

Vijesti

Prikaz knjige

DR. LJERKA KRŠEV: MIKROBNE KULTURE U PROIZVODNJI MLIJEČNIH PROIZVODA

Krajem 1989. godine izašla je iz štampe knjiga: *MIKROBNE KULTURE U PROIZVODNJI MLIJEČNIH PROIZVODA*, autora doc. dr. Ljerke Kršev, u izdanju Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske.

Knjiga sadrži 129 strana, 44 tabele i 29 slika, kao i 339 referenci korištene literature.

Knjiga »*MIKROBNE KULTURE U PROIZVODNJI MLIJEČNIH PROIZVODA*« predstavlja značajan doprinos kako naučno-istraživačkoj tako i praktičnoj oblasti tehnologije mleka i mlečnih proizvoda. Posebno je značajna za područja fermentativnih procesa, odnosno tehnologije fermentisanih mlečnih proizvoda i tehnologije sireva, gdje su mikrobiološke kulture od izuzetne važnosti. Ova knjiga je prva u Jugoslaviji te vrste, u kojoj je autor sintetizovao najnovija saznanja o taksonomiji, diferencijaciji, rastu, razvoju, metabolizmu, i primeni i čuvanju mikrobioloških kultura koje se koriste u tehnologiji mleka. Knjiga je rezultat višegodišnjeg naučno-istraživačkog i stručnog rada autora, koji je u ovoj oblasti publikovao više desetina naučnih radova u poznatim i našim i stranim časopisima.

Autor je sadržaj knjige podelio u sledeća osnovna poglavlja:

1. Klasifikacija mljekarskih kultura
2. Genetičko inženjerstvo bakterija namijenjenih proizvodnji fermentiranih mliječnih proizvoda
3. Taksonomija i metabolizam mikroorganizama važnih za proizvodnju fermentiranih mliječnih proizvoda
4. Proizvodnja mljekarskih kultura
5. Kontrola kvalitete mljekarskih kultura.

Iza navedenih poglavlja knjiga sadrži i: Popis važnijih pojmova i Literaturu.

U prvom poglavlju knjige »*MIKROBNE KULTURE U PROIZVODNJI MLIJEČNIH PROIZVODA*« prikazana je klasifikacija kultura koje se primenjuju u tehnologiji mleka. U drugom poglavlju date su osnove genetskog inženjerstva sa aspekta primene na bakterije namenjene proizvodnji fermentisanih mlečnih proizvoda. U trećem poglavlju obrađena je taksonomija i metabolizam kultura za proizvodnju sireva. Detaljno su opisane karakteristike pojedinih rodova, obrađen je metabolizam ugljenih hidrata i metabolizam proteina bakte-

rija mlečne kiseline, metabolizam mikroorganizama kefira i kumisa, faktori koji utiču na rast i aktivnost kultura, faktori koji utiču na održavanje kultura, i dr. U četvrtom poglavlju je opisana proizvodnja i način primene pojedinih kultura, a u petom poglavlju je prikazan način kontrole kvaliteta kultura za proizvodnju fermentisanih mlečnih napitaka i kultura za proizvodnju sira.

Autor je knjigu napisao pregledno i razumljivo, koristeći se najnovijim saznanjima nauke i prakse, kao i najnovijim važećim međunarodnim normama. Knjiga će nesumnjivo biti od velike koristi inženjerima u industriji mleka kao i stručnjacima koji rade u laboratorijama u rutinskoj kontroli i u razvoju. Ova knjiga će biti korisna novina i u bibliotekama naučnih institucija koje se bave tehnologijom mleka. Sem toga, knjiga će omogućiti i studentima proširenje znanja i lakše razumevanje tehnologija fermentisanih mlečnih proizvoda i tehnologija sireva, jer tretira suštinu ovih procesa na jasan i razumljiv način.

Recenzenti knjige su: prof. dr. Marijana Carić, prof. dr. Miroslava Todorović i Mr. Ljubica Tratnik.

M. C.

OB AVIJEST

ZAVOD ZA MLJEKARSTVO OOUR-a INSTITUT ZA STOČARSTVO I MLJEKARSTVO, FPZ-i, ZAGREB, ŠIMUNSKA 25, proizvodi »ČISTE KULTURE« bakterija mliječne kiseline, i to za JOGURT, MASLAC i TVRDI SIR.

Zainteresirane mljekare mogu se obratiti na gore navedenu adresu ili telefon (041) 235-777/133.

Veliko je zadovoljstvo Predsjedništva Udruženja i Radne zajednice Udruženja te Uredništva časopisa Mljekarstvo da nakon uspješnog rada u prošloj godini

zaželi i čestita

još uspješniju i sretniju

NOVU 1990. GODINU

svim svojim članovima, pretplatnicima, suradnicima, mljekarskim radnicima i svim mljekarskim i radnim organizacijama.
