

Iz tabele 1. je vidljivo da je za spore, koje su bile izložene djelovanju više temperature bila potrebna manja koncentracija nizina za inhibiciju, što znači da su one bile djelomice oštećene temperaturom.

Tabela 2. ukazuje, da je potrebno, kod primjene nizina u proizvodnji voditi računa kako o visini toplinske obrade, tako i o trajanju djelovanja temperature. Iz rezultata u tabeli vidljivo je da je veći postotak sačuvanog nizina kod viših temperatura i kraćeg vremena djelovanja temperatura.

Ovim rezultatima riješen je samo dio problema koje se pojavljuje kod primjene nizina u proizvodnji.

Literatura:

1. MARTIN J. H., STAHLY D. P., HARPER W. J. and GONED J. A.: Spore forming microorganisms in selected milk supplies. Proc. XVI—th Int. Dairy Congr. C:295. Copenhagen 1962.
2. WILLIS A. T. and HOLLES G. (1958): A medium for the identification of clostridia. *J. pat. bat.* 83 (I) 219—226.
3. MURRELL W. G. and WARTH A. D.: Composition and heat resistance of bacterial spores. Compbell and H. O. Halverson. ed. American Society for Microbiology Ann Arbor, Michigan, 1965.
4. PORTER J. R.: Bacterial Chemistry and Physiology. Chap. 2, John Wiley and sons, inc New York 1946.

Vijesti

V JUGOSLAVENSKI KONGRES O ISHRANI

Savez društava za unapređenje ishrane naroda Jugoslavije — Beograd i Društvo za unapređenje ishrane SR BiH-Sarajevo su organizatori Kongresa o ishrani koji će se održati od 25 do 27 oktobra 1978. godine u Sarajevu. Moto Kongresa je:

»Ishrana faktor zdravlja, radne i odbranbene sposobnosti stanovništva«

Na Kongresu će se voditi rasprave o najnovijim dostignućima iz oblasti nauke o ishrani, o problemima proizvodnje, prerade, prometa i kvaliteta hrane i o uticaju ishrane na zdravlje naroda Jugoslavije.

Rad Kongresa će biti na plenarnim sjednicama i u sekcijama iz slijedećih tematskih područja:

- ishrana i zdravlje
- društvena ishrana
- ishrana i općenarodna odbrana
- proizvodnja i prerada hrane
- kvalitet i higijenska ispravnost živežnih namirnica
- uloga obrazovanja i vaspitanja u ishrani.

Panel diskusija će se održati na temu: hrana i čovjekova sredina. Referate na plenarnoj sjednici podnijet će stručnjaci za svako naznačeno područje. Očekuje se od strane stručnih i naučnih radnika koji se bave problemom ishrane da učestvuju sa referatima po sekcijama.

Izašlo je prvo saopštenje o Kongresu, a ostala saopštenja biće poslata blagovremeno. Detaljnije informacije o Kongresu mogu se dobiti preko kongresnog odbora čija je adresa:

VI JUGOSLAVENSKI MEĐUNARODNI SIMPOZIUM »SAVREMENA PROIZVODNJA I PRERADA MLIJEKA«

U periodu od 5—7 oktobra 1977. godine u Portorožu u organizaciji Instituta za mlekarstvo VTOZD Živinorejski oddelek, Biotehničkog fakulteta Ljubljana, održan je simpozium »O Savremenoj proizvodnji i preradi mlijeka«. Simpozium je bio organizovan u okviru proslave Titovih i naših jubileja, povodom 70 godišnjice mljekarstva Slovenije i 30 godišnjice Biotehničkog fakulteta u Ljubljani.

Rad simpoziuma se odvijao u 2 sekcije: proizvodnje mlijeka i tehnologije prerade mlijeka, na kojima je održano 58 referata. Učesnici ovog skupa su aktivno učestvovali u diskusiji kako na plenarnim, tako i na sastancima sekcija.

Sekcija za preradu mlijeka je na osnovu izloženih referata i veoma aktivne diskusije donijela slijedeće zaključke:

1. Simpozijum je na sekciji za preradu mlijeka, kao i na plenarnoj sjednici, istakao zajedničku problematiku proizvodnje i prerade mlijeka.
2. Osnovno pitanje, koje se podvlači je momentalni višak ponude mlijeka, koji nespremne proizvođače i prerađivače suočava sa ovim problemom ne smije da odvede u krajnost.
3. Struci i nauci se nedvosmisleno postavlja zadatak, da svoje znanje najkraćim putem stavi u službu rješavanja osnovnih i prioriternih problema mljekarske privrede.
4. Simpozijum takođe ističe neophodnost društvenog dogovora o sinhronizovanom djelovanju svih snaga mljekarske privrede i nauke.
5. Prioritetni zadatak je, da se što hitnije uskladi postojeći raskorak između proizvodnje, prerade i tržišta u sferi cijena sirovog mlijeka, mlijeka u prahu za ishranu stoke, a naročito u sferi uvoza mlječnih proizvoda, koji guše nacionalnu mljekarsku privredu.
6. Sekcija za preradu mlijeka zaključuje, da koliziju, koja se javlja na polju istraživanja kvaliteta mlijeka treba uskladiti i mlijeko posmatrati sa nutricionističkog, tehnološkog i ekonomskog aspekta.
7. Kvalitet mlijeka, pored količina masti, treba, da obuhvati suhu materiju bez masti, a posebno bjelančevine.
8. Radovi iz oblasti tehnologije, saopšteni na sekciji su otvorili nove mogućnosti racionalnije upotrebe sirovine uz istovremenu ocjenu kvaliteta proizvoda na našem tržištu.
9. Izučavajući primjenu savremenih tehnoloških metoda tretmana mlijeka i sporednih proizvoda, sagledane su realne mogućnosti za racionalnije iskorištavanje hranljive vrijednosti mlijeka uz paralelnu zaštitu čovjekove sredine.

N. D.