

KAZALO

ZA XXII — 1972. GODIŠTE »MLJEKARSTVO«

I

ČLANCI I KRATKE UPUTE IZ MLJEKARSTVA

	Br.	Str.
60-godišnjica Beljske mljekare u Belom Manastiru S. N.	1	2
Biocidi u mljekarskoj industriji s posebnim osvrtom na primjenu mikrobiocida Tego 51 prof. dr Ivan Bach	1	4
Produktivnost rada u stajama za krave u zavisnosti od primjenjene mehanizacije u našoj zemlji dipl. ing. Marko Bertoncej	1	10
Razvoj i perspektiva proizvodnje kravljeg i ovčijeg mleka u Jugoslaviji i pojedinim republikama dipl. ing. Momčilo Đorđević	1	15
Utjecaj pipeta na točnost rezultata u analitičkoj praksi dipl. ing. Tatjana Slanovec	1	20
Sir camembert — tehnologija i teoretski rendement prof. dr Silvija Miletić	2	26
Dinamika čvrstine belog sira pri određenim uslovima zrenja mr Dragoslava Mišić i mr Dušica Petrović	2	31
Hlađenje i održavanje kvaliteta mleka pri sakupljanju svakog drugog dana dipl. ing. Velimir Jovanović, dipl. ing. Mihailo Ostojić i dipl. ing. Dragojlo Obradović	2	37
Uticaj homogenizacije mlijeka u proizvodnji bijelog mekog sira prof. dr Natalija Dozet, dipl. ing. Marko Stanišić, dipl. ing. Sonja Sumenić i dipl. ing. V. Prica	3	50
Poredbene prednosti primjene iosan duo u proizvodnji mlijeka dipl. ing. Marija Sotlar i dipl. vet. Davorin Šobar	3	55
Uticaj fizičko-hemijskih osobina mlječne masti na randman sira dipl. ing. Marko Stanišić, prof. dr Natalija Dozet i dipl. ing. Sonja Sumenić	4	74
Ambalaža i plasman dipl. ing. Momčilo Đorđević	4	79
O nekim aspektima tehnologije mlječnog praška sistemom raspršivanja dipl. ing. Josip Živković	4	84

	Br.	Str.
Klorirani ugljikovodici u pastereziranom mlijeku u Sloveniji Marina Komar, dr Juraj Jan i prof. dr Marjan Milohnoja	4	90
Sistem bibliotheca — lactis prof. dr Mirko Šipka	4	92
Mogućnost proizvodnje sladoleda uz upotrebu biljnih umjesto mlječnih masti dipl. ing. Simo Parijez	5	99
Klorirani ugljikovodici u maslacu inozemne proizvodnje Marina Komar, dr Jurij Jan i prof. dr Marjan Milohnoja	5	107
Vešana voda u mleku i mlečnim proizvodima prof. dr Jovan Đorđević i mr Marijana Carić	6	122
Acidofilno mleko prof. dr Mirko Šipka	6	129
Homogenizacija sladoledne smjese dr Davor Baković	6	133
Klorirani ugljikovodici u sirovom mlijeku u Sloveniji Marina Komar i prof. dr Marjan Milohnoja	6	137
Poslovanje mljekara u SR Hrvatskoj u 1971. godini dipl. ing. Matej Markeš	7	146
Kretanje količina i kvaliteta mleka prema četvrtima vimena u prvoj laktaciji domaćeg šarenog govečeta dipl. ing. Božidar Maslovarić	7	155
Ispitivanje hemijskog kvaliteta mlijeka sarajevskog područja dipl. ing. Sonja Sumenić	7	162
Prilog reduktaznoj probi mleka dr Đorđe Zonji	8	170
Neke osobenosti današnje proizvodnje i prerade mleka u Vojvodini prof. dr Ivica Vujičić	8	175
Razvoj proizvodnje industrijskog sladoleda u Jugoslaviji u odnosu na zakonske propise dipl. ing. Dubravka Filjak	8	180
Sladoled — izvor masti i proteina i uloga u ljudskoj ishrani prof. dr Natalija Dozet, mg. dipl. ing. Marko Stanišić, dipl. ing. Sonja Sumenić	8	185
Postignuti rezultati mljekarske industrije SR Slovenije u 1971. godini dipl. ing. Milan Hafner	8	187
Otkrivanje zaostataka antibiotika u mlijeku prof. dr Ivan Bach	9	194
Prilog poznavanju stanja mikrobiološkog kvaliteta topljenih sireva dr Stojanka Mitić, spec. vet. Ivanka Otenhajmer i dipl. ing. Milka Borota	9	200
Automatizirana metoda za rutinsko određivanje zaostataka antibiotika u mlijeku dipl. ing. Ljerka Kršev	9	206
Kontinuirana obrada mlijeka za proizvodnju jogurta dipl. ing. Nebojša Živić	9	210
O primeni mikrobnog sirila dr Đorđe Zonji	10	218
Sitan sir s dužim rokom trajanja dipl. ing. Franc Forstnerić	10	220
Standardizacija mlijeka za proizvodnju sira dipl. ing. Tatjana Slanovec	10	224
Mesto svežih sireva u valorizaciji mleka prof. dr Ivica Vujičić i dr. Branka Bačić	10	228
Kratak osvrt na industrijsku proizvodnju sladoleda dipl. ing. Dragica Nikolić i dipl. ing. Vojislav Prica	10	231

