

14⁰/o) istraženi su konačni pH, količina mlječne kiseline i ukupni broj bakterija nakon fermentacije sa: *Streptococcus lactis*, *S. cremoris*, *S. lactis* subsp. *diacetylactis* i *Leuconostoc cremoris* (a); *S. lactis* i *S. cremoris* (b); *S. thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus* (c); *L. helveticus* (d).

Konačna vrijednost pH i količina mlječne kiseline povećavaju se s povećanjem koncentracije bjelancevina u retentatu. Međutim, konačni pH nakon fermentacije starterom (c) i (d) niži je od pH vrijednosti dobivene starterom (a) i (b).

Najveći broj bakterija nakon fermentacije utvrđen je u retentatu s 12,5⁰/o bjelancevina starterom (b) i u retentatu s 9,2⁰/o bjelancevina starterom (c) i (d).

LJ. K.

Vijesti

Održan XXV jubilarni Seminar za mljekarsku industriju

U Lovranu je od 17. do 20. veljače 1987. godine održan XXV tradicionalni Seminar za mljekarsku industriju, kojem je ove godine prisustvovao rekordan broj od oko 200 sudionika.

Seminar je otvorila predstojnica Laboratorija za tehnologiju mlijeka i mlječnih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, doc. dr. Ljerka Kršev, koja je ujedno bila i predsjednica organizacionog odbora.

Nosilac Seminara je Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu. Seminar je organiziran uz podršku sponzora: Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske — Zagreb; »Dukat«, »Mljekara Zagreb« — Zagreb; »Vindija«, Mljekarska industrija — Varaždin; »Ledo«, Tvornica za proizvodnju sladoleda — Zagreb; »Mercator«, Mljekarska industrija — Ljubljana; »KIM«, Mljekarska industrija — Karlovac; »Zdenka«, Mljekarska industrija — Veliki Zdenci; »Belje«, Tvornica mlječnih proizvoda — Beli Manastir; »IMLEK«, Mljekarska industrija — Beograd; »Veterinarski i mlekarski institut«, Zavod za mljekarstvo — Beograd i »IMPAZ«, Mljekarska industrija — Zaječar.

U radnom dijelu Seminara obrađene su 4 teme:

- Poznavanje uloge korisnih i štetnih mikroorganizama u proizvodnji i preradi mlijeka.
- Primjena rezultata domaćih i stranih znanstveno-stručnih istraživanja u proizvodnim tokovima kao bitni preduvjet napretka naše mljekarske prakse.
- Korištenje sastojaka mlijeka u prehrambenoj industriji.
- Slobodne teme.

Kao uvod u tematiku pojedinih grupa referata održana su dva plenarna predavanja. Plenarno predavanje prvog dana Seminara, pod nazivom »Komponente mlijeka u proizvodima prehrambene industrije«, izložila je prof. dr. Marijana Carić, a prof. dr. Marija Šutić je plenarnim predavanjem »Bioke-

mijska aktivnost mikroorganizama u proizvodnji i preradi mlijeka« počela drugi radni dan Seminara.

Na Seminaru je održano 45 znanstvenih i stručnih referata, te izloženo 6 postera. Od toga je dva referata održao predstavnik tvrtke »Pasilac A/S«, te referate su imali i predstavnici tvrtki »Gerstenberg-Agger A/S«, i »Foss Electric (UK) LTD«.

Izloženi referati stručnjaka iz proizvodnje, s fakulteta i znanstvenih ustanova ove godine imali su veći naglasak na znanstvenim istraživanjima, što je siguran pokazatelj orijentacije stručnjaka k unapređenju postojećeg stanja u proizvodnji naše mljekarske industrije.

