

## Izvodi iz stručne literature

UTJECAJ BROJA SOMATSKIH STANICA NA RAST BAKTERIJA *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS* I *LACTOBACILLUS BULGARICUS* U ČISTOJ KULTURI ZA PROIZVODNJU JOGURTA — Mitić S., Jakimov N., Otenhajmer I., Milenković D., Bubanja N., Grubac D., Marković D.: Influence du nombre de cellules somatiques sur la croissance des bactéries *Str. thermophilus* i *L. bulgaricus* comme cultures pour la fabrication du yoghourt; (1982) XXI Int. Dairy Congress, Vol. 1., Book 1., (275—276) Moskva.

400.000 somatskih stanica na 1 ml mlijeka djelovalo je inhibitorno na rast čistih kultura. *Str. thermophilus* je bio manje otporan nego *L. bulgaricus*. Medusobni odnos mikroorganizama u čistoj kulturi je bio poremećen kad je broj somatskih stanica iznosio 500.000/ml., a potpuna je inhibicija nastupila kad je broj somatskih stanica bio veći od 1 mil/ml.

M. M.

O MLJEKARSKIM SEPARATORIMA — Fiedler J., Oplt V. (1982): K mlékárenským separátorům; Průmysl potravin, 33, (9), 521—524.

Suvremeni separatori za mlijeko pod utjecajem centrifugalne sile mlijeko obiru ili čiste ili obavljaju obje operacije istovremeno. Obiranje mlijeka je kontinuirani proces, dok je odstranjivanje izdvojenih nečistoća ili periodično — nakon zaustavljanja stroja — te periodično ili kontinuirano bez zaustavljanja stroja. Nakon opisa funkcionalnih dijelova separatora dat je pregled sadašnjih tipova evropskih strojeva i perspektiva proizvodnje u ČSSR.

U donjem pregledu navode se proizvođači, namjena, broj tipova (bez po bliže oznake tipa) i kapaciteti separatora:

Proizvođač	Namjena	Broj tipova	Kapaciteti 000 lit/h
Alfa-Laval (Švedska)	čišč. i obir. mlijeka	10	7 —33
" "	čišč. mlijeka i sirutke	4	10 —50
" "	čišč. sirutke	3	15 —25
" "	baktofugiranje	2	8 —10
" "	konc. sirnog gruša	1	8 —10
" "	konc. vrhnja	1	25
Westfalia AC (Zap. Njem.)	čišč. i obir. toplog mlij.	5	7 —25
" "	čišč. i obir. hladnog mlijeka	2	7,5—12,5
" "	homogenizacija	2	12 —15
" "	konc. sirnog druša	2	1 — 2,1
" "	čišćenje mlijeka	7	4 —50
" "	baktofugiranje	1	20

Plavskij mašinstrojitel'nij zavod »Smyčka« (SSSR)	čišćenje i obiranje	1	10
„ „	koncentr. vrhnja	1	2
„ „	čišćenje mlijeka	2	15 —25
„ „	čišćenje sirutke	2	5
Machačkolinskij zavod separatorov (SSSR)	čišč. i obiranje mlijeka	1	6
„ „	čišćenje toplog mlijeka	2	5 —10
„ „	čišćenje hladnog mlijeka	1	10
ČSSR	čišćenje i obiranje	2	10 —20 (prosj.)
VEB KHA (DDR)	čišćenje i obiranje	3	10 —22,5

M. M.

*SASTAV AMINOKISELINA I MASNIH KISELINA U UHT — MLIJEKU I TALOGU KOJI U NJEMU SPONTANO NASTAJE* — Vujičić J.F.: Amino and fatty acid composition of UHT milk and its spontaneous sediment, (1982); XXI Int. Dairy Congress, Vol. 1. Book 2, 152—153, Moskva.

Autor je ispitivao profile aminokiselina i masnih kiselina u UHT — steriliziranom mlijeku i u talogu koji se u njemu stvara nakon 6 mjeseci uskladištenja kod 5°C i 20°C. Nije bilo nikakvih signifikantnih razlika u sastavu aminokiselina i masnih kiselina u izdvojenom talogu obzirom na temperaturu uskladištenja.

M. M.

*ISPITIVANJE KVALITETE OVČJEG MLIJEKA U TOKU LAKTACIJE* — Ostojić M., Miočinović D.: Examen de la qualité du lait de brebis pendant la lactation (1982); XXI Int. Dairy Congress Vol.1, Book 2, 627—628, Moskva.

U toku 1976—1980. bili su u SR Srbiji mjesečno prikupljeni uzorci ovčjeg mlijeka. Bilo je analizirano ukupno 1.250 uzoraka. U tabelama je prikazan prosječni sadržaj suhe tvari, bezmasne suhe tvari, masti, bjelančevina i pepela u toku 2., 10. i 22. tjedna laktacije. Između sadržaja masti i suhe tvari mlijeka ustanovljen je korelacioni koeficijent 0,9035, a između sadržaja masti i bjelančevina on je iznosio 0,6658.

M. M.

*PROMJENA KEMIJSKIH SVOJSTAVA SVJEŽEG MLIJEKA U ZAVISNOSTI O BROJU PRISUTNIH SOMATSKIH STANICA.* — Jakimov N., Mitić S., Milenković D., Miočinović D., Ivanović D., Đorđević M., Marković D.: La modification des propriétés chimiques dans le lait cru en fonction du nombre des cellules somatiques; (1982); XXI Int. Dairy Congress, Vol. 1, Book 1, 173, Moskva.

Od 700 uzoraka mlijeka iz 8 mljekarskih područja u Jugoslaviji 30% uzoraka je sadržavalo po više od 500 000 somatskih stanica u 1 ml. Broj patogenih mikroorganizama, a napose *Staphylococcus aureus* i *Escherichia coli* je u pozitivnoj korelaciji s brojem somatskih stanica. U uzorcima nije bio pronađen *Streptococcus agalactiae*. Povećanje broja somatskih stanica odražavalo se je u opadanju kvalitete mlijeka, tj. smanjenju sadržaja masti, kazeina, laktoze i minerala.

M. M.