

Literatura

1. REUSSER, F., SPENCER, J. F. T. and SALANS, H. R. (1958): Protein and fat content of some Mushrooms grown in submerged culture. **Appl. Microb.** 6, 1—4.
2. LE DUY, A., KOSARIC, N., ZAJIC, J. E. (1974): Morel mushroom mycelium growth in waste sulfite liquors as source of protein and flavouring. **J. Inst. Can. Sci. Technol. Aliment.** 7, 1,44—50.
3. LITCHFIELD, J. H. (1967): Morel mushroom mycelium as a food-flavoring material. **Biotechnol. and Bioeng., Vol IX**, 289—304.
4. PROKOVSKIJ, A. A.: Himičeskij sastav piščevih produktova, **Piščevaja promyšlenost**, Moskva, 1976.
5. HERNÁNDEZ, E., MEZA, E. and LOZANO, N.: Single cell protein production by continuous culture of yeasts on deproteinized whey. 20th International Dairy Congress France 1978, p. 935.
6. DESCHAMPS, A., LEJEUNE, G. CORDONNIER, and LEBEAULT, J. M.: Preprints, First European Congress on Biotechnology, Interlaken, 1978, p. 225. Lysine production from whey
7. ZALASHKO, L. S., SHAMGIN, V. K., ZALASHKO, M. V., OBRAZTSOVA, N. V. and CHAIKA, L. L.: Synthesis of microbial protein and vitamins in concentrated whey. Brief communications, p. 936, 20th International Dairy Congress France 1978.
8. DABBAH, R. (1970): Protein from microorganisms. **Food Technology**, 6, 35—42.
9. KJHLBERG, R. (1972): The microbe as a source of food. **Annual Review of Microbiology**, 26, 427—466.
10. LITCHFIELD, J. H. VELY, V. G. and OVERBECK, R. C. (1963): Nutrient content of morel mushroom mycelium. Amino acid composition of the protein. **J. Food Sci.**, 28, 741—743.
11. DUVNJAK, Z., ERIC, M. i TAMBURAŠEV, G. (1978): Studij rasta viših gljiva *Agaricus campestris* i *Morchella hortensis* u submerznoj kulturi pri upotrebi surutke kao hranjive podloge. **Mljekarstvo**, 2, 38—42.

Vijesti

II SASTANAK PREHRAMBENIH TEHNOLOGA, BIOTEHNOLOGA I NUTRICIONISTA HRVATSKE

U toku tri dana, od 7. do 9. lipnja 1979, Zagreb je bio domaćin impozantnog Sastanka prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske. U raskošnim prostorijama hotela Inter-continental i na Tehnološkom fakultetu društveni i znanstveni radnici, te stručnjaci širokog raspona specijalnosti iznosili su referate i raspravljali o problemima prehrane i unapređenju tehnologije u prehranbenoj industriji.

Organizatori ovog sastanka, Savez društava za unapređenje prehrane naroda Hrvatske, Tehnološki fakultet, Fakultet poljoprivrednih znanosti i drugi fakulteti i organizacije, uložili su mnogo truda da prirede ovaj sastanak i na vrijeme štampaju Program i Sinopsise, te u toku rada sastanka organiziraju izdavanje Informativnih biltena. Kao suorganizatori sastanka, koji su i materijalnim sredstvima pomogli održavanje, sudjelovale su ove naše radne organizacije i Društva: »Podravka«, Koprivnica; »Jedinstvo«, Zagreb; »Zagrebačka Pivovara«, Zagreb; »Krka«, Novo Mesto; »Zvečevo«, Slavonska Požega; »Bosanska Krajina«, Banja Luka; Prehrambeno industrijski kombinat Rijeka; Prehrambeno tehnološki institut, Zagreb; »Belje«, Darda; »Gavrilović«, Petrinja; Udružene uljare »Zvijezda«, Zagreb; Industrijsko poljoprivredni kombinat, Osijek; Tehnološka sekcija društva mikrobiologa Hrvatske.

Rad sastanka bio je organiziran tako da se radilo u PLENUMU i u SEKCIJAMA.

Plenarna predavanja

IVAN KUŠTRAK: Osnovni problemi razvoja agroindustrijskog kompleksa.

STEVO STANIVUKOVIĆ: Samoupravno organiziranje tržišta hranom.

RATKO BUZINA: Zdravstveni aspekti prehrane stanovništva Jugoslavije.

