

gućnosti produženja trajnosti mlječnih proizvoda, nove tehnološke procese i proizvode te kvalitet proizvodima i mogućnosti uštede energije u toku prerade.

Od 25 referata koji obrađuju područje prerade mlijeka navodimo naslove nekoliko vrlo zanimljivih izlaganja:

1. Niketić G., Marinković S., Bubanja N. »Ispitivanje mogućnosti produženja roka trajnosti kratkotrajnog sterilizovanog čokolodnog mleka proizvedenog u industrijskim uslovima«
2. Taboršak N. »Mogućnosti primjene mikrovalova u tehnologiji prerade mleka«
3. Müller H. P. »Neuere Tendenzen in der Aromatisierung von Milch und Milchprodukten«
4. Todorić R., Bajić D. »Bilans kretanja masnih jedinica od otkupa mleka do realizacije finalnih mlečnih proizvoda sa pratećim gubicima«
5. Maslovarić B. »Uticaj silažnog sirovog mleka na stabilnost kratkotrajnog UHT sterilizovanog mleka u toku lagerovanja«
6. Christou S. »Mechanisation and automation of process and analyses«
7. Christou S. »Influences of milk quality on the quality of dairy products and randement«
8. Trifunović Lj., Mađarević I. »Pakovanje pasterizovanog mleka u plastičnu bocu od polietilena«
9. Slanovec T., Perko B. »Vpliv niskih temperatur na obstojnost Ementalskega in Edamskega sira«
10. Todorović M., Stanojević S., Laslo A. »Ispitivanje baktericidnih svojstava dezinficijensa »Sportal 100« i mogućnosti primene u mlekarskoj industriji«
11. Claeson O. »Inhibitory substances in milk and the possibility to use them for prolonging keeping quality of milk«
12. Dozet N., Stanišić M., Bijeljac S., Petrović M. »Uticaj kvalitete mlijeka na proizvodnju kajmaka«
13. Carić M. »Uticaj kvalitete sirovine na kvalitet surutke u prahu dobijene raspršivanjem«
14. Žunec O. »Možnosti prihranka energije pri proizvodnji mleka v prahu«
15. Miočinović D., Ostojić M. »Uticaj termičkog tretmana na veću održivost sira«.

K. Lj.

SAVJETOVANJE — »PRAVILNA ISHRANA — ZDRAVO DETE«

»Neosporno je, da je pravilna ishrana jedan od elementarnih uslova za optimalan razvoj, dobro zdravstveno stanje čoveka, vitalnost, radnu sposobnost, radni i životni vek čoveka, a za naraštaj u fazi razvitka značaj pravilne ishrane još je veći« — istakla je predsjednica Društva za unapređenje ishrane naroda Vojvodine prof. dr Marijana Carić otvarajući već tradicionalno Savjetovanje — »Pravilna ishrana — zdravo dete«.

Savjetovanje je održano 30. 9. i 1. 10. 1983. godine u Novom Sadu u organizaciji Saveza društava za unapređenje ishrane naroda Jugoslavije, Društva za unapređenje ishrane naroda Vojvodine, Tehnološkog fakulteta Novi Sad i Novosadskog Sajma.

Suorganizatori savjetovanja bili su:

- »Bambi« — Požarevac
- »Carnex« — Titov Vrbas
- »Ereniku« — Đakovica
- »Impaz« — Zaječar
- »Ledo« — Zagreb
- »Novosadska mlekara« — Novi Sad
- »Mlekoprodukt« — Zrenjanin
- »Mlinpek« — Novi Sad
- »Pionir« — Subotica
- »Somboled« — Sombor
- »Standard« — Beograd
- »Takovo« — Gornji Milanovac
- »Vino-Župa« — Aleksandrovac
- »Zora« — Mol

Ekskluzivni i finansijski pokrovitelj Savjetovanja bila je tvornica za proizvodnju dječje hrane »Juvitana« iz Indžije. Stručni radnici »Juvitane« dali su filmski prikaz proizvodnje dječje hrane u svojoj tvornici.

U toku savjetovanja suorganizatori su priredili degustaciju svojih proizvoda.

Rad savjetovanja obuhvatio je slijedeće teme:

Tema I — Industrijska proizvodnja dječje hrane

Tema II — Uloga interesnih zajednica za zaštitu djece, za osnovno obrazovanje i za zdravstvenu zaštitu u društvenoj ishrani djece

Tema III — Hiperlipoproteinemije dječjeg uzrasta.

Za mljekarske radnike interesantni radovi izloženi su u okviru teme I:

1. Kulier, I., Banek, V.: »Industrijska proizvodnja dojenačke hrane bez mlijeka; mogućnosti i perspektive«.

Autori u ovom radu razmatraju mogućnosti kao i perspektive industrijske proizvodnje infant formula bez mlijeka i bez laktoze, dajući podlogu tehnologije i tehnike proizvodnje. U radu je dat i nutricionistički osvrt iz perspektive naših propisa o dječjoj hrani.

