

Izvodi iz stručne literature

NAJNOVIJI PODACI O IMUNOALERGOLOŠKIM SVOJSTVIMA MLJEČNIH BJELANČEVINA — Moneiet-Vautein, D., Humbert, G., Alais, E., Données récentes sur les propriétés immunoallergologiques des protéines laitières, Lait, 1982. 62 (617, 618, 619, 620), 396—408.

Mlijeko je najčešći alergen u dječjoj prehrani. U ovom pregledu autori razmatraju antigenost prirodnih mlječnih bjelančevina, o uticaju probave i prerade na nju, o okolnostima koje utječu na osjetljivost prema mlječnim bjelančevinama i o poteškoćama pri dijagnozi alergije na mlijeko.

M. M.

OSJETLJIVOST MLJEKARSKIH KULTURA PREMA NEKIM ANTI-BIOTICIMA — Lousonarn, S.: Sensibilité des ferments lactiques à quelques antibiotiques Technique laitière (1982), No 965, 47, 49—50.

Kulture *Streptococcus thermophilus-a* i *Lactobacillus bulgaricus-a* su bile inkubirane u mlijeku 20 sati kod 37 i 47 °C i zatim ispitane na osjetljivost prema antibioticima.

Oba su mikroorganizma bila podjednako osjetljiva na većinu penicilina. Minimalna inhibitorna koncentracija (MIC) bila je za prokainpenicilin 0,005, Na-ampicilin 0,005 i Na-amoksicilin 0,01 ppm. Prema drugim antibioticima osjetljivost je bila različita (ppm).

| | <i>S. thermophilus</i> | <i>L. bulgaricus</i> |
|------------------|------------------------|----------------------|
| MIC kloksaciklin | 0,15—0,31 | 0,062 |
| oksitetraciklin | 0,025 | 0,62 |
| neomicin | 2,5 | 1,25 |
| kloramfenikol | 0,62 | 1,25 |

M. M.

ODREĐIVANJE BROJA SOMATSKIH STANICA U MLIJEKU FLUORESCENTNOOPTIČKO-ELEKTRONSKOM METODOM POMOĆU FOSSOMATICA — Majić, B., Katarinčić, M., Leskovec, D.: Praxis Veterinaria (1981) 29, 314, 295—301.

U 240 uzoraka mlijeka bio je određivan broj somatskih stanica usporedo pomoću Fossomatic-aparata. Brojenjem pod mikroskopom postupkom Prescott-Breed, korelacioni koeficijent je iznosio 0,9814. Uzorci mlijeka mogu biti očuvani u hladnom do 7 dana, a kod sobne temperature do 3 dana, a da to ne utiče na rezultate.

M. M.

OSNOVNE FIZIČKO KEMIJSKE KARAKTERISTIKE I SADRŽAJ MINERALNIH SASTOJAKA U ZRELOM MAJČINOM MLEKU NA POČETKU, U SREDINI I NA KRAJU PODOJA — Vučetić, J., Veljković, S., Vrvčić, M., Popjordanov, L., Jović, D., Bjelaković, M.: Hrana i ishrana (1980), 21, 9/12, 227—231.

Bilo je ispitano 10 uzoraka zrelog majčinog mlijeka na početku u sredini i na kraju podoja. Osnovne vrijednosti i sastojci su bili:

| Vrijednosti i količine | na početku | u sredini | na kraju |
|------------------------|----------------|----------------|---------------|
| Suha tvar | 12,3 ± 0,4 | 12,8 ± 0,3 | 13,9 ± 0,4 |
| Pepeo | 0,21 ± 0,003 | 0,20 ± 0,003 | 0,20 ± 0,003 |
| ph | 6,7 ± 0,1—0,2 | kao na poč. | kao na poč. |
| gustoća | 1,030 ± 0,0005 | 1,029 ± 0,0004 | 1,027 ± 0,001 |
| Na (mg/100 ml) | 11,7 | 11,6 | 10,7 |
| K | 46,4 | 47,3 | 46,2 |
| Ca | 26,2 | 22,6 | 22,0 |
| Mg | 3,1 | 3,2 | 3,4 |
| Fe | 0,176 | 0,176 | 0,178 |
| Li | 0,0003 | 0,0003 | 0,0003 |
| B | 0,022 | 0,022 | 0,025 |
| Cu | 0,091 | 0,091 | 0,089 |
| Zn | 0,183 | 0,200 | 0,199 |

M. M.

EKONOMIČNOST STANDARDIZACIJE MLIJEKA ZA SIR DODATKOM NA-CA-KAZEINATA UMJESTO OBIRANJA MLIJEKA — Downes, T. E. H., Merve, N. L. van der: The economics of standardization of cheese milk by the addition of sodium-calcium caseinate instead of fat removal; South African Journal of Dairy Technology (1982) 14, (2), 59--61, Prema DSA (1983) Vol. 45, No 3, 220.

