

Vijesti

IMENOVAN JE NOVI GLAVNI I ODGOVORNI UREDNIK ČASOPISA »MLJEKARSTVO«

Predsedništvo Udruženja mlekarskih radnika SR Hrvatske, na svojoj sednici od 6. 11. 1985. godine imenovalo je doc. dr Ljerku Kršev za glavnog i odgovornog urednika časopisa »Mljetkarstvo«.

Doc. dr Ljerka Kršev, diplomirani inženjer biotehnologije, rođena je u Zagrebu, SR Hrvatska. Diplomirala je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu 1963. g., i završila magistraturu na istom fakultetu 1975. godine. Doktorirala je također na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu 1981. godine, uspešno obranivši disertaciju pod naslovom: »Analiza tehnologije i mikroflore ličke base, te izbor startera za industrijsku proizvodnju«.

Od lipnja 1963. do maja 1982. godine radi u mlekari »Dukat«, Zagreb. 1982. godine izabrana je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu u zvanje docenta, na predmetu »Tehnologija mleka i mlečnih proizvoda«, gde se i sada nalazi kao pročelnik Laboratorija za tehnologiju mleka i mlečnih proizvoda, Zagreb, (Pierottijeva 6., tel. 440-486), u kome vodi poslove iz oblasti nastave, nauke i saradnje sa privredom, te diplomske, magistarske i doktorske rade. Tokom rada u mlekari »Dukat«, Zagreb i na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu bila je više puta na stručnom usavršavanju iz oblasti tehnologije mleka i uzgoja kultura, koje se primenjuju u tehnologiji prerade mleka, u: Holandiji, Čehoslovačkoj i Francuskoj. Kako ju je naučni rad privlačio još za vreme rada u industriji, objavila je preko 30 naučnih rada i učestvovala u izradi više naučno-istraživačkih projekata. Kao referent Ljerka Kršev je učestvovala na mnogim domaćim i međunarodnim naučnim skupovima.

Prof. dr MARIJANA CARIĆ

REORGANIZACIJA »INSTITUTA ZA MLEKARSTVO«, BEOGRAD

Institut za mlekarstvo je osnovan 1952. godine sa zadatkom da radi na unapređenju mlekarstva. U svom 33-godišnjem postojanju značajno je doprineo razvoju mlekarske industrije i specijalizaciji stručnih i naučnih kadrova. Posebno obeležje je bio rad u okviru naučnih istraživanja preko Saveznih, Republičkih i regionalnih zajednica nauke i direktnoj saradnji sa mlekarskim organizacijama.

Racionalizacija naučnih ustanova i primena odredaba Zakona o naučno-istraživačkoj delatnosti u SR Srbiji, na čijoj se teritoriji Institut nalazi, je

uslovila integraciju Veterinarskog instituta i Instituta za mlekarstvo. Nova OOUR, koja je u sastavu RO Veterinarski institut i zavodi SR Srbije, posluje pod nazivom »VETERINARSKI I MLEKARSKI INSTITUT«.

Nakon integracije Institut broji preko 120 zaposlenih i nastaviće s realizacijom zadataka društvenog i ekonomskog razvoja mlekaarske industrije, doprineće intenziviranju stočarske proizvodnje kroz poboljšanje zdravstvenog stanja i izmene rasnog sastava životinja u cilju veće proizvodnje mleka, mesa i drugih proizvoda životinjskog porekla.

Novoosnovani Institut ima radne jedinice u Zaječaru, Požarevcu i Krnjači sa sopstvenim centrom za veštačko osemenjavanje, obradivim zemljištem za proizvodnju neophodne stočne hrane, laboratorije za sve hemijsko-fizičke, mikrobiološke i dijagnostičke analize.

Za realizaciju ovako široke delatnosti u Veterinarskom i mlekaškom institutu postoji odgovarajući broj naučnih i stručnih kadrova (oko 50% od ukupnog broja zaposlenih). Njihovim pravilnim usmeravanjem i timskim povezivanjem rešavaće se složeni naučni projekti i učiniti prodori u nove naučne oblasti. Nastaviće se nabavka periodičnih domaćih i inostranih publikacija i knjiga. Rezultati naučno istraživačkog rada učiniće se dostupnim naučnoj i stručnoj javnosti publikovanjem u domaćim i inostranim časopisima, referisanjem na naučnim skupovima, pisanjem i publikovanjem monografija i dr.

Ovako organizovan Veterinarski i mlekaški institut doprineće značajnom poboljšanju primene nauke u praksi, za dobrobit radnih ljudi koji se bave stočarstvom i mlekarstvom.