2. Brnetić, P.: »Problematika proizvodnje humaniziranih tipova hrane za prehranu dojenčadi«

U radu je opisana proizvodnja domaćih sirovina za pripremu dječje hrane na bazi mlijeka, uz prezentiranje mogućnosti domaće industrije za ovu proizvodnju.

3. Đorđević, J., Mišić, D., Petrović, D., Mačej, O.: »Kremovi i želirani proizvodi za decu na bazi ugušćene surutke«.

Autori su na bazi eksperimenata izložili da su proizvodi na bazi ugušćene sirutke s dodatkom čokolade, limuna i proizvoda prerade voća, uz upotrebu stabilizatora domaće proizvodnje, postigli vrlo dobre ocjene. Po okusu i drugim organoleptičkim osobinama vrlo su privlačni za djecu različitog uzrasta.

4. Kršev, Lj.: »Mlječno-kiseli proizvodi na bazi sirutke namijenjeni djeci«.

Istražen je utjecaj sastava humaniziranog mlijeka na razvoj *L. acidophilus* i *L. bifidus* u odnosu na njihov razvoj u obranom kravljem mlijeku (razblaženom vodom).

5. Niketić, G., Jakimov, N., Marković, D.: »Industrijska proizvodnja belog sira za dečju ishranu«.

Imajući u vidu bogatstvo hranjivim sastojcima, prvenstveno proteinima i mineralnim tvarima, kao i laku probavljivost i nesumnjiv organoleptički kvalitet, nastojanje je stručnjaka da se beli sir u kriškama što više proizvodi industrijski i zauzme odgovarajuće mjesto u dječjoj ishrani.

6. Carić, M., Milanović, S., Gavarić, D.: »Obogaćeni proizvodi na bazi mleka namenjeni za ishranu dece«.

Autori navode da nezadovoljavajuće prisustvo proteina animalnog porijekla, kalcija i željeza, zatim u masti topivih vitamina, vitamina C i vitamina B kompleksa, prije svega ugrožavaju rast i razvoj djece i omladine. Sa ciljem korekcije nepravilne strukture ishrane, izvršena su ispitivanja mogućnosti proizvodnje obogaćenih mlječnih proizvoda iz grupe sterilnih mlijeka i mlječnih napitaka, mlijeka u prahu i napitaka u prahu i mlječno-kiselih proizvoda, namijenjenih u prvom redu djeci. Rezultati analiza su pokazali da obogaćeni proizvodi odgovaraju propisima.

7. Đorđević, J., Mišić, D., Maćej, O.: »Kiselo-mlečni proizvod sa dodatkom fruktoze za ishranu dece i odraslih«.

Industrijska proizvodnja kiselo-mlječnih proizvoda sa zaslađivačima, (ne saharoza) je novijeg datuma. U svojim pokusima autori su za zaslađivanje koristili fruktozu, jer je ustanovljeno da većina potrošača dobro prihvata njen karakter slasti, a fruktoza ne utječe nepovoljno na konzistenciju proizvoda. Najbolji rezultati su postignuti miješanjem hladnog jogurta (proizvedenog od zgusnutog obranog mlijeka) i termički obrađenog i ohlađenog sirupa fruktoze sa dodatkom stabilizatora.

8. Ostojić, M.: »Značaj fermentisanih mlečnih napitaka sa hidrolizovanom laktozom u dečjoj hrani«.

Autor je svojim istraživanjima pokazao da se uspješno mogu proizvoditi kiselo mlijeko i jogurt od mlijeka u kojem je laktoza hidrolizirana. Proizvodi su bili nešto izmijenjenih osobina (blaža kiselost), a organoleptička ispitivanja dala su pozitivne rezultate u ishrani djece.

9. Karabašević, S., Vidanović, S., Milojković, V.: »Industrijska proizvodnja hrane za decu na bazi mleka i voća«.

»Impaz« proizvodi dvije vrste proizvoda na bazi mlijeka i voća: mlječne kreme i voćni jogurt (ZA-JO). Mlječne kreme su kombinacije vrhnja i voća. Obogaćeni su proteinima sirutke. Trajnost je tri mjeseca.

10. Korhec, B., Rašić, J., Bašić, R.: »Novi proizvodi u prahu na bazi fermentiranog mleka i žita — tehnologija i nutritivna vrednost«.

Izvršena su ispitivanja tehnologije i nutritivne vrijednosti dehidrirane smjese na bazi fermentiranog mlijeka i pšenice. Gotov proizvod je bio prah smeđe boje sa sastavom: 19,0% proteina, 69,6% ugljikohidrata (od toga ukupni šećer 36,6%, škrob 31,0% i celuloza 2,3%), 5,5% lipida, 2,6% pepela i 3,08% vlage, te pH 4,5.

11. Miočinović, D.: »Mogućnosti upotrebe mlaćenice u ishrani dece«.

Mlaćenica je pogodna za proizvodnju osvježavajućih i hranjivih napitaka uz dodatak raznih vrsta voća i povrća, izložio je autor. Organoleptičke osobine ovih napitaka mogu se poboljšati korištenjem bakterija mlječno-kiselog vrenja.

Lj. K.