Mlijeko s visokim sadržajem masti bilo je standardizirano na 2,7 ili 3,0% masti bilo normalnim postupkom odstranjivanja dijela masti, bilo dodatkom natrijevo-kalcijeveg kazeinata u količini 0,8 kg na svakih 1 kg viška masti. Kazeinat je bio dodan prije pasterizacije. Bio je namočen u približno 10% mlijeka i ostavljen preko noći kod 4 °C da bi nastupila potpuna hidracija. Iz dobivena 2 tipa standardiziranog mlijeka bio je proizveden gouda-sir. Kod davanja kazeinata bilo je potrebno 10—20% više sirila i CaCl₂ te nešto viša temperatura potsirivanja.

Proizvedeni sirevi su imali slična organoleptička svojstva, pri čemu dodatak kazeinata nije imao nikakav negativan učinak na kvalitetu sira. Neki su uzorci,

proizvedeni od standardiziranog mlijeka kojem je bio dodan kazeinat imali manje troškove proizvodnje od drugih.

M. M.

SIRUTKA I SIRUTKINI PROIZVODI KAO KRMA ZA MUZARE — Shingo et al. D. J. (1982): Whey and whey products as feeds for dairy Cattle, XII th World Congress on Diseases of Cattle, the Netherlands, Vol I, 482—486.

Objavljena istraživanja pokazuju da mliječne krave mogu konzumirati do 30% ukupno potrebne suhe tvari kao tekuću sirutku, bez negativnih posljedica na ishranu ili mlječnost. Količina kondenzirane sirutke mora biti manja, da bi se izbjegli problemi metabolizma, a dnevna potrošnja sušene sirutke, cijele ili s reduciranim sadržajem laktoze, ne smije prelaziti 4,5 kg. Fermentirana amonizirana kondenzirana sirutka je prihvatljiv proteinski nadomjestak. Upotreba sušene sirutke cijele ili sa smanjenim sadržajem laktoze nije imala negativan utjecaj na količinu ili sastav mlijeka, a povećavala je sadržaj masti u mlijeku ako u obroku nije bila odgovarajuća količina surovih vlakana.

M. M.

Vijesti

SJEDNICA PREDSDJEDNIŠTVA UDRUŽENJA

U Zagrebu je 25. VIII 1983. godine održana zajednička sjednica Predsjedništva Udruženja i Odbora kontrole.

Na osnovu izvještaja komisije za praćenje rada kandidata za poslovnog tajnika Udruženja — u kojem se, između ostalog, navodi da je »zadovoljio zahtjeve za to radno mjesto« — Predsjedništvo je donijelo odluku da se za poslovnog tajnika s 4-godišnjim mandatom postavi Mirko Rotter, dipl. ecc., koji je proveo 3-mjesečni pokušni rad. Novi poslovni tajnik stupa na dužnost 1. rujna 1983.

Budući da je anketa, provedena u RO i OOUR pokazala da je veći broj mljekarskih radnika zainteresiran za kratkotrajni posjet izložbi u Riedu, Udruženje je izvršilo sve potrebne pripreme i organizira zajedničku posjetu izložbe. Vođa puta je S. Marošević, dipl. inž., a dva slobodna mjesta, koja u autobusu daje prevoznik, ustupaju se Z. Mašek, dipl. inž. i N. Rašpici.

U razmatranju priprema za naredne susrete mljekarskih radnika Predsjedništvo je uz ostalo zaključilo:

- da je potrebno smanjiti broj takmičarskih disciplina;
- da se po mogućnosti zadrži dosadašnji broj učesnika, ali da među njima bude — osim takmičara — i starijih mljekarskih radnika, kojima bi ovo bila izuzetna prigoda za susret s drugovima iz drugih kolektiva;
- da Organizacioni odbor susreta razmotri mjesto održavanja, vodeći pri tom računa o troškovima učesnika.

Naredna proširena sjednica Predsjedništva, na koju će se pozvati i predstavnici svih mljekara, zakazuje se za 14. IX 1983. i na njoj će se razmatrati pripreme za naredne susrete mljekarskih radnika.

M. M.