HUBERT MAVER: MOMČILO MARKOVIĆ: Prehrana stanovništva u ratnim i posebnim uvjetima.

ZLATKO KNI EWALD, IVAN JURKOVIĆ: Značaj znanstvenog rada u prehrani i prehrambenoj industriji.

Zbog izvanredne važnosti i zanimljivosti tema plenarna predavanja su uražena i podijeljena učesnicima Sastanka.

Sekcije

I Društvena prehrana

IA Prehrana stanovništva u ratnim i posebnim uvjetima

II Kemija i tehnologija namirnica

III Biokemijsko i ekološko inženjerstvo

IV Kontrola namirnica

Simpozij o procesima, ekonomici procesa, opremi i automatizaciji u prehrambenoj industriji.

U potsekciji za TEHNOLOGIJU MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA prijavljeno je 8 referata. Sinopsisi svih referata štampani su u knjizi sinopsisa Sastanka, tako da su učesnici upoznati sa sadržajem, iako neki predavači (bez objašnjenja!) nisu došli da održe svoj referat. Relativno malen broj referata u ovoj sekciji može se objasniti time što su mnogi referati iz mljekarstva već ranije prikazani na Seminaru za mljekarsku industriju, u veljači ove godine na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu.

Referati podsekcije Tehnologija mlijeka i mlječnih proizvoda:

- D. BAKOVIĆ: Uvodna riječ
- B. MOMČILOVIĆ: Obogaćivanje mlijeka cinkom i željezom
- Z. MILOŠEVIĆ, E. HORŠIĆ, A. BAUMAN, R. KLJAJIĆ: Kretanje Pb-210 i Po-210 u prehrambenom lancu krava — mlijeko — sir
- S. MILETIĆ: Varijacije sastava pasteuriziranog mlijeka — bakar i željezo
- N. DOZET, M. STANIŠIĆ, S. BIJELJAC: Utjecaj pasteurizacije na fizičko-kemijska svojstva i kvalitet mlijeka
- S. KENDEREŠKI: Ispitivanje mleka i mlečnih proizvoda na patogene sojeve Escherichia Coli
- Lj. KRŠEV: Utjecaj broja psihotrofnih mikroorganizama u sirovom mlijeku na kvalitet UHT — steriliziranog mlijeka
- D. SABADOŠ: Organoleptička kvaliteta naših parmezana
- M. MATIĆ: Tehnološka svojstva rekonstituiranog mlječnog praha.

Sastanku podsekcije prisustvovalo je 30 učesnika, te se nakon održanih referata razvila diskusija i doneseni su zaključci koje donosimo u cjelosti.

ZAKLJUČCI

podsekcije »Tehnologija mlijeka i mlječnih proizvoda«.

Na bazi uvodnog referata, iznesenih radova te diskusije sastavljeni su slijedeći zaključci:

1. Na području ove tehnologije stalno je prisutna ekonomska problematika proizvodnje, otkupa i plasmana mlijeka koja zahtijeva dugoročnije mjere za osiguranje potrebnih količina mlijeka za ishranu stanovništva.
2. Kvaliteta mlijeka koje mljekare preuzimaju uglavnom ne zadovoljava, te je potrebno da se preduzmu sve mjere od proizvođača do dopreme u mljekaru da se kvaliteta poboljša.
3. Orijentacija na trajnije mlječne proizvode te na različite namirnice na bazi mlijeka, uključivši smrznute proizvode, otvara mogućnosti njihovog većeg plasmana.
4. Brz razvoj tehnologije svih mlječnih proizvoda uz sve veću mehanizaciju i automatizaciju zahtijeva mijenjanje i moderniziranje obrazovnih programa na svim nivoima kao i organiziranje svih vidova nadopune znanja uz rad.
5. Asortiman mlječnih proizvoda treba povećati koristeći strana iskustva, ali također uvodeći naše domaće, afirmirane mlječne proizvode u industrijsku proizvodnju.
6. Radi zaštite okoline, a i u cilju ekonomskog iskorištenja nuzproizvoda mljekara, posebice sirutke, treba koristiti moderne metode koje su danas u svijetu u velikom zamahu.
7. U svrhu unapređenja ove važne prehrambene grane potrebno je da svi znanstveni i stručni kadrovi surađuju na rješavanju najakutnijih problema što bi doprinijelo ne samo racionalizaciji korištenja kadrova nego također i laboratorijske i poluindustrijske opreme.

A. P.