

50 mljekara u Iowa državi SAD, zadovoljavajuće uvjete imale su samo one mljekare koje su imale uređaje biološke filtracije. U novije vrijeme korištenje procesa aeracije dobilo je novi poticaj razvojem novih sistema aeracije, koji se koriste u mljekarama Holandije i Francuske. Treba napomenuti da Selting preporuča, da BPK ne smije prelaziti $0,2 \text{ kg/m}^3$ s obzirom da veća opterećenja dovode do znatno povećane količine mulja, koji ima siromašan sastav. Ukoliko postizemo koncentraciju 4000 mg/l aktivnog mulja, maksimalno opterećenje bi trebalo biti 0,05 kg BPK/kg mulja dnevno. Pod pretpostavkom da se izlučuje 0,2 kg/kg BPK, vrijeme taloženja mulja bi iznosilo 100 dana. Laboratorijska ispitivanja su pokazala da je pod ovim uvjetima koncentracija bakterija u mulju vrlo mala. Pogoršanje sastava mulja i svojstva filtera pri većem opterećenju mogu dovesti do povećanja bakterija. Pod uvjetima kada je BPK mase koju treba obraditi preko 100, moramo koristiti dvoetažni proces za biološku filtraciju kao prvu fazu, a obilatnu aeraciju kao drugu fazu. Troškovi dvofaznog procesa su gotovo niži nego jednofaznog. Prosječna godišnja potrošnja energije bi iznosila 400 KWh/kg BPK dnevno. Najnovije zanimanje pobuđuje japanski sistem »MARINAGA« koji se sastoji od dvije lagune dubine 5,5 m gdje su stijenke obložene sa nekom vrstom gume, a opskrbljeni su aeratorima. Prvi bazen je stalno aeriran i djeluje kao »aerobik sistem« bez ikakvog separiranja ili recikliranja. Drugi bazen, koji prima vodu iz prvog, djeluje kao uklanjač aktivnog mulja, prema je BPK od mulja sličan onome iz pojačanog sistema aeracije. Dva puta dnevno zaustavljaju se aeratori drugog bazena radi taloženja mulja za što je potrebno vrijeme od 1 sat i 15 minuta nakon čega se aeracija ponovo nastavlja. Ovaj sistem daje dobru kvalitetu, ali za razliku od drugih sistema ispušta vodu u dva navrata. (Sl. 5. i Sl. 6.)

(Nastavit će se)

VIJESTI

SASTANAK PROIZVOĐAČA SLADOLEDA

Dana 1. ožujka o. g. održan je u Zagrebu na inicijativu Tvornice sladoleda »Ledo« sastanak proizvođača sladoleda. Svrha ovog sastanka bila je razmatranje prijedloga za izmjenu i dopunu »Pravilnika o kvaliteti mlijeka i proizvoda od mlijeka, sladoleda, sirila i čistih kultura« kojega je Savjet tehnologa mljekarske industrije pri Institutu za mljekarstvo Jugoslavije poslao svim proizvođačima sladoleda.

Već ranije, u travnju 1976. godine, su proizvođači sladoleda izradili prijedlog za izmjene navedenog Pravilnika i o tome obavijestili Savjet tehnologa. Međutim Savjet daje izraditi drugi prijedlog, o kojem se na ovom sastanku raspravljalo. Iznijet ćemo samo rezultat diskusije: Novost u novom prijedlogu je da se osim grupe sladoleda uvodi još jedna grupa pod nazivom »sladoledu slični proizvodi«. Pod sladoledom se smatra proizvod, načinjen samo od mlijeka ili mlječnih proizvoda, pa prema tome voćni sladoled spada u grupu »sladoledu slični proizvodi«. To bi se odnosilo i na sve vrste sladoleda u kojima su bilo mlječna mast ili bjelančevina ili oboje zamijenjeni sastojcima ne-mlječnog porijekla. Nazivati neki proizvod »sličan sladoledu« je nelogično

i dovodio bi do pomutnje među potrošačima. Da li je on sličan sladoledu po tehnologiji, sastavu, kaloričnosti itd.? Poznato je da se od davnine voćni sladoled smatrao sladoledom!

Proizvođači predlažu da se unutar grupe »sladoled« uvrste i voćni sladoled i sladoled s biljnom masti, odnosno bjelančevinama. Poznato je da zadnjih nekoliko godina sve više država u svijetu prihvaća ovakvo gledanje.

Na ovom sastanku proizvođači sladoleda su iznijeli primjedbe na poslati »prijedlog« da nema razloga ukidati voćni-krem sladoled sa 6% mlječne masti. S istim postotkom masti trebalo bi također predvidjeti sladoled s biljnom masti, jer je taj tehnološki najprihvatljiviji. Sladoledari također ne mogu prihvatiti stav da se ne smiju upotrebljavati one umjetne boje i arome koje se drugim prehrambenim proizvodima redovito dodaju. Međunarodni normativi navode poimence dozvoljene aditive, pa bi se na to mogli i mi ugledati. Ove primjedbe su poslate Savjetu tehnologa.

Kako je ovom sastanku prisustvovao manji broj predstavnika proizvođača sladoleda ostali mogu svoje primjedbe poslati direktno tom Savjetu.

D. F.

XX MEĐUNARODNI MLJEKARSKI KONGRES

Ovaj Kongres održat će se u Parizu (Porte Maillot) od 26. do 30. 6. 1978. U program Kongresa uključit će se radovi koji su interesantni za znanstvenike, mljekare, ekonomiste i poslovne ljude. Razmatrat će se geografski, klimatski i socijalni aspekti.

Naročito će se obraditi slijedeća područja: prehrambena vrijednost mlijeka, faktori koji čine mlječne proizvode privlačnijim, navike u ishrani i potrošnja mlječnih proizvoda i novi tehnološki procesi, naročito povezani s ekonomijom energije i vode, te zaštitom okoline.

Na ovom Kongresu još će se razmatrati proizvodnja mlijeka, naročito u odnosu na sastav i kvalitet mlijeka, mikrobiologija i biokemija mlijeka i mlječnih proizvoda, posebno s aspekta analitičkih metoda, specifični izgled svih mlječnih proizvoda, te novi proizvodi.

Od ekonomskih i trgovačkih tema, slijedeća će se pitanja detaljnije razmatrati:

— kako razviti proizvodnju mlijeka u raznim poljoprivrednim rejonima, a na osnovu uzgoja krava, bivola, koza ili ovaca;

— kako uskladiti proizvodnju, preradu i potrošnju kroz međunarodnu ekonomsku suradnju. Kod toga treba stvarati ravnotežu tržišta za potrebe potrošača naročito djece i to za zemlje u razvoju uz zaštitu lokalnih, tradicionalnih i međunarodno priznatih proizvoda.

Rad sekcija na Kongresu uključit će predavanja i diskusije. Radovi će biti štampani i razdijeljeni učesnicima na otvaranju Kongresa. Službeni jezici će biti francuski, njemački i engleski. Simultano prevođenje će biti osigurano.

Organizirat će se posjet mljekarama, farmama, istraživačkim laboratorijama itd. Prije i poslije kongresa bit će organizirani izleti u razne predjele Francuske.

Sve daljnje informacije dobiju se u Sekretarijatu Kongresa: Congrilait, 50 rue Fabert, F-75007 Paris, France.

D. B.