

### Literatura:

1. \*\*\* (1970): Pravilnik o kvaliteti mlijeka i proizvoda od mlijeka, sirila i mljekarskih kultura, sladoleda i praška za sladolede, jaja i proizvoda od jaja. **Službeni list SFRJ** br. 33.
2. \*\*\* (1967 i 1973): Pravilnik o najmanjim uvjetima bakteriološke ispravnosti kojima moraju odgovarati živežne namirnice u prometu. **Službeni list SFRJ** br. 2 i br. 55.
3. MANN E. J. (1967): Cream for whipping. **Dairy industries** 32 (2).
4. KALLY F. (1966): Long life cream Development in Ireland. **Dairy industries** 31 (9).
5. SCHULZ, M. E., VOSSE E. (1965): **Das grosse Molkerei-Lexikon** Volkswirtschaftlicher Verlag G. m. b. H., 8960 Kempten.
6. ZADOW J. G., KIESEKER F. G. (1975): Manufacture of recombined whipping cream. **The Australian Journal of Dairy Technology**, 30 (3)

---

### KOMPLET REFERATA

XV Seminara za mljekarsku industriju održanog u Zagrebu 25 i 26. I 1977. može se dobiti u Laboratoriju za tehnologiju mlijeka i mlječnih proizvoda, Tehnološki fakultet, Pierottijeva ul. 6, uz cijenu od din 60,00

---

## Vijesti

### XV SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Kao što smo u prošlom broju »Mljekarstvo« pisali, u Zagrebu je održan tradicionalni Seminar za mljekarsku industriju. Zbog pomanjkanja prostora nismo bili u mogućnosti štampati popis referenata i referata na seminaru, pa to sada činimo.

Seminar je obuhvatio područje tehnologije maslaca i vrhnja, mlječnog praha, te ulogu laboratorija u mljekarskoj proizvodnji uz prikaz rezultata nekih laboratorijskih ispitivanja. Prikazana su, također, dva vrlo uspješna stručna dokumentarna filma, s putovanja po Danskoj i Švedskoj i sa I. susreta mljekarskih radnika u Bjelovaru.

Iz područja tehnologije maslaca i vrhnja obrađeni su kod nas malo poznati problemi dobivanja maslaca sa smanjenim sadržajem masti, kontinuirana proizvodnja maslaca, tehnologija slatkog tučenog i steriliziranog vrhnja, i organoleptička kvaliteta domaćeg vrhnja.

Referati o mlječnom prahu zahvatili su ekonomsku problematiku i značenje praha kao regulatora viškova proizvodnje mlijeka. Najviše referata na seminaru odnosilo se na ulogu laboratorija u mljekarskoj industriji. Tu su prikazani i rezultati ispitivanja mlječne masti, refrakcije mlječnog seruma i električne provodljivosti mlijeka.

U toku seminara podneseni su ovi referati:

**TABORŠAK N.:**

**Mogućnost proizvodnje maslaca sa smanjenim sadržajem mlječne masti**

**TRATNIK Ljubica, BAKOVIĆ D.:**

**Utjecaj nekih faktora na kvalitetu slatkog tučenog vrhnja**

**FILJAK Dubravka:**

**Smrznuto slatko tučeno vrhnje**

**VUJIČIĆ I., HASSAN A. I.:**

**Neke osobenosti tehnologije i fizičko-hemijska stabilnost UHT — sterilizovane pavlake**

**ILIĆ Lj.:**

**Principi i klasifikacija metoda kontinuirane proizvodnje maslaca**

**ŠPIRIĆ Mira:**

**Razmatranje otpadnih voda mljekarske industrije**

**ILIĆ Lj.:**

**Poređenje proizvodnje maslaca kontinuiranim i klasičnim postupkom**

**GLUVAKOVIĆ Jelica:**

**Značaj proizvodnje mlijeka u prahu kao regulatora sezonskih kolebanja sirovine**

**MATIĆ M.:**

**Ispitivanje kvalitete mlječnog praha**

**MAROŠEVIĆ S.:**

**Stručna ekskurzija po Danskoj i Švedskoj**

(zvučni dokumentarni film u boji)

**MEDAN Marija, SAVET TEHNOLOGA:**

**Laboratorijska kontrola u »Mlekari« — Subotica**

**KRŠEV Ljerka:**

**Uloga laboratorija za čiste kulture u mljekarskoj proizvodnji**

**TABORŠAK N.:**

**Kontrola kvalitete i odgovornost za proizvode**

**DOZET Natalija, STANIŠIĆ M., BIJELJAC Sonja:**

**Prilog ispitivanju električne provodljivosti i hlorida mlijeka**

**DOZET Natalija, STANIŠIĆ M., BIJELJAC Sonja:**

**Izučavanje refrakcije mlječnog seruma i refraktometrijskog broja**

**BIJELJAC Sonja:**

**Komparativne metode za ispitivanje mlječne masti**

**SABADOŠ D., RAJŠIĆ Branka:**

**Vrhnje domaće — organoleptička kvaliteta**

**MAROŠEVIĆ S.:**

**I. susreti mljekarskih radnika SRH — domaćin »Sirela« Bjelovar**

(zvučni dokumentarni film u boji)

**MAŠEK Z.:**

**Značaj i poteškoće u određivanju specifične težine mlijeka**

**A. P.**