

Vijesti

XXII Internacionalni mljekarski kongres

U vremenu od 29. rujna do 3. listopada 1986. održan je XXII International Dairy Congress u Hagu.

Na XXII IDC okupilo se oko 1.000 sudionika iz brojnih zemalja. Rad Kongresa odvijao se u dopodnevnom i popodnevnom satima, i to u obliku plenarnih i seminarskih predavanja, rasprava za okruglim stolom i prikazivanja autorskih radova.

U okviru autorskih radova prikazani su:

Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić Lj.: »Production of Sombor Cheese by Ultrafiltration Method«.

Carić M., Kulić Lj., Gavarić D., Milanović S., Vrbaški Ž., Vranac K.: »Influence of Use of Glyceride Coating Materials on Proteolysis in Trapist Cheese«.

Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić Lj.: »Investigations of Possibilities of Raising the Share of White Pickled Cheese for Processed Cheese Production«.

Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić Lj.: »New possibilities in Ice Cream Production by Incorporating Soya Isolate«.

Kršev Lj., Rac Z., Tratnik Lj.: »Physical and Chemical Characteristic of Goat Milk From Yugoslavia and Its Capability of Coagulation«.

Kršev Lj., Koritnik Z., Tratnik Lj.: »Ultrafiltration on Cheese Camembert Brine«.

Obradović D.: »Contribution of Streptococcus Lactis Strains and Strain Micrococcus M-104 on Casein Degradation«.



Detalj s izložbe opreme za prehrambenu industriju »Machevo«



Detalj s izložbe materijala za mljekarsku industriju — Kongresni centar u Hagu

Tijekom Kongresa, svaki dan je bilo organizirano više posjeta proizvodnim pogonima, istraživačkim ustanovama i izložbama. Sudionici su tako imali priliku posjetiti:

- Netherlands Inst. Dairy Res. (Nizo), Ede
- DMV — Campina, Rijkevoort (dvije mljekare od kojih jedna prerađuje mlijeko u Gouda sir — 170 miliona kg mlijeka/god., a druga u jogurt — 100 miliona kg mlijeka/god.).
- 13-tu »Machevo« izložbu opreme za prehrambenu industriju u Utrehtu. Na izložbi je posebno mjesto imala oprema za mljekarsku industriju, a izlagali su poznati proizvođači opreme: Alfa-Laval, APV, DDS, NIRO, Storc, Anhydro i dr.

Sudionici Kongresa imali su priliku u prostorima Kongresnog centra razgledati izložbu novih proizvoda mljekarske industrije i novih proizvoda namijenjenih mljekarskoj industriji. Mogli su se degustirati novi proizvodi, a i oni već dobro poznati mlječni proizvodi.

Sudionici Kongresa pokazali su posebno zanimanje za proizvode od demineralizirane sirutke, za nove fermentirane mlječne proizvode, deserte i veoma dobre holandske sireve.

Tijekom rada Kongresa naši znanstveni i stručni radnici ostvarili su nove kontakte i izmijenili iskustva i opažanja sa stručnjacima i znanstvenicima iz raznih dijelova svijeta.

Lj. K.

Vijesti iz naše mljekarske industrije

U sastavu PPK »Odžaci« u Odžacima nalazi se i OOUR mljekara »Odžaćanka«, koja zapošljava oko 180 radnika, a godišnje prerađuje 16 miliona litara mlijeka.

U toj mljekari mlijeko se prerađuje u različite proizvode: pasterizirano mlijeko, jogurt, kiselo mlijeko, kiselo vrhnje (sa 20 i 35% mlječne masti), maslac, maslo, sitan i beli sir, tvrde i topljene sireve.

Na postrojenju za sušenje proizvodi se sirutka u prahu, najčešće namijenjena stočnoj hrani. Uz liniju za proizvodnju sirutke u prahu, mljekara »Odžaćanka« ima i postrojenje za demineralizaciju sirutke.

Na liniji za demineralizaciju i sušenje mljekara može godišnje preraditi 15 miliona litara sirutke u demineralizirani prah sirutke. Stupanj demineralizacije može biti 50, 70 ili 90%, prema želji kupca.

Demineralizirana sirutka u prahu novi je proizvod naše mljekarske industrije i može se koristiti kao sastojak u ovim proizvodima: dijetetskim, farmaceutskim, u sladoledu, jogurtu, a osobito u hrani za dojenčad.

Taj prah, bijelo-žućkaste boje, blago slatkog okusa, fine zrnate strukture i dobre rastvorljivosti u vodi ima slijedeći sastav s obzirom na stupanj demineralizacije:

Sastav	Demineralizacija		
	50 %	70 %	90 %
Proteini %	10 — 13	10 — 13,2	10 — 13,5
Laktoza %	76,8	78	80,5
Mlječne masti %	0,70	0,70	0,70
Vlaga %	4 — 4,5	4 — 4,5	4,0
Minerali %	4,0	2,2 — 3,2	0,1 — 1,1

Lj. K.