Na XXV Seminaru bili su prisutni mljekarski stručnjaci mljekara iz cijele Jugoslavije, iz mjesta: Banja Luka, Beli Manastir, Beograd, Bjelovar, Celje, Čačak, Ilirska Bistrica, Karlovac, Kranj, Lajkovac, Loznica, Ljubljana, Murska Sobota, Negotin, Niš, Nikšić, Novi Sad, Odžaci, Osijek, Pančevo, Pirot Pula, Ptuj, Rijeka, Sarajevo, Senta, Skopje, Slavonska Požega, Sremska Mitrovica, Sombor, Subotica, Titovo Užice, Titov Veles, Tuzla, Varaždin, Veliki Zdenci, Zagreb, Zaječar, Zenica, Zrenjanin i Županja.

Seminaru su prisustvovali predstavnici svih mljekarskih škola, fakulteta, razvojnih i istraživačkih službi kombinata te znanstveni i stručni radnici ustanova čija je djelatnost vezana uz mljekarstvo.

Preko svojih predstavnika i ove godine su Seminaru prisustvovali proizvođači uređaja za analizu i kontrolu kakvoće mlijeka i mlječnih proizvoda »Foss-Electric« iz Danske.



Detalj s XXV jubilarnog Seminara za mljekarsku industriju

Osim predstavnika domaćih proizvođača opreme za mljekarsku industriju i proizvođača aditiva, među predstavnicima proizvođača sredstava za pranje i dezinfekciju u mljekarskoj industriji po prvi puta aktivno su sudjelovali predstavnici »Saponije« iz Osijeka i predstavnici »Zlatoroga« iz Maribora.

U predahu Seminara, Tvornica za proizvodnju sladoleda »Ledo« organizirala je degustaciju svojih proizvoda.

Dana 19. veljače predstavnici tvrtke »Foss-Electric (UK) LTD« prikazali su rad uređaja za određivanje dodane vode mlijeku, a isti dan poslije podne organizirana je vrlo uspješna posjeta »Mljekari« Rijeka.

Dana 20. veljače organizirana je posjeta Centralnom institutu za istraživanje mlijeka u Palmanovi, u Italiji, gdje je prikazan rad suvremenih uređaja za istraživanje kakvoće mlijeka i mlječnih proizvoda.

Čitavo vrijeme održavanja Seminara nakon izloženih referata, vodile su se vrlo konstruktivne rasprave vezane uz napredak genetskog inženjerstva na području mljekarskih kultura, uz stalno prisutne probleme vezane uz kakvoću sirovine, te uz preradu i kontrolu mlijeka i mlječnih proizvoda.

Rad jubilarnog XXV Seminara za mljekarsku industriju pratila je komisija za zaključke koja će u izvještaju obraditi i prijedloge u vezi promjene naziva Seminara. On je, po ocjeni većeg broja stručnjaka, odavno na razini kvalitetnog znanstveno-stručnog skupa.

J. H.

Izvođenje nastavnog procesa u Pirotu

Krajem 1986. godine konačno su kompletirani uslovi za kvalitetno izvođenje nastavnog procesa u Mljekarskoj školi u Pirotu, puštanjem u rad nove linije za pasterizaciju mleka, instalisane u školskoj proizvodnoj radionici.

Dogovorom o financiranju izgradnje novog školskog prostora i rekonstrukcije postojećeg, čiji su potpisnici bili SIZ za obrazovanje SRS, Poslovna zajednica za stočarstvo — grupacija mljekarstvo, »Mlekosim«, SO-e Piroto i Mljekarska škola, omogućena je izgradnja nove školske zgrade.

Građevinski deo završen je 1979. godine i time su dobivene:

- 3 učionice — kabineta,
- hemijska i mikrobiološka laboratorija sa pratećim prostorima za pranje inkubaciju i zasejavanje,
- garderobe sa sanitarnim čvorom,
- školska radionica s posebnim prostorom za prijem mleka, komarama za fermentaciju fermentiranih napitaka i tri komore za zrenje sireva.

Po završetku građevinskog posla laboratorije i učionice opremljene su potrebnim nameštajem i odmah date na korištenje.

