

Vijesti



U Münchenu je od 19. do 24. rujna 1986. održana tradicionalna sajamska priredba prehrambenih proizvoda »IKOFA '86«. Sajamska priredba »IKOFA '86« održava se već šesnaesti put za redom (svake druge godine). Uspješan organizator je »Münchenski velesajam« iz Münchena.

Ovogodišnja priredba bila je rekordna po veličini izložbenog prostora i po broju zemalja i tvrtki koje su izlagale. Skoro sve dvorane »Münchenskog velesajma« bile su ispunjene izložbenim prostorom i ukrašenim prehrambenim proizvodima ili nekim drugim proizvodima namijenjenim ugostiteljstvu, kućanstvima ili trgovini.

Vrlo zapažen bio je izložbeni prostor Jugoslavije. Arhitektonski skoro idealno riješen, s obiljem prehrambenih proizvoda, pobudio je veliko zanimanje posjetilaca. Glavni organizator našeg izložbenog prostora bio je »Jugoslavijapublic« iz Beograda. Proizvode su izložili: »Astra« Zagreb, »Cetroprom« Beograd, »PKB« Beograd, »Emona« Ljubljana, »Fond za voće i povrće« Beograd, »Gavrilović« Petrinja, »Maraska« Zadar, »Produktiva« Novi Sad, »Šibenka« Šibenik, »Takovo« Gornji Milanovac, »UPI« Sarajevo, »Voće« Zagreb, »Yugoslavia Commerce« Beograd, te neke tvrtke iz SR Njemačke: »Combick« München i »Trade Promotion Office« Frankfurt/Main.

Treba spomenuti i države koje su sudjelovale na »IKOFA '86«: Belgija, Danska, Finska, Francuska, Grčka, Velika Britanija, Irska, Island, Jugoslavija, Lichtenstein, Luksemburg, Nizozemska, Norveška, Austrija, Poljska, Švedska, Švicarska, Španjolska, Čehoslovačka, Turska, Mađarska, Južna Afrika, Tunis, Argentina, Bolivija, Brazil, Čile, Ekvador, Gvatemala, Kanada, Kolumbija, Meksiko, Paragvaj, Peru, Urugvaj, USA, Venecuela, Indija, Indonezija, Iran, Izrael, Japan, Malezija, Filipini, Singapur, Tajvan, Tajland, Australija, Novi Zeland. Spomenute države izložile su proizvode prehrambene industrije. Brojne proizvode posjetioci su mogli i kušati.

Središnje mjesto prehrambenog sajma »IKOFA '86« bila je dvorana 16 u kojoj su se nalazile veleprodajne obavijesti o tržištu za meso, ribu, voće, o stručnoj literaturi i drugo. Tu je bio i izložbeni prostor najpoznatijih robnih kuća u SR Njemačkoj: »Spar«, »Selex« i drugih.

Za brojne mljekarske stručnjake bila je prava poslastica obilazak dvorane 18 koja je bila u znaku mlječnih proizvoda. Tu su izlagale svoje brojne proizvode mljekare iz SR Njemačke i neke druge inozemne mljekare.

Brojne druge mljekare izvan područja SR Njemačke izlagale su proizvode u sklopu svojih država. Zbog toga je gotovo nemoguće opisati sve mljekare i sve mlječne proizvode koji su se mogli vidjeti i kušati na ovogodišnjoj sajamskoj priredbi »IKOFA '86«!

Veliku pažnju mljekarskih stručnjaka privukao je sir od ovčjeg mlijeka poput »grane ili parmezana« koji je izložio »Conzorcio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano« iz Rima. Svi mlječni proizvodi idealno su bili umotani u posude sa lijepim, slikovitim i raznobojnim likovnim rješenjima. Potvrđena je i naša stara uzrečica »Izgled prodaje robu«!

Z. M.

V sastanak prehrambenih tehnologa i nutricionista Hrvatske

Obilježavajući 30. obljetnicu studija prehrambene industrije i biotehnologije na Sveučilištu u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu i Savez društava za unapređenje prehrane naroda Hrvatske organizirali su, pod pokroviteljstvom Republičke konferencije socijalističkog saveza radnog naroda Hrvatske »V Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske«.