	Br.	Str.
Neki teorijski i praktični aspekti proteolize u hlađenom sirovom mleku prof. dr Ivica Vujičić	11	242
Održivost sirutke dr Davor Baković	11	249
Surutka, nuzproizvod mekih sireva, njena prerada i iskorišćenje dipl. ing. Eva Gal	11	254
Krvave mrlje u jogurtu Marina Komar	11	260
Utjecaj jednog aktivatora na uzgoj mljekarskih kultura za svježi sir dipl. ing. Ljerka Kršev	12	266
Savremene tendencije u pakovanju svežih i mekih sireva dr Jeremija Rašić	12	272
Kolorimetrijsko određivanje aktivnosti laktoperoksidaze Jovanka Đorđević i Snežana Gavrilović, Zemun	12	279

II

SKUPŠTINE

Glavna godišnja skupština Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske	7	152
--	---	-----

III

IZ MLJEKARSTVA STRANIH ZEMALJA

Mljekarska industrija u Keniji prof. dr Ante Petričić	3	60
Mljekarsko školstvo u Keniji prof. dr Petričić	5	111

IV

VIJESTI

Izveštaji Međunarodnog mljekarskog saveza	1	22
Izveštaj Međunarodnog mljekarskog saveza	2	45
U Zagrebu je održan X seminar za mljekar. industriju A. P.	3	67
Simpozijum . . . N. D.	3	70
Međunarodni kongres opreme za pakovanje i tokyopack	4	95
DLG izložba mljekarske tehnike u Frankfurtu na Maini	4	95
Jugoslaven — profesor mljekarstva na Tehničkoj visokoj školi u Zürichu, dr M. Šipka	5	110
Simpozij »Znanost i praksa u stočarstvu«	6	142
Svjetski stočarski časopis (World animal review)	6	143
Ekspert za obrazovanje u mljekarstvu	6	143
Drugi kongres mikrobiologa Jugoslavije	7	167
27. Međunarodna izložba namirnica i konzervne industrije	8	190
Međunarodni poljoprivredni sajam u Welsu	8	190
Savjetovanje o razvoju poljoprivrede u našoj zemlji s posebnim osvrtom na položaj individualnih proizvođača	9	213
Međunarodna nagrada za suvremenu prehranu	10	237
In memoriam — dipl. ing. Maje Černe	10	238
XI seminar za mljekarsku industriju, A. P.	11	261
Sedmica živežnih namirnica u Izraelu	12	285