Opremanje i nabavka pojedinih uređaja za radionicu trajali su punih 6 godina i bili su u skladu s tehnološkim i nastavnim zahtevima, tako da su sada kompletirane sledeće linije:

1. linija prijema, obrade i skladištenje mleka,
2. linija pasterizacije,
3. linija za izradu fermentiranih napitaka i čistih kultura,
4. linija za proizvodnju maslaca (pasterizator i bučkalica),
5. linija izrade sireva koja obuhvata: 2 kotlića od po 200 litara, sirarski kotao od 1.000 litara s elementima za mehaničku obradu gruša, pneumatsku kombi-kadu za predpresovanje sireva i presovanje belog sira, pneumatsku presu i liniju za izradu topljenih sireva.

Linija pasterizacije nabavljena od »Alfa Laval«, a ostala oprema je domaće proizvodnje, proizvođača »Alhrom« iz Ruša.

Montažu i povezivanje opreme izvršio je »IMP« iz Ljubljane. Nabavku separatora pomogao je »Mlekosim« iz Beograda.

Stvoreni uslovi u školi, pored savremenog pogona industrijske mlekare u Pirotu u kome se izvodi deo redovne prakse, odlični su za obrazovanje kadrova od II do V stepena stručne spreme, za potrebe Mlekarske industrije Jugoslavije.

Sadašnji i budući učenici sa nastavnim kolektivom škole ovim putem izražavaju zahvalnost radnim ljudima mlekara na učešću u izgradnji i stvaranju uslova za učenje i obrazovanje.

J. M.

Imenovani članovi Izdavačkog savjeta i Uređivačkog odbora

Na svojoj sjednici od 15. travnja 1987. godine je Predsjedništvo Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske imenovalo članove Izdavačkog savjeta i Uređivačkog odbora časopisa »Mljekarstvo«, kako slijedi:

Izdavački savjet:

1. Stjepan Deneš, dipl. inž., Zagreb
2. prof. dr. France Forstnerić, Ljubljana
3. Tomislav Gītarić, dipl. inž., Beograd
4. Duško Gregurek, dipl. inž., Zagreb
5. prof. dr. Silvija Miletić, Zagreb
6. prof. dr. Višeslava Miljković, Beograd
7. mr. Mihajlo Ostojić, Beograd
8. Štefan Oštir, dipl. inž., Kranj
9. Ivan Peti, dipl. inž., Slavonska Požega
10. Josip Prohaska, dipl. inž., Bjelovar
11. prof. dr. Marko Stanišić, Sarajevo

Uređivački odbor:

1. prof. dr. Marijana Carić, Novi Sad
2. prof. dr. Natalija Dozet, Sarajevo
3. prof. dr. Jovan Đorđević, Beograd
4. mr. Slavica Golc-Teger, Ljubljana
5. Stanimir Joksović, dipl. inž., Beograd
6. prof. dr. France Kervina, Ljubljana
7. mr. Slavko Kirin, Bjelovar
8. Matej Markeš, dipl. inž., Zagreb
9. mr. Karlo Mikačić, Zagreb
10. prof. dr. Silvija Miletić, Zagreb
11. prof. dr. Marija Šutić, Beograd

L.J. K.

Obavijest članovima Udruženja

Molimo članove Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske koji se nisu odazvali na potraživanja prema upućenom dopisu broj 52/87., od 30. 3. 1987. godine, u vezi naplate godišnje članarine, da to učine u što je moguće kraćem vremenskom roku.

Udruženje

Upute autorima**Cijenjeni autori!**

Kako bismo međunarodnoj javnosti olakšali praćenje znanstvenih i stručnih radova u »Mljekarstvu«, molimo Vas da prije pisanja radova proučite »Upute« i pripremite rukopis prema zahtjevima. Na taj ćete način omogućiti brže objavljivanje i veću dostupnost vaših radova svjetskoj javnosti i pridonijeti da naš i Vaš časopis »Mljekarstvo« postane još ugledniji.

1. Časopis »Mljekarstvo« objavljuje radove koji podliježu recenziji dva recenzenta za:

- izvorne znanstvene radove
- prethodna priopćenja
- znanstvene bilješke,