Sa V Sastanka prehrambenih tehnologa i nutricionista Hrvatske

Sastanak je održan 24, 25. i 26. rujna 1986. godine u Zagrebu.

U okviru podsekcije »Procesi i operacije u prehrambenoj industriji« izložen je jedan rad koji obrađuje područje mljekarske tehnologije:

LJ. TRATNIK, I. MIJATOVIĆ, LJ. KRŠEV i Z. ŠLJIVARIĆ: **Ionska izmjena slatke sirutke.**

U pedsekciji »Ambalaža u prehrambenoj industriji« s područja mljekarstva iznesen je rad:

K. BERKOVIĆ, LJ. M. LALIĆ i B. MAGDALENIĆ: **Utjecaj folije na kvalitetu nekih vrsta mlječnih proizvoda.**

U sekciji »Biokemijsko i ekološko inženjerstvo« iznesena su tri rada s područja mljekarstva:

I. F. VUJIČIĆ, S. PETROVIĆ i M. ŠKRINJAR: **Upotreba lipolitičkih enzima u tehnologiji sireva,**

A. BANINA: **Morfološke promene bakterija Streptococcus lactis, kao jedan od pokazatelja prisustva aflatoksina u mleku,**

LJ. KRŠEV, O. MARIĆ i LJ. TRATNIK: **Korištenje stepke pri proizvodnji fermentiranih mlječnih proizvoda.**

U sekciji »Kontrole hrane« izložena su 4 referata s područja mljekarstva:

LJ. M. LALIĆ, K. BERKOVIĆ i B. MAGDALENIĆ: **Fizikalno-kemijske karakteristike nekih vrsta sireva,**

Z. FRANIĆ, i A. BAUMAN: **Aktivnost tricija u mlijeku.**

G. MAROVIĆ, Z. RACZ, N. LOKOBAUER, Z. FRANIĆ i A. BAUMAN: **Praćenje radioaktivnog joda u mlijeku,**

M. MARAČIĆ, A. BAUMAN, M. BAUMŠTARK, BAJLO M., i Đ. STAMPF: **Translokacija ⁹⁰Sr u lancu tlo-trava-mlijeko.**

LJ. K.

Održana Glavna godišnja skupština Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske

Na Kalniku, u prostorijama R.O. »Križevčanka« — Križevci, održana je 15. listopada 1986. godine izborna godišnja skupština Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske.

Skupštinu su uspješno organizirali: »Sirela«, industrija mlječnih proizvoda — Bjelovar, R.O. »Križevčanka« — Križevci, »Mljekarstvo«, Antun Bohnec — Ludbreg i Udruženje mljekarskih radnika SRH — Zagreb.

Skupštini je prisustvovalo 68 delegata-predstavnika mljekara SR Hrvatske, zatim predstavnici fakulteta i drugih mljekarskih institucija, drug Ćiril Zanjkić — predstavnik Sekcije mljekarskih radnika SR Slovenije, te brojni drugi gosti.

Predsjednik Predsjedništva Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske, drug Duško Gregurek, dipl. inž., otvorio je skupštinu i pozdravio sve prisutne sudionike, nakon čega se pristupilo izboru radnog predsjedništva (S. Deneš — predsjedavajući, A. Abramović — član i M. Kobra — član) i drugih skupštinskih organa.

U daljnjem tijeku skupštine pročitani su izvještaji o poslovanju u 1985. godini. Izvještaj o poslovanju Predsjedništva pročitao je predsjednik Duško Gregurek, dipl. inž.; o poslovanju mljekara u 1985. godini Matej Markeš, dipl. inž.; izvještaj uredništva časopisa »Mljekarstvo« glavna i odgovorna urednica dr. Ljerka Kršev; uredništva »Mljekarskog lista« glavni urednik Zlatko Mašek, dipl. vet; financijski izvještaj o poslovanju Udruženja poslovni tajnik Mirko

Rotter, dipl. ecc; te izvještaj Odbora samoupravne kontrole Stjepan Deneš, dipl. inž.

