

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 i 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.