

smjese pere se sa 3% slanom vodom u toku 30 min. Operacije koje slijede do kraja proizvodnje su klasične. Nakon tlačenja sir ima 43—45% suhe tvari.

c) Sir za topljenje bez masti

Autori preporučuju za proizvodnju topljenog sira posebno proizveden sir po slijedećem postupku:

Rekonstituiranom mlijeku (180 g/kg obranog mlječnog praha uz dodatak 8 g/kg Ca-monofosfata) dodaje se 1,3% mljekarskih kultura na 25°C. Proces fermentacije odvija se u »bučkalici«. Kod pH 6,25 smjesa se hladi na 5—6°C i doda sirilo. Nakon 12 sati (pH 6,20) dodaje se vruća voda. Smjesa se ostavi 10—15 min. a tada sena otvor bučkalice ispušta sirutka. Gruš se tlači i salamuri. Suha tvar nakon salamurenja je 35—36%. Proizvedeni sir koristi se u proizvodnji topljenog sira prema receptu:

45% sira za topljenje dobivenog po predhodnom postupku, 4% maslačnog ulja, 8% obranog mlijeka u prahu i 40% vode (uključivši i kondenzat).

Topljeni sir ima 30% suhe tvari i 12,5% masti u suhoj tvari.

d) Bijeli sir sa 35% suhe tvari, postupkom UF.

Takav sir može služiti za proizvodnju npr. Camemberta, a postupak sa UF mlijeka olakšava proizvodnju sireva sa 35% suhe tvari.

Rekonstituirano obrano mlijeko (16°D) ultrafiltrira se na 50°C kod pritiska 1,0—1,1 kg/cm<sup>2</sup> na ulazu i 0,5—0,6 kg/cm<sup>2</sup> na izlazu mlijeka iz modula. Koncentrirano mlijeko se ohladi na 7—8°C te 12—24 sata miruje. Zatim se koncentratu dodaje maslačno ulje (70°C) do 32% masti. Na temperaturi 35°C cijepi se sa 1,8% mljekarskih kultura i fermentira do pH 6,20, kada se dodaje sirilo. Gruša se unutar jednog sata, te stavlja u kalupe i ocjeđuje kod sobne temperature.

Autori navode da je za ovakvu proizvodnju sireva moguće koristiti mlječni prah uobičajene kvalitete i da je »porozitet« dobivenog koaguluma bolji od onog proizvedenog od rekonstituiranog mlijeka ali po uobičajenom postupku.

LJ. K.

## Vijesti

### 7. SUSRETI MLJEKARSKIH RADNIKA SR HRVATSKE

U Zagrebu su od 3. do 6. lipnja 1982. godine održani 7. susreti mljekarskih radnika SR Hrvatske. Uspješan domaćin bila je Mljekara »Dukat« iz Zagreba a pokrovitelj susreta bio je Republički komitet za poljoprivredu i šumarstvo SR Hrvatske. Susreti su održani u čast 90. obljetnice rođenja voljenog nam druga Tita i 45. obljetnice njegovog stupanja na čelo KPJ i 30. obljetnice prerade mlijeka na Žitnjaku, kada je dobrovoljnim i udarničkim radom građana podignuta zgrada nove Gradske mljekare u Zagrebu.

U sklopu 7. susreta mljekarskih radnika postavljena je u prostorijama Tehničkog muzeja prigodna i od posjetilaca dobro ocijenjena »Izložba mlječnih proizvoda«. Na izložbi je prikazan rad svake mljekare i njihovi brojni mlječni proizvodi. Veliko zanimanje posjetilaca pobudili su izloženi predmeti Etnografskog muzeja iz Zagreba, s kojima su seljaci prije 100 godina prerađivali



**Folklorna grupa »Dukat-Ledo« povodom svečanog otvorenja 7. susreta mljekarskih radnika SRH**

mlijeko. Taj muzejski mljekarski pribor potječe iz sjevero-zapadnog i ličko-dalmatinskog područja Hrvatske. Izložba je bila sasvim opravdano produžena za nekoliko dana i nakon završetka službenog dijela 7. susreta.

Dobro prihvaćen od strane sudionika 7. susreta je bio posjet Hrvatskom narodnom kazalištu na priredbu folklorne grupe »Lado«, koja je izvela izvorne pjesme i plesove naroda Jugoslavije.

Ovogodišnji susreti imali su po prvi puta i jedno stručno savjetovanje. U prostorijama Veterinarskog instituta u Zagrebu održano je savjetovanje o programu suzbijanja mastitisa u SR Hrvatskoj i zdravstvene zaštite mlijeka — prema odredbama Naredbe o suzbijanju stočnih zaraza i Zakona o premijama za mlijeko u SR Hrvatskoj.

U sportskom dijelu nadmetanja sudjelovalo je iznad 600 sudionika iz mljekara Hrvatske i Danske. Kao gosti nastupili su radnici iz danske tvrtke »Pasilac« u zajednici s radnicima »Zamex-a«. Najviše uspjeha imali su takmičari Tvornice sladoleda »Ledo« iz Zagreba.

#### **Rezultati:**

**Mali nogomet:** 1. Zdenka, 2. Vindija, 3. Osijek

**Mali nogomet — veterani:** 1. Ledo, 2. Dukat, 3. Zdenka

**Kuglanje — muški:** 1. Zdenka, 2. Ledo, 3. Dukat

**Kuglanje — žene:** 1. Rijeka, 2. Sirela, 3. Zdenka

**Stolni tenis — muški:** 1. Zvečevo, 2. Belje, 3. Dukat

**Stolni tenis — žene:** 1. Ledo, 2. Dukat, 3. Vindija



**Izložba mlječnih proizvoda povodom 7. susreta mljekarskih radnika SRH**

**Šah:** 1. Ledo, 2. Dukat, 3. Sirela

**Potezanje užeta:** 1. Zdenka, 2. Dukat, 3. Vindija

**Kamena s ramena:** 1. Ledo, 2. Zdenka, 3. Dukat

**Plivanje — muški:** 1. Sirela, 2. Ledo, 3. Osijek

**Plivanje — žene:** 1. KIM, 2. NICRO, 3. Ledo

**Štafetno trčanje — žene:** 1. Sirela, 2. Ledo, 3. Zadar

**Cross — muški:** 1. Ledo, 2. Zdenka, 3. Split

**Cross — žene:** 1. Vindija, 2. Dukat, 3. Sirela

**Košarka:** 1. KIM, 2. Sirela, 3. Ledo

**Pikado:** 1. Belje, 2. Zdenka, 3. Zadar

**Streljaštvo — muški:** 1. Zvečevo, 2. Dukat, 3. KIM

**Streljaštvo — žene:** 1. Ledo, 2. Vindija, 3. Sirela

**Odbojka:** 1. Osijek, 2. Ledo, 3. Split

**KONAČNI POREDAK EKIPA:**

- |            |                   |
|------------|-------------------|
| 1. Ledo    | 10. Rijeka        |
| 2. Zdenka  | 11. NICRO         |
| 3. Dukat   | 12. Split         |
| 4. Sirela  | 13. Zadar         |
| 5. Vindija | 14. Dalbih        |
| 6. KIM     | 15. Zamex-Pasilac |
| 7. Zvečevo | 16. Pionir        |
| 8. Belje   |                   |
| 9. Osijek  |                   |

Z. M.