Skupština je nakon rasprave usvojila i odobrila izvještaje, a zatim je iznijet Prijedlog izmjena i dopuna statuta Udruženja, koji je nakon rasprave usvojen. Skupština je također prihvatila i odobrila predloženi predračun prihoda i rashoda Udruženja za 1986. godinu.

Nakon rasprave o podnijetim izvještajima jednoglasno je donijeta odluka da se date razriješnica dosadašnjim organima upravljanja Udruženja.

Kandidaciona komisija (S. Marošević, Ž. Ljubić i M. Jurić), razmatrajući aktivnost članova predsjedništva, kandidirala je slijedeće članove predsjedništva: mr. Ivan Štefekov, »Sirela« — Bjelovar; Miroslav Kobra, dipl. inž., »Zdenka« — Veliki Zdenci; Radomir Ognjenović, dipl. inž., »Belje« — Beli Manastir; Sanja Petrišić, dipl. inž., »Pionir« — Županja; Željko Ljubić, dipl. vet., »Vindija« — Varaždin; Pero Jelinić, dipl. inž., KIM — Karlovac; dr. Ljerka Kršev, PBF — Zagreb; prof. dr. Silvija Miletić, FPZ — Zagreb; Ante Ćuk, dipl. pravnik, »Dalbih« — Split; Duško Gregurek, dipl. inž., »Dukat« — Zagreb; mr. Branko Mišić, »Ledo« — Zagreb.

Članovi Odbora samoupravne kontrole: mr. Stjepan Marošević, »Zdenka« — V. Zdenci; Gojko Šormaz, dipl. vet., »Sirela« — Bjelovar i Matej Markeš, dipl. inž., iz Zagreba.



Sa izlaganja druga S. Deneša, na glavnoj godišnjoj skupštini Udruženja mljekarskih radnika SRH

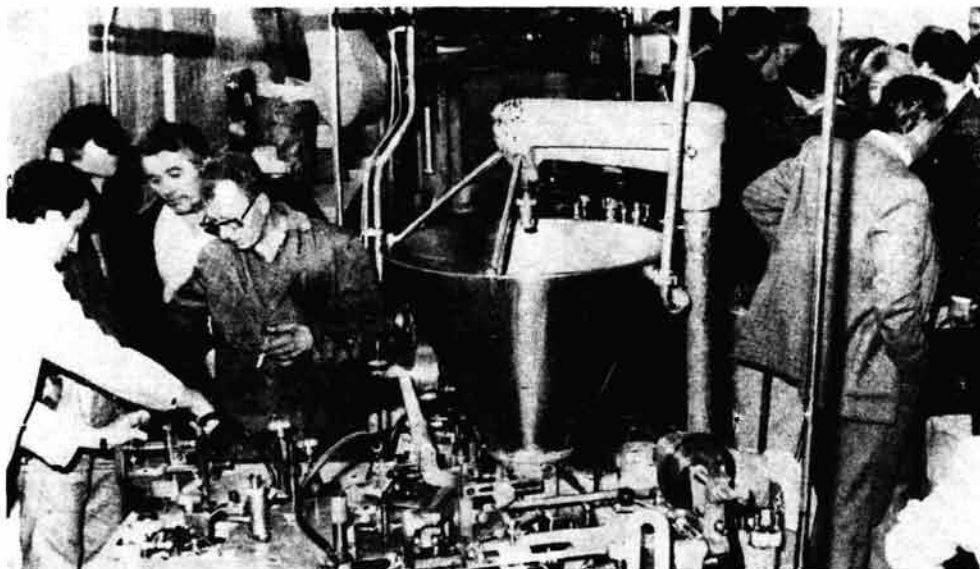
Prijedlog kandidacione komisije je prihvaćen, a zaključke skupštine formulirati će za to zadužena komisija (M. Markeš, I. Štefekov i D. Gregurek). Zaključci će biti objavljeni u slijedećem broju »Mljekarstva«.

