

Vijesti

XXI SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Kao i svake godine tako je i ove godine održan u Zagrebu 9. 10. i 11. 2. 1983. XXI Seminar za mljekarsku industriju.

Sudionike je u ime organizatora pozdravio dekan Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta prof. dr Tomislav Lovrić.

Teme seminara bile su:

I Trajni mlječni proizvodi

II Oprema, strojevi i repromaterijal za mljekarsku industriju.

Temom I željelo se obuhvatiti trajne mlječne proizvode kao: ugušćeni mlječni proizvodi, mlijeko u prahu, sterilizirana mlijeka, smrznuti mlječni proizvodi, topljeni sirevi i dr.

Tema II odnosila se na domaću i stranu proizvodnju.

Organizatori seminara su smatrali da će sudjelovanjem proizvođača opreme za preradu mlijeka i pakovanje mlječnih proizvoda olakšati stvaranje kontakata proizvođača opreme sa mljekarskim stručnjacima iz prakse, te znanstvenim radnicima i tako stvoriti mogućnost sagledavanja problematike tih dviju proizvodnji.

Od ukupno 29 referata, 70% obrađivali su predložene teme. Ostali referati obrađivali su teme iz mikrobne genetike, mikrobiološku kvalitetu sirovog mlijeka, mogućnosti štednje energije u mljekarstvu, zatim aktualni sastav i kvalitetu sira edamca, te proizvodnju Mozzarella sira na UF postrojenju.

Autori i naslovi pojedinih referata su slijedeći:

1. ŠKRINJAR D.: Kakvoća kratkotrajno steriliziranih proizvoda
2. NIKETIĆ G. i dr.: Ispitivanje promena nutritivne vrednosti kratkotrajno-sterilizovanog mleka različitog sadržaja mlečne masti u periodu skladištenja
3. MIOČINOVIĆ D. i OSTOJIĆ M.: Ispitivanje kemijskog sastava i fizičkih osobina mleka u prahu
4. »ALFA-LAVAL«: Dugotrajni mlječni proizvodi
5. »HOYER«: Trajnost sladoleda u ovisnosti o tehnološkom procesu

6. DOZET N. i dr.: Zamrzavanje kao proces koji obezbjeđuje trajniju upotrebu kajmaka
7. GRÜNER M. i VOJNOVIĆ V.: Primjena enzimatskih metoda u kontroli kvalitete mlječnih proizvoda
8. MILANOVIĆ S. i dr.: Ispitivanje mogućnosti proizvodnje obogaćenih mlečnih napitaka u suvom stanju
9. DOZET N. i dr.: Izučavanje upotrebe rekonstituisanog mlijeka u proizvodnji sira
10. TODOROVIĆ M. i ALMOŠI L.: Izvori kontaminacije sirutke u prahu proizvedene raspršivanjem u industrijskim uslovima
11. »KÜSTNER«: Proizvodnja topljenih sireva
12. VUJIČIĆ I.: Razvoj i perspektiva kratkotrajne UHT sterilizacije mleka u Jugoslaviji
13. VUJIČIĆ I. i VULIĆ M.: Korelacija između alkoholne probe i termostabilnosti mleka za uslov UHT sterilizacije
14. VUJIČIĆ I.: Stabilnost UHT mleka i hemijska karakterizacija nekih njegovih frakcija
15. VUJIČIĆ I. i VULIĆ M.: Određivanje termostabilnosti mleka metodom čašica
16. »PASILAC«: a) Proizvodnja sirne baze za topljene sireve na UF postrojenju
b) Proizvodnja sira Mozzarella na UF postrojenju
17. MAŠEK Z.: Stručne i reklamne poruke koristan su putokaz za štednju energije u mljekarstvu
18. SABADOŠ D. i RAJŠIĆ B.: EDAMAC — karakteristike aktualnog sastava i kvalitete
19. OSTOJIĆ M. i PUCAREVIĆ M.: Proučavanje kemijskog sastava i fizičkih osobina dehidriranih mlečnih »nuzproizvoda«



20. TRIFUNOVIC LJ.: Automati za školsko mleko
21. GOLUBOVIĆ Z. i dr.: Ispitivanje mogućnosti iznalaženja optimalne koncentracije evaporiranog mleka radi proizvodnje mleka u prahu na spray postrojenju, s osvrtom na Maillard-ov tip potamnjenja
22. ŠUTIĆ M. i BANINA A.: Osjetljivost sojeva *L. casei* na aflatoksin B₁
23. BANINA A.: Nova saznanja o genetici bakterija mlečne kiseline
24. OBRADOVIĆ D.: Intračelijski proteinski profili kao kriterijum za izbor čistih kultura
25. »HAMBA«: Punjenje mlječnih proizvoda sa produženom trajnošću i aseptičkih mlječnih proizvoda
26. KRŠEV LJ.: Priprema fermentiranih mlječnih napitaka za liofilizaciju
27. TRATNIK LJ. i KRŠEV LJ.: Nutritivna vrijednost dehidriranih mlječnih proizvoda
28. JOVANOVIĆ V.: Rezultati atestnog ispitivanja nove opreme za hlađenje mleka
29. MASLOVARIĆ B.: Uticaj silažnog sirovog mleka na stabilnost kratkotrajnog UHT steriliziranog čokoladnog mleka u toku lagerovanja.

Mljekare koje su uputile svoje stručnjake na XXI Seminar su iz sljedećih mjesta: Beograd, Banja Luka, Bjelovar, B. Manastir, Celje, Karlovac, Novi Sad, Nikšić, Niš, Negotin, Ođaci, Piroć, Rijeka, Sarajevo, Senta, Sevojno, Sombor, Sremska Mitrovica, Šabac, Tuzla, Varaždin, Zagreb, Zaječar, Zenica, Zrenjanin, Županja.

Također su seminaru prisustvovali predstavnici raznih organizacija kao: Fakultet poljoprivrednih znanosti i Institut za mlekarstvo iz Beograda, Biotehniška fakulteta i Instituta za mlekarstvo iz Ljubljane, RO »Podravka« iz Koprivnice, Tehnološki fakultet i Agroindustrija iz Novog Sada, Fakultet poljoprivrednih znanosti iz Sarajeva, Veterinarska stanica iz Sarajeva, RO »Puljanka« iz Pule, RO »Pliva« iz Zagreba, »Poljoopskrba« iz Zagreba, Fakultet poljoprivrednih znanosti iz Zagreba, Veterinarski fakultet iz Zagreba, RO »IMPAZ« iz Zaječara, PTI iz Zagreba, RO »Jedinstvo« iz Zagreba.

Seminaru su prisustvovali predstavnici nekih firmi iz inozemstva kao: »Alfa-Laval«, »Hoyer«, »Hamba«, »Küstner« i »Pasilac«.

Organizatori seminara priredili su za sve polaznike i referente koktel i degustaciju mlječnih proizvoda u prostorijama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, što je svima omogućilo bolje upoznavanje.

Proizvode za degustaciju pripremili su RO »Dukat« iz Zagreba, »Ledo« iz Zagreba i »Sirela« iz Bjelovara.

K. LJ.

O B A V I J E S T

Obavještavamo članove da će se Glavna godišnja Skupština Udruženja mljekarskih radnika SRH — Zagreb održati 21. V 1983. godine u 16 sati, u hotelu »Korana«, Karlovac.

Udruženje
