

*UTJECAJ RAZLIČITIH TEHNOLOŠKIH POSTUPAKA PRERADE MLIJEKA NA PROBAVU U ŽELUCU. V. LIPOLIZA U ŽELUCU* — Timmen, H., Precht, D. (1984.); Zum Einfluss unterschiedlicher technologischer Behandlung auf die Verdauungsvorgänge im Magen. V. Lipolyse im Magen. *Milchwissenschaft* 39 (5) 276—280.

Proučavalo se lipolitičke hidrolize u želucu patuljaste prasadi 360 minuta poslije hranjenja mlijekom koje se prerađivalo različitim tehnološkim postupcima i određivao sastav glicerida (plinskom kromatografijom), te količina slobodnih masnih kiselina u masnom dijelu želučanog soka i utvrdilo da je lipoliza u funkciji tehnološkog postupka prerade mlijeka više ili manje opsežna i da dijelom završava monogliceridima.

Nakon hranjenja sirovim i fermentiranim mlijekom (pasteriziranim i homogeniziranim) primjetila se samo neznatna lipolitička razgradnja. Hranjenje pasteriziranim (homogeniziranim i nehomogeniziranim) i UHT mlijekom završilo je proporcijom 15—30% kako pojedinih glicerida, tako i masnih kiselina u ukupnoj masti. Maksimum je dostiglo UHT mlijeko poslije 120, a pasterizirano nehomogenizirano mlijeko poslije 260—360 minuta probave u želucu.

Parametri koji svakako utječu na obim lipolize su i pH vrijednost u želucu, kao i moguća oštećenja membrane masne kuglice nehomogeniziranog mlijeka, te postojanje sekundarnih membrana čestica kazeina homogeniziranog mlijeka.

D. C.

*UTJECAJ SH-SKUPINE U UHT MLIJEKU NA NJEGOVO SKLADIŠTENJE* — Hong, Y. H., Guthy, K., Klostermeyer, H. (1984.); On the influence of SH-groups in UHT milk during storage. *Milchwissenschaft* 39 (5) 285—287.

Autori su veću količinu svježeg, sirovog, obranog mlijeka zagrijavali direktno i indirektno u pokusnom UHT postrojenju za zagrijavanje mlijeka. Pola količine mlijeka se zagrijavalo nakon dodatka NEMI agensa za blokiranje SH skupine (N-etilmaleinimid). Uzorci mlijeka su 52 tjedna uskladišteni u uvjetima 20 °C i svaki su se drugi tjedan određivale različite frakcije proteina sirutke (topivi — laktoglobulini) SH skupine (polarografskom metodom) i prosječni volumen micelija kazeina (Coulter Counter metodom). — Laktoglobulini i SH vrijednosti kao i prosječna veličina čestica variraju ovisno o uvjetima zagrijavanja i prisutnosti NEMI agensa. Istaknuta je i uloga količine O<sub>2</sub> na zamrzavanje UHT mlijeka.

D. C.