Range«.
5. R. Todorić i D. Bajić (Novi Sad): »Mogućnosti korištenja delimično rekonstituisanog mleka postupkom UHT sterilizacije«.
6. A. Roosdrp (Stork, Holandija): »UHT sterideal and latest developments«.
7. G. Niketić (Beograd): »Kontrola kvaliteta UHT sterilizovanih proizvoda«.
8. I. F. Vujičić (Novi Sad): »UHT koncentrat mleka«.
9. A. Vraneš-Popović, A. Ghassan, K. Križan, F. Stambolić i R. Jovanović (Banja Luka): »Ispitivanje mogućnosti proizvodnje UHT sterilizovanog pudin-ga«.
10. G. Niketić i M. Ostojić (Beograd): »Novi pravci razvoja UHT sterilizovanih proizvoda«.
11. Jenes Andres Jensen (Pasilac, Danska): »UHT processing on the new infusion systems«.
12. Lj. Kršev, G. Mioković i Lj. Tratnik (Zagreb): »Optimiranje sanitacije pločastih izmenjivača topline u proizvodnji UHT mlijeka«.
13. J. Badjek i T. Trdin (Osijek): »Doprinos pravilno odabrane tehnologije čišćenja ukupnim efektima sterilizacije mleka«.
14. V. Lazić i M. Curaković (Novi Sad): »Zaštitne funkcije ambalaže i metode njihove kontrole«.

Ovo, već tradicionalno savetovanje (prvo je bilo u Banja Luci 1979, drugo u Beogradu 1986. g.) okupilo je učesnike mlekare — proizvođače UHT mleka iz: Banja Luke, Beograda, Karlovca, Lajkovca, Ljubljane, Niša, Novog Sada,

Rijeke, Sarajeva, Šapca, Tuzle, Zagreba i Zaječara, zatim predstavnike naučnih institucija sa Poljoprivrednih fakulteta iz Novog Sada i Sarajeva, Biotehnološkog fakulteta iz Zagreba, Tehnološkog fakulteta iz Novog Sada i Veterinarskog i mlekarskog instituta iz Beograda. Od firmi koje se bave ovom delatnošću bili su predstavnici Alfa-Lavala i Tetrapaka iz Švedske, APV-Pasilaca iz Danske, Storka iz Holandije, kao i njihovi principali u našoj zemlji.

Posle izloženih referata, diskusija i razgovora za okruglim stolom donešeni su sledeći

### Zaključci

Naša mlekarska industrija ima već veoma bogatu tradiciju proizvodnje UHT sterilizovanog mleka i gotovo svake godine se povećavaju postojeći kapaciteti ili nove mlekare koje žele da se bave ovom proizvodnjom.

Kvalitet UHT mleka je značajno uslovljen sirovinom. Sa njom naše mlakarstvo ima velikih problema, pa se predlažu posebne mere kontrole i selekcije kvaliteta sirovog mleka za UHT proizvodnju.

Raznolikost opreme koja se primenjuje za UHT sterilizaciju, kao i sistema sterilizacije otežavaju zajedničko rešavanje nastalih problema ili prenošenje međusobnih iskustva.

Ambalaža (kvalitet, rokovi isporuke, cene i dr.) utiču na sveukupnu vrednost UHT proizvoda i sve su prisutnija razmišljanja o uvođenju i drugih proizvođača punilica i ambalaže u cilju postizanja visokog kvaliteta proizvoda.

Asortiman UHT proizvoda na našem tržištu je još uvek nedovoljno raznovrstan i atraktivan, što obavezuje mlekare da u svojim razvojnim programima predvide osvajanje tržišta i u ovoj oblasti.

Za razliku od nekih drugih skupova, učešće stranih partnera je obogatilo Savetovanje saznanjima o novitetima u njihovim razvojnim programima opreme za UHT sterilizacije mleka.

Propaganda mleka i mlečnih proizvoda je vrlo slaba, gotovo zanemarljiva, a posebno UHT napitka, pa treba predvideti stvaranje zajedničkih ili pojedinačnih fondova za reklamiranje na TV, radiju i odgovarajućoj štampi.

Ovakva savetovanja u okviru mlekarske industrije, granskog karaktera, daju veći doprinos rešavanju zajedničkih problema, pa je predloženo da se nastavi s radom i u narednom periodu. Prihvaćen je predlog da domaćin IV. savetovanja bude IMPAZ iz Zaječara.

Uspešnu organizaciju ovog savetovanja pomogli su gotovo svi učesnici, a posebno koristimo priliku da se zahvalimo domaćinu — Novosadskoj mlekari.

Dr. Mihailo Ostojić