

JUBILARNI XX SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Ove godine, 10., 11. i 12. 2. održan je u Zagrebu XX Seminar za mljekarsku industriju koji je neprekidno održavan kroz zadnjih 20 godina te se s pravom može nazvati jubilarni. Nažalost ovom seminaru nije prisustvovao njegov glavni inicijator i organizator prof. dr. Ante Petričić koji je preminuo 12. 12. 1981.

Sudionike seminara pozdravila je prodekan Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu prof. dr. Nada Ciković i zaželila uspješan rad. Prof. dr. Davor Baković iznio je kratak životopis preminulog prof. dr. Ante Petričića.

Na seminaru su obrađene dvije teme. Prva, povezana sa dvadeset godišnjicom održavanja seminara, s naslovom:

»20 godina naše mljekarske industrije«.

Druga tema bila je:

»Fermentirani proizvodi«.

Dana 10. 2. 1982. izneseni su slijedeći referati:

1. Vujičić I.: Strategija vlasitog tehnološkog razvoja mljekarstva Jugoslavije.
2. Đorđević M.: Mlekarska industrija SR Srbije
3. Dozet Natalija: Razvoj mljekarske industrije u SR BiH
4. Gavarić D. i dr.: Razvoj proizvodnje i prerade mleka u SAP Vojvodini tokom posljednjih 20 godina.
5. Markeš M.: Mljekarska industrija SR Hrvatske 1960—1980.
6. Filjak Dubravka i dr.: Industrijska proizvodnja sladoleda u našoj zemlji.
7. Jovanović V.: Klasiranje i uvođenje diferencijalnih cena mleka — jedan od puteva za poboljšanje njegovog kvaliteta.
8. Bačić Branka: I mljekarski Kongres Jugoslavije u Zagrebu 1928. godine.
9. Ostojić M.: Mesto i uloga Instituta za mlekarstvo, Beograd u mlekarској industriji Jugoslavije.
10. Šutić Marija i dr.: Stanje i perspektive razvoja mikrobiologije mleka i mlečnih proizvoda.
11. Sabadoš D. i dr.: Bijeli sirevi.

Navedeni referati osim 11. odnosili su se na preglede o dosadašnjim rezultatima u mljekarskoj industriji te o njenoj perspektivi, a neki o istraživačkom radu.

Dana 11. i 12. 2. 1982. većina referata odnosila se na temu II:

12. Đorđević J. i dr.: Proučavanje nekih problema vezanih za proizvodnju kiselo-mlečnih proizvoda sa maslačnom kulturom.
13. Karabašević S. i dr.: Neka iskustva u proizvodnji trajnih fermentisanih proizvoda.
14. Belomarković Radojka i dr.: Promene kiselosti jogurta u prodaji.
15. Počuća N. i dr.: Bilans energije fermentacije.
16. Kršev Ljerka: Starteri u proizvodnji fermentiranih mlječnih proizvoda na bazi raznih sirovina.
17. Carić Marijana i dr.: Ispitivanje mogućnosti proizvodnje jogurta sa dodatkom sojinih proizvoda.

18. Popović-Vranješ Anka i dr.: Neka zapažanja u industrijskoj proizvodnji mezofilnog kiselog mlijeka.
19. Miletić Silvija: Energetske vrijednosti pasteriziranog mlijeka.
20. Mašek Z.: Kritički osvrt na prijedlog Prvilnika o kvaliteti i metodama kemijskih i fizikalnih analiza mlijeka i mlječnih proizvoda od 20. i 25. XI 1981.
21. Mašek Z.: Protupropisno baždareni laktodenzimetri domaće proizvodnje — jači od svih zakonskih propisa.
22. Dozet Natalija i dr.: Uticaj niskih temperatura na održivost sireva.
23. Arsov Ana: Mogućnost korištenja sirutke u proizvodnji fermentiranih napitaka.
24. Suzanić Denana: Instantizirani mlječno-voćni napitci.
25. Đorđević J. i dr.: Atomska apsorpciona spektrofotometrija i njena primena u određivanju mineralnog sastava mleka.
26. Golc Slavica: Variranje sastojaka mlijeka u jednogodišnjem periodu sa posebnim osvrtom na bjelančevine.
27. Đorđević J. i dr.: Postignuti rezultati u korišćenju slatke i kisele surutke za proizvodnju fermentisanih napitaka.
28. Miočinović Dragica i dr.: Prilog proučavanju proizvodnje sjeničkog sira.
29. Ostojić M. i dr.: Reološke osobine mlečnih proizvoda.



Sudionici XX Seminara za mljekarsku industriju

Nakon referata u diskusijama su mnogi problemi razjašnjavani i proširivani što ovim seminarima daje posebnu vrijednost.

Ovom seminaru učestvovalo je što polaznika, a što referenata oko 120, što dokazuje da je ovaj jubilaran seminar potpuno uspio.

Svi sudionici prisustvovali su i proslavi 30-godišnjice časopisa »Mljekarstvo« koja se održala u hotelu »Intercontinental« drugog dana održavanja seminara.

D. B.