Mr M. OSTOJIĆ

PUŠTENA U RAD NOVA MLJEKARA U CELJU

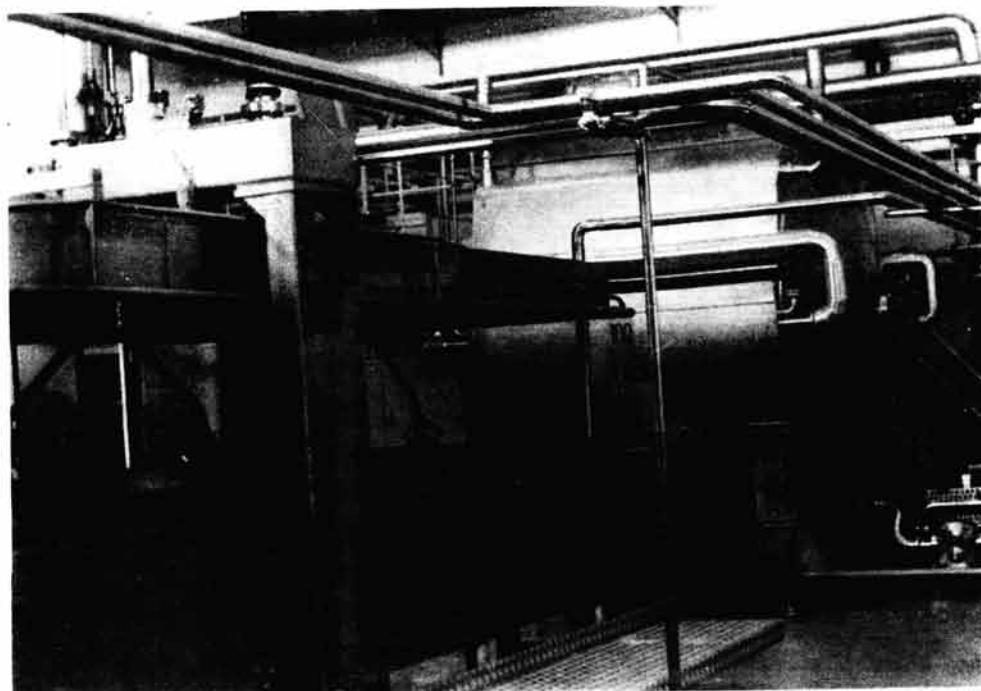
SOZD Hmezd iz Žaleca započeo je marta 1982. godine izgradnju nove mljekare. Mljekara je locirana uz crnogorični šumarak Ruški gozd na razmediji Celja i Žaleca.

Sa pokusnim radom mljekara započinje 26. 7. 1984. godine, a svečano puštanje u rad obavljeno je 26. 11. 1984. godine. Od toga dana mljekara nosi novi naziv »DO Mlekarna Arja Vas«.

Mljekara dnevno može preraditi cca 150.000 litara mlijeka u razne vrste jogurta, razne vrste vrhnja, maslaca, svježi sir, kajžarski sir, polutvrde sireve i mlječne deserte. Mljekara godišnje otkupljuje cca 46 mil. litara mlijeka.

U izradi projekata sudjelovali su Projektivni atelje, Ljubljana, Mlekaški šolski centar, Kranj, Prehrambeno-biotehnološki institut, Zagreb, IMP Ljubljana, Hmezd DO Eksport-import-Inženiring, Ljubljana i Alfa-Laval, Beč.

Gradevinske radeve izvodio je »Gradis« Celje sa kooperantima. Isporuku i montažu opreme, strojarske i električne instalacije izvršili su Alfa-Laval Beč, Flamba Wuppertal, Ex-cell-o SAD, MKT Finska, IMP Ljubljana, Hmezd DO Eksport-import-Inženiring Ljubljana, LTH Škofja Loka, Emo-Celje i Klima-Celje, sa kooperantima.



»Mljkara«, Celje — odio za proizvodnju sira

Nadzor i konzalting usluge pružali su Prehrambeno-biotehnološki institut, Zagreb i Razvojni center, Celje. Tehnološki razvoj povjeren je Prehrambeno-biotehnološkom institutu, Zagreb.

N. T.

M L E K A R S T V O I D E O

»Mlekarstvo je mali deo svetske privrede ali se u njemu ogledaju sve suprotnosti i dileme savremenog čovečanstva«

(... citat iz knjige)

U izdanju »Naučne knjige« iz Beograda krajem oktobra 1985. godine izšla je iz štampe knjiga renomiranog univerzitetskog profesora dr Ivica F. Vujičića sa Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu: »Mlekarstvo — I deo«.

Knjiga predstavlja značajan doprinos poboljšanju naučne i stručne literature iz oblasti mlekarstva. Ovo delo sadrži 276 stranica, 60 tabela, 76 slika i grafikona i 96 literaturnih referenci domaćih i stranih istraživača. Autor je sadržaj knjige sistematizovao u 6 oblasti koje obuhvataju: razvoj, hemiju, fiziku, higijenu, mužu i obradu mleka i iste razradio u 12 poglavljja.

