

XVIII SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

U Zagrebu je 6, 7. i 8. veljače 1980. održan XVIII seminar za mljekarsku industriju.

Kao i prošlih godina seminar su organizirali Prehrambeno-biotehnološki fakultet i Institut za tehnologiju i ekonomiju iz Zagreba.

Na dnevnom redu seminara bile su dvije teme:

I. Novi proizvodi mljekarske industrije.

II. Obrazovanje mljekarskih radnika u današnjim uvjetima.

Prije početka radnog dijela, sudionike je pozdravio D. Karlović, dipl. inž. u ime nove organizacije, Prehrambeno-biotehnološkog instituta, koja udružuje nekoliko jakih znanstvenih i stručnih grupacija prehrambene industrije.

U radnom dijelu seminara prikazano je 18 referata koji su obradili neke nove proizvode mljekarske industrije u nas i u svijetu, zatim probleme obrazovanja mljekarskih radnika, posebno u SR Hrvatskoj i SR Srbiji. Zapaženo je izlaganje M. Sponceta (na francuskom uz prijevod) o mljekarskim kulturama i hranjivim podlogama.

Evo pregleda održanih referata:

1. **I. Vujičić:**

Mesto novih proizvoda u jugoslovenskom asortimanu mlečnih proizvoda

2. **Lj. Kršev:**

Uvođenje dijetetskih proizvoda u mljekare

3. **J. Đorđević, O. Maćej, D. Mišić, S. Ašanin:**

Kiselo-mlečni proizvod s fruktozom

4. **J. Đorđević, D. Mišić, D. Petrović, M. Jakica:**

Mogućnost proizvodnje kiselo-mlečnog proizvoda s maslačnom kulturom na bazi obranog mleka

5. **M. Carić:**

Ispitivanje mogućnosti proizvodnje hranjivih osvježavajućih napitaka na bazi komponentata mleka

6. **S. Švigir:**

Mlječni proizvodi u čijoj fermentaciji sudjeluje *Lactobacillus acidophilus*

7. **M. Sponcet** (na francuskom uz prijevod):

Upotreba i primjena hranjive podloge MARSTAR za uzgajanje mikroorganizama fermentiranih mliječnih proizvoda

8. **N. Ostojić:**

Uticaaj vremena zaštitnog premazivanja na tok zrenja tamiškog sira

9. **N. Taboršak:**

Industrijska proizvodnja sireva u salamuri

10. **N. Taboršak:**
Osvrt na metode mehanizacije zrenja polutvrđih sireva u Holandiji i SR Njemačkoj
11. **Lj. Tratnik:**
Proizvodnja svježeg sira od UF ugušćenog mlijeka
12. **M. Šutić:**
Primena polivalentne kulture za zrenje sireva u plastičnim folijama
13. **D. Sabadoš i B. Rajšić:**
Karakteristike i kvaliteta industrijskih i domaćih mliječnih proizvoda — TRAPIST — SASTAV — prilog poznavanju
14. **D. Sabadoš i B. Rajšić:**
Karakteristike i kvaliteta industrijskih i domaćih mliječnih proizvoda — TRAPIST — ORGANOLEPTIČKA KVALITETA — Prilog poznavanju
15. **Lj. Gamberger i A. Petričić:**
Obrazovanje mljekarskih radnika u Hrvatskoj
16. ***
Rad Mlekarske škole u Pirotu na obrazovanju mlekarskih radnika
17. **V. Jovanović:**
Zootehničar sela — savremeni profil otkupljivača mleka
18. **V. Jovanović:**
Novi profil mlekarskog radnika — vozač autocisterne za sakupljanje mleka

Završna diskusija i zaključci

Seminaru je prisustvovalo oko 80 mljekarskih stručnjaka iz svih naših republika, iz radnih organizacija, instituta i fakulteta. Kao sudionici ili kao referenti na seminaru bili su predstavnici ovih organizacija:

Mljekare: Banja Luka, Beograd, Bihać, Bjelovar, Celje, Dekani, Karlovac, Knin, Maribor, Nikšić, Novi Sad, Odžaci, Osijek, Padinska Skela, Rijeka, Sarajevo, Senta, Sombor, Split, Sremska Mitrovica, Subotica, Titovo Užice, Varaždin, Veliki Zdenci, Zagreb, Zaječar, Zenica, Županja.

Ostale organizacije: Fakultet poljoprivrednih znanosti; Institut za mlekarsvo, Beograd; Institut za tehnologiju i ekonomiju, Zagreb; Mlekarski školski center, Kranj; Mlekarska škola, Pirot; »Poljoopskrba«, Zagreb; Poljoprivredni fakultet, Novi Sad; Prehrambeno-biotehnoški fakultet, Zagreb; Tehnološki fakultet, Novi Sad; »Tehnoproces«, Novi Sad.

Zapaženo je sudjelovanje velikog broja stručnjaka iz mljekara, što ovom seminaru daje posebno značenje.

U toku seminara polaznici su posjetili novu mljekaru RO »Dukat« u Zagrebu, gdje su se mogli upoznati s programiranim tehnološkim procesima i radom kompjutera.

A. P.