

Izvodi iz stručne literature

PROCJENA KVALITETE MLJEČNIH PROIZVODA LIMULUS-POKUSOM — Jaksch, P., Zaadhof, K. J., Terplan, G. (1982): »Zur Bewertung der hygienischen Qualität von Milchprodukten mit dem Limulus-Test.« *Die Molkerei-Zeitung Welt der Milch*, 36 Jahrgang, Nr 1, 5—8.

Rezultati istraživanja autora ukazuju da Limulus-pokus omogućava ocjenu bakteriološke kvalitete sirovog mlijeka ne samo mlijeka koje se zagrijavao, već također i sušenih, te kiselih mlječnih proizvoda a vjerojatno i nekih skupina sira. Osim toga mogu se utvrditi rekontaminacije gramnegativnim bakterijama do kojih je došlo za trajanja tehnološkog procesa, ukoliko je došlo do njihovog znatnijeg razmnažanja. Međutim, potrebno je provesti istraživanja na širem planu da bi se moglo utvrditi, koji se konačni rezultat Limulus-pokusa za takve proizvode može smatrati pokazateljem da ne sadrže gramnegativne bakterije.

Naglašava se da enzimi gramnegativnih mikroorganizama mogu djelomice izdržati zagrijevanje mlijeka a da neki od njih mogu negativno utjecati na okus i strukturu proizvoda, koji se proizvode od takvog mlijeka, pa se pretpostavlja da bi se Limulus-pokus vjerojatno mogao koristiti u tehnološkim istraživanjima.

(Limulus-pokus temelji na opažanju B a n g-a (1956) da krv američkog raka (Limulus polyphemus) koagulira nakon infekcije gramnegativnim uzročnicima).
F. M.

SLOBODNE MASNE KISELINE U MASLACU OD KRAVLJEG I BIVOLJEG MLIJEKA — Shahin, Y., Mohran, M. A. (1982): »Freie Fettsäuren in Butter aus Kuh- und Büffelmilch.« *Die Molkerei-Zeitung Welt der Milch*, 36 Jahrgang, Nr 3, 63—64.

Plinskom kromatografijom uzoraka trgovačkog maslaca proizvedenog od kravljeg i bivoljeg mlijeka u Egiptu autori su izdvojili i identificirali 36 sastojaka. Maslac od kravljeg mlijeka sadržao je slobodnih masnih kiselina kratkog lanca 6,72, te nezasićenih masnih kiselina 34,05 posto, a maslac od bivoljeg mlijeka istim redom 6,15, te 37,97 posto.
F. M.

UTJECAJ TERMIČKE OBRADE NA FIZIOLOŠKA SVOJSTVA MLIJEKA — B. Blanc (1981): »Einfluss der thermischen Behandlung auf die physiologischen Eigenschaften der Milch.« *Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte*, Band 33, Heft 1, 39—58.

U suvremenim uvjetima proizvodnje potrebno je mlijeko zagrijevati kako bi se osiguralo snabdijevanje stanovništva konzumnim mlijekom zadovoljavajuće kvalitete. Zagrijanje mlijeka uništava mikroorganizme te inaktivira enzi-

me ali na hranjivu vrijednost mlijeka djeluje negativno. Djelovanje na svojstva mlijeka ovisi o odabranom trajanju i intenzitetu zagrijavanja naročito u odnosu na bjelančevine sirutke, koje se mijenjaju, te dušične frakcije i prema toplini osjetljive vitamine kao B₁, B₆, B₁₂, te vitamin C i folnu kiselinu.

Raspravlja se o utjecaju izmijenjenih sastojaka mlijeka na zdravlje ljudi. Pokusi sa životinjama u kojima se određivala biološka vrijednost bjelančevina planirali su dugoročnu ishranu sirovim i zagrijanim mlijekom. Provedeni su i prehrambeni pokusi s ljudima — dojenčadi, djecom, studentima — u kliničkim uvjetima, pa se iznose i rezultati takvih istraživanja. Ako se na temelju rezultata istraživanja kako vlastitih, tako i drugih istraživača, može tvrditi da se zagrijavanjem bitno ne mijenja fiziološka vrijednost mlijeka, ne može se zanemariti ni činjenica da sirovo mlijeko ima i dodatnih vrlo vrijednih svojstava obzirom na hranjivu vrijednost tog proizvoda.

F. M.

»SIRELA« OOUR
»SIRELACOMMERCE«, ZAGREB

***Svim ženama
čestita 8. mart***

»ZDENKA«, MLJEKARSKA
INDUSTRIJA V. ZDENCI

***Svojim radnicama i suradnicama
čestita Dan žena***

TVORNICA SLADOLEDA
»LEDO«, ZAGREB

***Svim radnicama čestita
8. mart – Dan žena***