

Izvodi iz stručne literature

POKUSI KONZERVIRANJA BAKTERIOLOŠKOG STANJA UZORAKA MLIJEKA — Kreutzer K. (1981): Versuche zur Konservierung der bakteriologischen Zustandes von Milchproben; *Deutsche Milchwirtschaft* 32, (38) 1462—1466.

Konzerviranje bakteriološkog stanja uzoraka mlijeka je nužno, budući da inače do časa ispitivanja u laboratoriju nastaju promjene. Za stabilizaciju sadržaja piruvata pogodna je kombinacija formalina s natrijevim klor-acetatom. Porast sadržaja piruvata doduše ne može biti potpuno zaustavljen, ali je ravnomjeran i neovisan o početnom sadržaju, pa se stoga može preračunati na početnu vrijednost. Kod 24-satnog čuvanja uzoraka prosječni porast sadržaja piruvata iznosi 0,2 mg.

Konzerviranje uzoraka za određivanje broja klica moguće je na bazi bor-sorbinske kiseline. Ona može biti dodana ili u liofiliziranom ili u tekućem stanju. Tekući preparati imaju prednost jer su ekonomičniji. Mogu se primjeniti za čuvanje uzoraka do 48 sati. Podudarnost s početnom vrijednosti može biti poboljšana, ako se uzorci čuvaju kod 10°C.

Konzerviranje bor-sorbinskom kiselinom može se primjeniti i kod ispitivanja prisustva inhibitornih tvari pomoću redukcione metode briljantnog crnila. Bor-sorbinska kiselina nije pogodna za konzerviranje uzoraka mlijeka koji služe za provedu resazurinske probe i određivanje sadržaja piruvata.

M. M.

REZULTATI ISPITIVANJA KAZEINSKOG KOMPLEKSA MLIJEKA I NJEGOVIH PROMJENA U TEHNOLOGIJI MLJEČNIH PROIZVODA — Rostrosa N. K., Ždanova E. A. (1981.) Itogi izučenijske kazeinoveg kompleksa moloča i ego izmenenij v tehnologiji moločnih produktov; *Moločnaja promišlennost*, 3, 9—13.

U prikazu su iznijeti rezultati ispitivanja sastava nativnog kazeinatno-kalcijsko-fosfatnog kompleksa (KKFK) mlijeka i njegove promjene pri izradi mlječnih proizvoda.

Na osnovu provedenih ispitivanja i literaturnih podataka predložen je model strukture KKFK.

U radu su prikazani rezultati promjena kazeinskog kompleksa pri ultravisokotemperaturnoj obradi mlijeka, kiselinskom i sirišnom grušanju, čederezaciji sirne mase i zrenju sireva. Navedene su karakteristike kazeinolize parakazeinat-kalcijsko-fosfatnog kompleksa pri zrenju sireva, specifičnost proteolitičkog djelovanja raznih mlječnokiselinskih bakterija i mogućnost intenzifikacije procesa zrenja uvođenjem aktivnih nukleotid-producenata u sastav sirarskih čistih kultura.

M. M.