

Izvodi iz stručne literature

STRUKTURNE PROMJENE I PRIHODI GOSPODARSTAVA KOJA PROIZVODE MLIJEKO U AUSTRIJI — Krammer J. (1981); *Strukturentwicklung und Einkommenssituation der Milchproduktionsbetriebe; Förderungsdienst* 29 (1) 3—22

Mljekarsku proizvodnju u Austriji karakterizira neprekidno smanjenje broja gospodarstava, koja drže krave i smanjenje ukupnog broja krava u nacionalnom govedarstvu. U razdoblju od 11 godina 1968—1979. broj gospodarstava s kravama smanjen je za 31⁰/₀, a ukupan broj krava za 13⁰/₀.

Najveći broj gospodarstava koja su se prestala baviti proizvodnjom mlijeka imao je manje od 9 krava, a istovremeno je naglo porastao broj gospodarstava s više od 9 krava. Usprkos tome većina krava u Austriji je u stadima, s manje od 10 grla, a svega 1,6⁰/₀ domaćinstava ima po više od 30 krava (u Zap. Njemačkoj 23⁰/₀, u Engleskoj 91⁰/₀). Stuktura isporuke mlijeka mljekarama mijenjala se je usporedo s promjenama u držanju muzara.

Broj gospodarstava koja isporučuju manje od 5.000 litara mlijeka godišnje smanjen je od 57⁰/₀ u 1960. na 25⁰/₀ u 1979. godini, pa ona sada isporučuju svega oko 4⁰/₀ od ukupne količine mlijeka. Samo 71⁰/₀ gospodarstava s kravama isporučuje mlijeko mljekarama. Među tima je 24⁰/₀ gospodarstava s 1 kravom, 48⁰/₀ onih koji drže 2 krave i 65⁰/₀ onih koja drže po 3 krave.

U planinskoj zoni samo 56⁰/₀ gospodarstava koja drže krave isporučuje mlijeko mljekarama.

M. M.

PEPTIDNI EMULGATORI DOBIVENI DJELOMIČNOM ENZIMATSKOM HIDROLIZOM PROTEINA SERUMA MLIJEKA — Jost, R. et Monti, J. C. (1982); *Emulgateurs peptidiques obtenus par l'hydrolyse enzymatique partielle de la protéine sérique du lait. LE LAIT*, 62, 521—530.

Emulgatorska sposobnost proteina je vezana za mogućnost korišćenja površine masne globule prisutne u emulziji. Energija emulgacije izaziva regionalno hidrofobno djelovanje proteina, sposobnih da reagiraju sa lipidnom fazom. Tako se dobije nova orijentacija polipeptidnih lanaca u međufazi ulje-voda. Prekid polipeptidnih veza u toku enzimatske hidrolize stvara fragmente manje ili više u funkciji korišćene proteaze i uslova hidrolize. Može se očekivati da ova sposobnost peptida stabilizira emulziju i da se smanjuje sa smanjenjem veličine peptidnih lanaca. Oligopeptidi ostaju u vodenoj fazi i imaju sposobnost stvaranja pjene.

Izvršena djelimična hidroliza proteina seruma poslije ultrafiltracije omogućila je dobivanje peptida i njihovo izučavanje. Uočena su svojstva emulgacije, i tenziona aktivnosti peptida bez interferencije lipida. Dobiveni peptidi djelovanjem specifičnih proteaza (tripsin, himotripsin) su dali izražajnu tenzionu aktivnost, nego kad je rađeno sa nespecifičnim proteazama.

S izuzetkom proteaze tripsina, emulgantska aktivnost permeata ultrafiltracije je slaba ili nikakva.

M. O.