

ANTIBAKTERIJSKI UČINAK LAKTOPEROKSIDAZE NA BACILLUS CEREBUS — Zajak, M., Björck, L., Claesson, O. (1981): Antibacterial effect of the lactoperoxidase system against *Bacillus cereus*. *Milchwissenschaft* 36 (7) 417—418.

Antibakterijski učinak sistema laktoperoksidaze vodikov superoksid proučavao se u odnosu na vegetativne stanice i spore 4 različita soja *B. cereus* izoliranih iz mlijeka. Uočio se znatan antibakterijski učinak prema vegetativnim stanicama sva četiri soja u pokusu, dok je antibakterijski učinak prema sporama bio manji. Autori smatraju da je razlika u antibakterijskom djelovanju posljedica nepropusnosti membrane plazme spora u odnosu na membranu vegetativnih stanica. D. S.

MODIFICIRANA METODA ZA PRIPREMU I ODREĐIVANJE METIL ESTERA MASTI PLINSKOM KROMATOGRAFIJOM NA MILIGRAMSKOJ SKALI — Tahoun, M. K., Ali, H. A. (1981): A modified method for preparation and GLC determination of methyl esters of fats at miligram scale. *Milchwissenschaft* 36 (7) 419—422.

Opisana modificirana metoda plinske kromatografije za analizu mlječne masti i metil estera drugih masnih kiselina brza je i jednostavna. Mogućnost gubitka hlapljivih masnih kiselina ograničena je transesterifikacijom u uvjetima sobne temperature. Metoda je posebno značajna kako za proučavanje mlječne masti, tako i ostalih masti naročito ako su raspoložive količine uzorka potrebnog za analizu malene.

Metoda se kontrolira metodom kromatografije u tankom sloju da bi se osigurala potpuna transesterifikacija.

Analiza drugih masti poput slanine i ulja pamučnog sjemena dale su zadovoljavajuće rezultate, što ukazuje da se metoda može primjenjivati za širok raspon prirodnih masti.

Ova metoda osigurava potpunu transesterifikaciju, pa je njena prednost i u tome što smanjuje utrošak natrijeva metoksida za esterifikaciju, čime se ograničava interferencija arte faktora. D. S.

Vijesti

DEGUSTACIJA DIJETETSKIH MLJEČNIH PROIZVODA

U Opatiji je od 21. do 27. 3. 1982. održan »Tjedan šećerne bolesti u Jugoslaviji« a organizirali su ga Zavod za dijabetes, endokrinologiju i bolesti metabolizma »Vuk Vrhovec« Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Sveučilište u Rijeci, Harvardsko Sveučilište iz Bostona (SAD) i Joslin Centar za dijabetes u Bostonu (SAD). Tom znanstvenom skupu prisustvovali su brojni liječnici — dijetetolozi, medicinske sestre, dijetetičari, a posebno su bili zapaženi liječnici iz zemalja u razvoju — budući je Zavod za dijabetes »Vuk Vrhovac« iz Zagreba i suradna ustanova Svjetske zdravstvene organizacije i Centar za distribuciju informacija o dijabetesu za zemlje u razvoju.

Mljekara »Dukat« i Tvornica sladoleda »Ledo« iz Zagreba odazvali su se pozivu organizatora i prikazali uz kušanje osam dijetetskih mlječnih proizvoda. Neki od tih dijetetskih mlječnih proizvoda proizvode se već duži niz

godina i dostupni su potrošačima («Dijaled«, »Vitelan«, »Acidofil«, »Sirni namaz s povrćem«), a drugi su u pripremi proizvodnje. Upravo su ti proizvodi u pripremi pobudili veliko zanimanje sudionika. Tako spominjemo »Polumaslac«, »Voćni acidofil«, »Voćni sirni namaz« i »Svježi sir — ultra«.

Zapaženo stručno znanje u pripremi novih dijetetskih mlječnih proizvoda i same degustacije u Opatiji uložila je mr. Slavica Švigir, koja već duži niz godina surađuje sa stručnjacima Zavoda za dijabetes »Vuk Vrhovac« u Zagrebu.

Prenosimo tekst pisma Zavoda za dijabetes upućenog mr. Slavici Švigir, a time posredno i Mljekari »Dukat« i Tvornici sladoleda »Ledo«:

»... u ime Organizacionog odbora Tjedna šećerne bolesti u Opatiji željeli bi Vam se najtoplije zahvaliti za pomoć u organizaciji, te posebno za priređenu degustaciju novih proizvoda vaših tvornica.

Iako se utisci još sređuju, sva mišljenja koja smo do sada doznali bila su izrazito povoljna, koliko za organizaciju degustacije toliko i za kakvoću proizvoda. Pretpostavljamo da ste Vi mogli to jednako tako zaključiti iz prigodno popunjenih anketnih listića.



Još jednom Vam se najsrdačnije zahvaljujemo, te u očekivanju naše buduće uspješne suradnje, srdačno Vas pozdravljamo«.

Nadamo se da će na jednom narednom stručnom mljekarskom skupu mr. Slavica Švigir izvijestiti o značenju i načinu proizvodnje dijetetskih mlječnih proizvoda i upoznati nas s rezultatima ankete iz Opatije.

Z. M.