

Izvodi iz stručne literature

SADRŽAJ SLOBODNIH AMINOKISELINA U SOMBORSKOM SIRU ZA VRIJEME ZRENJA — Petrović D., Mišić D.: Contenu des acides aminés libres pendant la maturation du fromage de Sombor (1982); XXI Int. Dairy Congress, Vol.1, Book 1, 520—521, Moskva.

U uzorcima somborskog sira, starim 1, 10, 20 i 30 dana bilo je ustanovljeno prisustvo 16 aminokiselina. Ukupan sadržaj aminokiselina na dane ispitivanja u toku zrenja iznosio je 99,5, 181,3, 232,4 i 311,3 mg/100 g. Ustanovljeno je prisustvo svih esencijalnih aminokiselina, osim triptofana, a njihovo prisustvo je iznosilo oko 50% od ukupne količine aminokiselina.

M. M.

MLJEČNI SASTOJCI U PRIPREMLJENOJ DJEČJOJ HRANI — Rašić J., Božić Z., Vujičić B., Dimić N.: Dairy ingredients in strained baby foods (1982); XXI Int. Dairy Congress, Vol.1, Book 2, 136, Moskva.

Jogurt, pomiješan u raznim omjerima s mljevenom mrkvom, rižinim pahuljicama (kojima je dodano 0,07% vanilije) i medom, bio je obrađen u koloidnom mlinu, zatim dogrijan na 60 C, pakovan i steriliziran. Najbolja organoleptička svojstva je imao uzorak koji se sastojao od 800 grama jogurta, 100 g mrkve, 6 g rižnih pahuljica i 14 g meda. Jogurtne pripreve mogu poslužiti za prehranu djece u dobi 4—6 mjeseci.

M. M.

PROBLEMI RAZVOJA PROIZVODNJE, EKONOMIKE I PRERADE MLJEKA U POLJSKOJ — Problemy rozwoju produkcji, zagospodarowania i przetworstwa mleka; (1982) Przegląd Mleczarski 31 (1), 6—10

U razdoblju od 1975. do 1982. godine broj muzara u Poljskoj je smanjen od 6.146.000 na 5.800.000. Godišnja proizvodnja mlijeka po kravi porasla je za to vrijeme od 2.600 na 2.740 litara godišnje, tj. za 5,4%. Ukupna proizvodnja mlijeka ostala je za to vrijeme približno na istoj visini oko 15,9 milijardi litara/god. Otkup mlijeka za to je vrijeme povećan za oko 17%, od 8,1 na 9,5 milijardi lit./god.

U tom razdoblju smanjeno je učešće otkupa mlijeka od državnih gospodarstava od 19,3 na 15,9%, dok je otkup od privatnih gospodarstava povećan od 79,6 na 82,3%.

M. M.