

## ***Izvodi iz stručne literature***

**FRANCUSKA — TREĆA MLJEKARSKA ZEMLJA U SVIJETU** — N. N. (1978): Frankreich — drittgrösstes Milchwirtschaftsland der Welt — *Milchwissenschaft* 33 (6) 339-340

U kratkom izlaganju razmatrano je s aspekta francuskog mljekarstva: proizvodnja mlijeka, stočarstvo, izvoz, razvoj proizvodnje mlijeka, razvoj procesa skupljanja mlijeka, prerada mlijeka, istraživački rad, potrošnja, trgovina i profesionalna organizacija.

J. L. S.

**UTJECAJ AMINO KISELINA NA RAST STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS** — Bracquart, P., Lorient, D., Alais, C. (1978): Effet des acides amines sur la Croissance de Streptococcus thermophilus. II — Etude sur cinq souches — *Milchwissenschaft* 33 (6) 341-344

Dodatak aminokiselina u kulturu *S. thermophilus*-a uzrokuje porast kiselosti, koja se primjetila poslije pet sati, te vrlo rijetko se ta aktivnost može zaustaviti.

Mješavina 18 aminokiselina, te mješavina 3 aminokiseline: glutein, histin i metionin izaziva važno povećanje kiselosti mlijeka. Potiskivanjem jedne od amino-kiselina (glutein, valin, metionin, leucin, histin, triptofan, cistin, izoleucin, tirozin, arginin) indicira na porast stimulativnog efekta mješavine.

J. L. S.

**ODREĐIVANJE GENETIČKE VARIJACIJE BETA — LAKTOGLOBULINA U MLIJEKU** — Reimerdes, E. H., Mehrens, H. A. (1978): Die quantitative Bestimmung den genetischen Varianten von  $\beta$  — Lactoglobulin in Milch *Milchwissenschaft* 33 (6) 345-348.

Proučavana je izravna densitometrička kvantifikacija beta laktoglobulina A i B nakon gel-poliakvilamid elektroforeze. Bjelančevinski standardi dobiveni su metodom po Armstrong-u, a nakon toga pročišćeni gelfiltracijom.

Standardna krivulja pokazuje da se beta-laktoglobulin B skoro dvostruko više obavlja Coomassie-plavilo G 250 nego varijanta A.

Dok dvije genetičke determinacije bjelančevina variraju u dvije aminokiseline, različiti granični kapaciteti obavijanja su uz veliku toplinsku stabilnost drugi indikator strukturne različitosti.

Zaklanjanjem individualnih uzoraka 21 krave, rezultira u 4A/A, 3B/B i 14A/B fenotipa.

Rezultati su tehnološke važnosti ako se želi, bolja toplinska stabilnost (sposobnost sirenja) ili veća toplinska denaturacija (proces prezagrijavanja). Ovim postupkom kvantifikacija odnosa dvije genetične varijante tri para — muzara blizanaca, daje mogućnost određivanja jednojajčanosti. Sa dva para pronađen je identičan A/B odnos, dok treći signifikantno odstupa.

U svim uzorcima sadržaj beta-laktoglobulina A bio je viši od beta-laktoglobulina B.

J. L. S.

**IZOLACIJA I NEKE KARAKTERISTIKE FAGA ŽITKIH RODOVA STREPTOCOCCUS LACTIS** — Sozzi, T., Poulin, J. M., Maret, R., Pousaz, R. (1978): Isolation and some characteristics of phages of ropy strains of Streptococcus Lactis *Milchwissenschaft* **33** (6) 349-352.

Za vrijeme proučavanja na žitkim mlječnokiselinskim bakterijama, otkriveno je nekoliko faga, od kojih su neke aktivne na žitkim streptokokima. Date su karakteristike faga i mikroorganizama na kojima žive, a prodiskutiran je i problem napada faga na bakterije koje proizvode polisaharide.

J. L. S.

**TOPLJENI SIR OD UGUŠCENE SIRUTKE** — Šilovskaja T. (1979): Plavljenje siri s belkovo — uglevodnim koncentratom iz podsirnoj sivo-rotki — *Moločnaja promišlenost* **1**, 8-9

Topljeni sir je proizveden s koncentratom sirutke s 40% suhe tvari i 28% laktoze. Sir je uz 5 dijelova ove sirutke sadržavao prirodni sir, maslac, obrani mlječni prah, vrhnje, vodu i stabilizator. Proizveden topljeni sir je imao 55% vode i 45% masti u suhoj tvari.

Po svim organoleptičkim svojstvima ovaj sir je bio bolje ocjenjen od kontrolnog sira.

D. B.

**FAKTORI KOJI UTJEČU NA PRINOS SIRA** — Lundstedt, E. (1979): Factors affecting the yield of cheese — *Dairy Industries International* **44** (4) 21-23

U ovom radu se iznose promjene u sastavu mlijeka od 1892. godine. Istraživani su faktori koji su utjecali na prinos »Cheddar« i »Cottage« sira te je o tome opširno diskutirano.

D. B.

**PROIZVODNJA ŠVICARSKOG SIRA U BLOKOVIMA** — Krašeniin, P., Žarenov, D., Vakontov, P., (1979): Proizvodstvo bločnog švicarskoga sira — *Moločnaja promišlenost* **1**, 5-6

Švicarski sir u blokovima proizveden je tokom sezone paše i to od sirovog i pasteriziranog (na 72° C) mlijeka. Tehnološki proces je bio standardan za švicarski sir. Sir od pasteriziranog mlijeka dobio je izvrsnu ocjenu svih osobina. Sir od sirovog mlijeka imao je izrazitiji okus. Zaključak ovog rada je da se može u SSSR-u proizvesti švicarski sir, ali uz kvalitetno mlijeko za preradu.

D. B.