Knjiga je namenjena prvenstveno studentima poljoprivrednih, prehrambeno-tehnoloških i veterinarskih fakulteta, ali njena vrednost prevazilazi te okvire

i može se slobodno reći da predstavlja potrebu svih stručnjaka koji se bave unapređenjem mlekarstva.

Obnova pojedinih poglavlja predstavlja novinu u našoj mlekarskoj praksi, kao što su ekonomski i socijalni značaj mlekarstva i njegovo mesto u ishrani i agroindustrijskom proizvodnom kompleksu.

Hemija i fizika mleka je obrađena od regulacije i kontrole laktacije, preko hemijskog sastava, fizičkih i fizičko-hemijskih svojstava mleka, do komparativne hemije i fizike mleka.

Poglavlje higijene mleka obuhvata značajne mikroorganizme u mleku i mlečnim proizvodima, njihovo razviće i poreklo, kao i transformacije sastojaka mleka. Zasebno je obrađeno područje zagadivanja i falsifikovanje mleka, kao i održavanje higijene u mlekarstvu.

Tehnologija dobijanja i obrade mleka razrađuje pojmove dobijanja mleka, načina muže i obrade mleka posle muže.

Ovoj knjizi prethodili su tekstovi »MLEKARSTVO« (1962) i »MLEKO« (1972), koju su godinama služili za izučavanje mlekarstva, te ona predstavlja nadgradnju proverenih saznanja dopunjeno sa savremenim pravcima razvoja mlekarstva.

Recezenti knjige su poznati naučni radnici dr Jeremije Rašić i dr Božidar Maslovarić, što je samo po sebi priznanje vrednosti ovog dela.

S obzirom da je u našem mlekarstvu retka pojava da se izdaju knjige ovakve naučne i stručne vrednosti i da je autor istraživač, poznat i priznat i van granica naše zemlje, slobodni smo da je preporučimo svim stručnjacima koji se bave mlekarstvom.

Mr M. OSTOJIĆ

PRIJEDLOG ZA IZMJENU I DOPUNU ODREDBI PRAVILNIKA O MLJEKU

Društvo veterinarstva i veterinarskih tehničara Rijeke održalo je svoju redovitu sjednicu 21. studenog 1985. u Opatiji. Na spomenutoj sjednici raspravljalo se o potrebi izmjene i dopune odredbi Pravilnika o kakvoći mlijeka i mlječnih proizvoda, sirila i čistih kultura (POK) — »Službeni list SFRJ«, br. 51/82 i Pravilnika o metodama uzimanja uzoraka mlijeka te metodama kemijskih i fizičkih analiza mlijeka i mlječnih proizvoda (POMM) — »Službeni list SFRJ«, br. 32/83.

Nakon rasprave donešeni su ovi zaključci:

1. U raspravi su sudionici sjednice potvrđili opravdanost i nužnost pokretanja postupka za izmjenu i dopunu odredbi POK-a i POMM-a.
2. U odredbama POK-a predlažu se ove dopune:
 - a) najniža dopuštena količina masti mlijeka je 3,2% i bezmasne suhe tvari (BST) mlijeka od 8,5% trebaju biti izražene u g/100 ml mlijeka.
3. U odredbama POMM-a predlažu se ove izmjene i dopune:
 - a) postupak određivanja količine masti mlijeka po Gerberu (za analizu se uzima 11,0 ml mlijeka) izražava količinu masti u g/100 ml a ne u g/100 g kako se to pogrešno označuje u odredbama POMM-a;

- b) odredbe POMM-a ne propisuju postupak određivanja BST mlijeka (?) već samo postupke za određivanje suhe tvari (ST) mlijeka — iako je količina BST mlijeka od najmanje 8,5% propisana odredbama POK-a;
- c) propisane metode određivanja ST mlijeka trebaju biti izražene u g/100 ml mlijeka jer je »litra« osnovna mjerna jedinica u našem mlekarstvu;
- d) treba brisati postupak za određivanje količine ST mlijeka izvornim računskim postupkom po Fleischmannu jer se od 1. 1. 1981. prema Zakonu o mjernim jedinicama i mjerilima određuje »gustoća« a ne više »specifična težina« mlijeka (za računski postupak po Fleischmannu potrebni su rezultati masti i specifične težine mlijeka); i
- e) propisati određivanje gustoće mlijeka areometrima baždarenim bilo na 15 °C ili 20 °C jer je njihova razlika u rezultatima mjerena kod istog uzorka mlijeka čak 1,2 laktodenzimetarska stupnja.

4. Ovaj Zapisnik istodobno dostaviti:

- Savezu društava veterinara i veterinarskih tehničara SR Hrvatske u Zagrebu;
- Savezu društava veterinara i veterinarskih tehničara SR Hrvatske u Zagrebu (Sekciji za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica);
- Savezu društava veterinara i veterinarskih tehničara Jugoslavije u Beogradu; i
- Saveznom zavodu za standardizaciju u Beogradu.

Z. M.