V. V.

Savjetovanje o proizvodnji topljenih sireva

Od 9. do 10. listopada 1986. godine u Novom Sadu je, u organizaciji Tehnološkog fakulteta OOUR Institut za tehnologiju mesa, mleka, ulja i masti, voća i povrća i R.O. »Koteksprodukt«, industrije prirodnih i umjetnih crijeva, održano Savjetovanje o topljenim sirevima.

U radu Savjetovanja sudjelovali su predstavnici više proizvođača topljenih sireva iz naše zemlje, Instituta za tehnologiju mesa, mleka, ulja i masti, voća i povrća, Instituta za mikrobiološke procese i primenjenu hemiju, Novi Sad, zatim Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta, Zagreb i predstavnici proizvođača opreme za topljenje sira »Kustner«.



Sa Savjetovanja o proizvodnji topljenih sireva

Sponzori ovogodišnjeg Savjetovanja o topljenim sirevima bili su: PPK Odžaci, Mlekara »Odžačanka«, Odžaci i »Belje« PIK Tvornica mlečnih proizvoda, Beli Manastir.

Prvog dana Savjetovanja, u prostorijama Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu nakon uvodnog izlaganja prikazani su slijedeći radovi:

- Pejić B., Krstić D.: **Predstavljanje asortimana domaćih emulgatora za topljene sireve R.O. »Koteksprodukt«-a.**
- Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić Lj.: **Industrijska iskustva u primeni domaćih emulgatora.**
- Todorović M., Markov S.: **Inhibitorna svojstva domaćih emulgatora (KSS-1, KSS-2, KSS-3, KSS-10, KSS-12) na rezistentne sojeve mikroorganizama.**
- Prohaska J.: **Primjena konzistometra po Bohaču u kontroli konzistencije topljenih sireva.**

— Carić M.: **Mikrostruktura topljenih sireva.**

Drugog dana Savjetovanja sudionici su bili gosti mljekare »Odžačanka« i razgledali su proizvodne pogone mljekare. Posebnu pažnju sudionika Savjetovanja privukao je uređaj za demineralizaciju sirutke koji u Jugoslaviji posjeduje samo ova mljekara. S posebnim interesom razgledan je i odio za proizvodnju topljenih sireva, gdje se u procesu topljenja upotrebljavaju domaće soli za topljenje, proizvedene u R.O. »Koteksprodukt«.

Drugog dana Savjetovanja, u prostorijama mljekare »Odžačanka« referirani su radovi:

— Gavarić D.: **Utjecaj hemijskih, mehaničkih i termičkih parametara na proces topljenja sira.**— »Kustner«: **Proizvodnja topljenog sira kontinualnom sterilizacijom na postrojenju »Kustner«.**— Carić M., Kulić Lj.: **Primena nekonvencionalnih komponenata u smešama za topljenje.**— Kršev Lj.: **Utjecaj mikrobiološke kvalitete sirovine na mikrobiološku kvalitetu topljenog sira.**

Na kraju prvog i drugog dana Savjetovanja otvorena je diskusija o referiranim radovima i o problemima s kojima se svakodnevno ili povremeno susreću proizvođači topljenog sira u proizvodnji tog mlječnog proizvoda.

LJ. K.

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 i koji se svrstavaju u ove kategorije:

- izvorni znanstveni radovi
- prethodna priopćenja
- pregledi
- stručni radovi
- izlaganja sa znanstvenih skupova

Autori predlažu kategoriju za svoje radove, ali konačnu odluku o svrstavanju rada donosi redakcija na temelju mišljenja recenzenta.

2. »Mljekarstvo« objavljuje i tekstove koji se ne recenziraju:

- prikaze i saopćenja iz prakse
- prikaze (izvode) iz stranih (domaćih) časopisa
- vijesti
- prikaze knjiga i dr.

3. Rad se podnosi Uredništvu u 3 primjerka (original i kopije). Mora biti pisan strojem s dvostrukim proredom, na jednoj strani papira formata A-4,