

Izvodi iz stručne literature

NOVI PRISTUP TEHNOLOGIJI SIRA S KISELIM GRUŠEM — Koroľczuk J., Grzelak Dorota, Zmarlicki S., Yanicki Q. New Approach to Acid Curd Cheese Technology; *New Zealand Journal of Dairy Science and Technology*, Vol. 18, No 2, Aug. 1983. (101—107).

Autori su razvili novi postupak proizvodnje sireva s kiselim grušem, takovih kao što su kvark ili tvarog. Postupak se temelji na primjeni termofilnih bakterija *Lactobacillus acidophilus*, kojima se inkubira polovica ili trećina mlijeka kod 43 °C dok se ne postigne kiselost pH 3,1—3,7. Ovo zakiseljeno mlijeko se pasteurizira kod 65 °C kroz 20 min., hladi na 25—30 °C i zatim miješa s pasteuriziranim mlijekom (1/2—1/3) dok kiselost ne dosegne pH 4,5—4,6. Zatim se mješavina cijepi mezofilnom kulturom za maslac, koja će proizvodu dati aromu, a bakterije ostati žive u finalnom proizvodu. Nakon toga se ocjeđuje sirutka, gruš lagano preša (5 k Pa) i pakuje u vrećice od polietilena u kojima se sir može čuvati do tri tjedna kod 8—20 °C. Mikrobiološka kvaliteta i trajnost proizvedenog sira je bila bolja nego kod sira proizvedenog na tradicionalan način.

M. M.

SUŠENI ACIDOFILNI PROIZVODI — Görnew F., Gerykova J., Horáková Z., Krčál Z., Prekoppová J., Kochová V., Kerekreći O.: Sušené acidofilné pripravky; *Průmysl potravin* — (1983) sv. 34 (6), *Mlékařské listy* 9 (1983) č. 3., 299.51—302.54.

Laktobacili su normalni stanovnici probavnog trakta ljudi i životinja; u odnosu na enteropatogene mikroorganizme oni imaju antagonističko djelovanje.

Za povišenje njihovog broja i aktivnosti u probavnom traktu proizvode se različiti prehrambeni proizvodi koji sadrže *Lactobacillus acidophilus*. Oni se primjenjuju za prehranu dojenčadi, djece pretškolskog uzrasta i mlade stoke.

Tehnologija takovih proizvoda se temelji na fermentaciji mlijeka pomoću spomenutih mikroorganizama te dobivanju maksimalno mogućeg broja živih mikroorganizama i njihovom očuvanju pri sušenju i uskladištenju proizvoda.

Autori razmatraju spomenutu problematiku na osnovu vlastitih eksperimenata i podataka iz literature.

M. M.

NISKE TEMPERATURE ZRENJA I KVALITETA SIRA — Slanovec T.: Low ripening temperatures and cheese quality (1982) XXI Int. Dairy Congress, Vol. 1 Book 14, (447—448), Moskva.

Sirevi gouda, trapist i edamac koji su zorili normalno 14 dana, zatim skladišteni 14 dana kod niskih temperatura i podvrgnuti daljnjem normalnom zrenju 4 tjedna dobili su najviše organoleptičke ocjene za konzistenciju, sliku na presjeku (očice) te okus i miris. Po ocjenama su bili podjednaki ili nešto bolji od kontrolnih sireva koji su stajali više od 6 tjedana. Posavski je sir trebao 4 tjedna normalnog zrenja prije hladnog uskladištenja.

M. M.

AKTIVNOST AMINOPEPTIDAZA MIJEŠANIH ČISTIH KULTURA KOJE SE UPOTREBLJAVAJU U PROIZVODNJI SIRA TRAPISTA — Obradović D., Aminopeptidase activity of mixed Strain cultures used in Trapist cheese processing (1982) XXI Int. Dairy Congress, Vol. 1, Book 1, (432—433), Moskva.

Streptococcus lactis AK-60 i *Micrococcus* M-104 su pokazali međusobno stimulativan učinak. Ekstrakti stanica mikrokoka imali su znatno veću aminopeptizirajuću aktivnost od stanica *S. lactis*, a pokazali su dobru sposobnost hidrolize β — kazeina i Hammarstenovog kazeina. Rast *S. lactis* stimuliraju slobodne aminokiseline koje nastaju djelovanjem peptidaza mikrokoka.

M. M.

Vijesti

»MLEKO '83«

U Mariboru je od 11. do 15. listopada 1983. održan VI sajam mlijeka, mlječnih proizvoda, opreme i potrošnog pribora za mljekarstvo i stočarstvo — pod nazivom »MLEKO '83«!

Uspješan organizator ove tradicionalne mariborske priredbe bio je »Mariborski sejem« a pripomogli su mu: Gospodarska zbornica Slovenije, Republički komitet za kmetijstvo, gozdarstvo in prehranu SR Slovenije, Poslovna zajednica »Mlekosim« iz Beograda, Živinorejska poslovna skupnost Slovenije, Skupština općine Maribor i Gospodarska zbornica za Podravje iz Maribora.

Osim sajamske izložbe »MLEKO '83« održano je vrlo uspješno savjetovanje o osnovama za suvremenu proizvodnju mlijeka u seljačkim gospodarstvima sa slobodnim držanjem krava i prehranom po želji koje su pripremili i vodili stručnjaci Obdravskog zavoda za veterinarstvo i živinoreju iz Ptuja na čelu sa Vladimirom Tumpejom i Florjanom Peperkom. U sklopu spomenutog savjetovanja brojni sudionici posjetili su nekoliko suvremenih seljačkih gospodarstava u okolici Maribora i Voitsberga (Austrija) kao i zadružnu mljekaru »Voistberg-Köflacher Milchring« u Voistbergu.

Z. M.