

Summary

In this investigation the milk — clotting activity of crystalline pig pepsin was determined by using method of Soxhlet. The suitability of curd for making soft and kachkaval cheeses was examined, too. The results were:

1. It takes a long time to coagulate milk with pepsin. First half of this time was from adding pepsin milk, to the first marks of coagulation. Second half was from the beginning of coagulation to the end of clotting (cutting time).

2. Pepsin concentration of 0,020 g/l milk gives good coagulum, but softer than the one with rennet.

3. For cheese — making, the practical clotting — strength of pepsin was about one half of that determined by the method of Soxhlet.

4. The curd was suitable for cooking process which is important in making kachkaval cheese.

5. The white soft and kachkaval cheeses made with pepsin had had good organoleptic properties without bitterness for 21 days.

VIJESTI

XVI SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Prehrambeno tehnološki institut i Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mlječnih proizvoda Tehnološkog fakulteta u Zagrebu organiziraju od 1963. godine svake godine po pravilu trodnevni seminar. Svrha je ovih seminara da se zainteresiranim stručnim predstavnicima mljekarskih radnih organizacija iznesu rezultati najnovijih istraživanja domaćih istraživača na području obrade, prerade, prometa, kontrole, organizacije i ekonomike mlijeka i mlječnih proizvoda.

Na dane 7. 8. i 9. II 1978. održan je XVI seminar za mljekarsku industriju na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu.

Osnovna tema seminara bila je »Prodotki prerade mlijeka u sir«. U okviru ove teme mogli su biti prijavljeni referati s područja tehnologije, kontrole i ekonomike proizvodnje originalnih i topljenih sireva, sirnih priprava i namaza, kao i proizvoda koje možemo dobiti preradom sirutke.

Za ovogodišnji seminar bilo je prijavljeno 22 referata, od toga 13 znanstvenih i 9 stručnih. Na istraživačkim radovima, prikazanim u seminarskim refe-

ratima surađivalo je 40 autora iz Jugoslavije, a jedan je referat bio iz inozemstva.

Osim predstavnika JNA i sanitarnih inspekcija, seminaru su prisustvovali predstavnici gotovo svih mljekarskih radnih organizacija i znanstveno istraživačkih ustanova koje obrađuju mljekarsku problematiku.

U referatima i diskusijama iznijeta su najnovija saznanja o nekim našim sirevima: novosadskom, bijelom, kačkavalju, svježem domaćem, somborskom, topljenom, paškom i albuminskom. Naročitu pozornost izazvale su teme o klasifikaciji kajmaka, kao i teme s područja ekonomike, kvalitete, kontrole i pakovanja sira.

Pri završetku seminara projiciran je snimak II sportskih susreta mljekarskih radnika Hrvatske, održan u svibnju (maju) 1977. godine u Zadru.

Prisustvo većeg broja članova redakcije »Mljekarstva« omogućilo je i održavanje sjednice šireg redakcionog odbora lista. Tom su prilikom raspravljena brojna aktuelna pitanja u cilju unapređenja izdavačke djelatnosti.

Iako je ovaj seminar organiziran sa skromnim pretenzijama, on je zauzeo određeno mjesto u našem mljekarstvu. Razmjena saznanja o rezultatima rada stručnih radnika koji rade u mljekarskim pogonima i radnika koji rade u naučno istraživačkim institucijama služi kao poticaj za usmjeravanje istraživanja na ona područja koja su od interesa za daljnji razvoj i unapređenje mljekarske industrije Jugoslavije.

M. M.

