

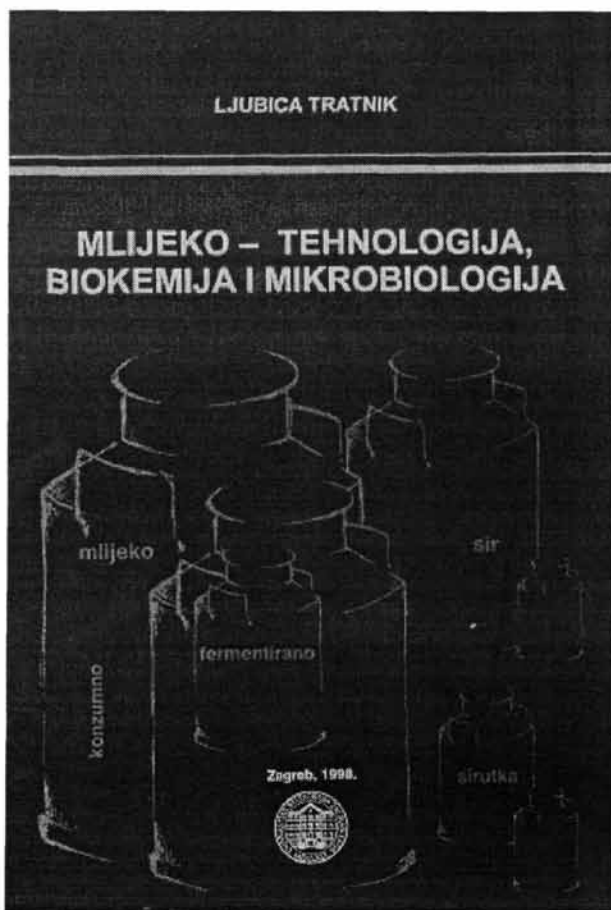
kvalitetom mlijeka i mliječnih proizvoda.

Isto tako zapažena su i neka priopćenja o kozjem mlijeku, te proizvodima od kozjeg mlijeka, o autohtonim sirevima, zamjenicama za mliječnu mast, o suhom soljenju sira, modernoj proizvodnji mlijeka, te brojni drugi radovi.

Drugog dana Simpozija promovirana je znanstvena knjiga - sveučilišni udžbenik: *Mlijeko - tehnologija, biokemija i mikrobiologija*, autorice Ljubice Tratnik.

Predsjednica Organizacijskog
odбора Simpozija:
Dr. sc. Ljubica Tratnik, izv. prof.

NOVA IZDANJA



Tijekom 33. hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka promovirano je djelo autorice dr. sc. Ljubice Tratnik, izvanredne profesorice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, udžbenik pod nazivom: "Mlijeko - tehnologija, biokemija, mikrobiologija" u izdanju Hrvatske mljekarske udruge. Knjiga na 390 stranica obuhvaća 5 poglavlja: I. Mlijeko (57 str.); II. Tekući mliječni proizvodi (53 str.); III. Fermentirani mliječni napici (55 str.), IV. Sirarstvo (155 str.); V. Sirutka (34 str.) te literatura i kazalo.

Autorica u predgovoru navodi:

- *U prvom je poglavlju opširno opisano sirovo mlijeko i glavni sastojci mlijeka, ističući moguće promjene koje se zbivaju na putu od mužnje do gotovih proizvoda.*
- *Svako sljedeće poglavlje jasno uvodi čitatelja u određenu tematiku koja se tada postupno razmatra i objašnjava što olakšava praćenje bitnih procesa u mlijeku i proizvodima od mlijeka pod utjecajem različitih činitelja.*

Navedene teme obuhvaćaju tehnologiju, biokemiju i mikrobiologiju te njihov utjecaj na prehrambenu vrijednost i zdravstvenu ispravnost proizvodnje, a iznesena su prema sličnoj koncepciji i svako poglavlje može biti i zasebna cjelina.

Recenzenti naglašavaju da ni u stranoj literaturi iz mljekarske struke nije moguće naći tako sveobuhvatni tekst koji je upravo zbog toga izvorno djelo autorice. Originalni pristup djelu napose dolazi do izražaja u sistematskom povezivanju tradicionalne stručne prakse u tehnologiji mlijeka sa suvremenim znanstvenim dostignućima i to uz pomoć brojnih ilustracija i tablica s konkretnim primjerima.

Autorica u predgovoru djela ističe:

“Osnovna mi je želja da opisane teme pobude zanimanje mladih stručnjaka kako bi lakše prepoznali važnost navedenih zbivanja s kojima će se susretati u praksi ili pak našli potrebne podatke za objašnjenje ili rješenje nekih problema na koje nailaze u mljekarskoj struci.”

Kao izdavači djela nadamo se da ćete i vi biti zainteresirani da postanete vlasnik ove vrijedne i estetski opremljene knjige, te da ju darujete svojim stručnjacima ili prijateljima da saznaju nešto više o proizvodima koje svakodnevno konzumiraju.

Cijena knjige za mljekare iznosi 200,00 kn + PDV, a za studente i učenike srednjih škola 150,00 kuna + PDV (uz mogućnost plaćanja na rate).

Na ovaj bi način pripomogli izdavaču da se podmire troškovi oko objavljivanja knjige, a autorici također koja je uložila veliki napor, konzultirala brojne eksperte i pisala djelo s puno ljubavi za mljekarsku struku.

Izdavač: Hrvatska mljekarska udruga