

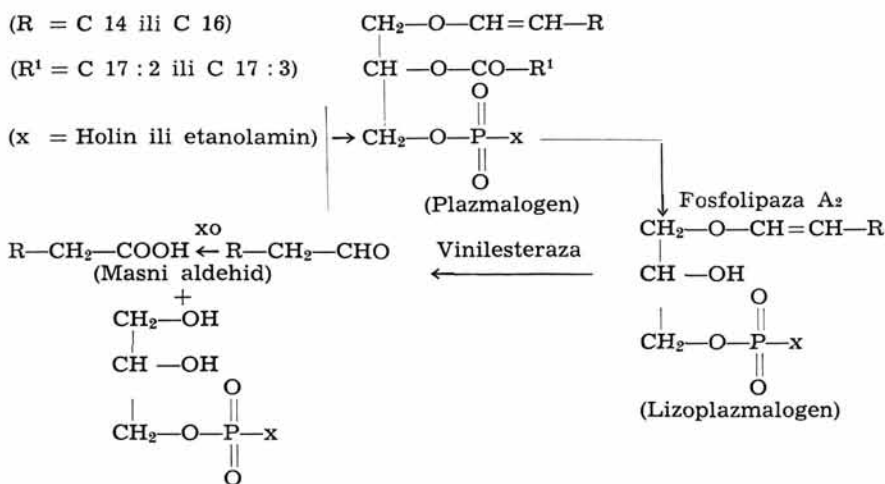
Izvodi iz stručne literature

DJELOVANJE HOMOGENIZIRANOG MLIJEKA NA ZDRAVLJE POTROŠACA — 1.) OSTER, ROSS, SHARMICK: Proc. Soc. Exp. Biol. Med. 163 141—145 (1980.) i 2.) HAGEMEISTER, BART, VRESE: Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung der Bundesanstalt für Milchwissenschaft Kiel (1984.)

Autori su ispitivali utjecaj homogeniziranog mlijeka na zdravlje potrošača te prva grupa autora tvrdi da osobe koje konzumiraju homogenizirano mlijeko oboljevaaju od arterioskleroze, dok druga grupa autora tvrdi, a poslije provedenih eksperimenata, da Osterova teorija o arteriosklezori koja je uzrokovana konzumacijom homogeniziranog mlijeka u svojim ključnim točkama, nije potvrđena. Ponajprije nedostaje jasan dokaz resorpcije signifikantnih količina bovine ksantinoksidaze u želučano crijevnom traktu čovjeka.

Također i od Oстера opisani aktivitet ksantinosidaze u ateromenu ne može biti izvedeno kao evidentni dokaz, budući dokazi za bovino porijeklo aktiviteta enzima nisu bili pridonešeni. Naprotiv druga grupa autora tvrdi da mnoge suštinske točke teze Oстера u pojedinim dijelovima nisu eksperimentalno dokazane, pa zbog toga ne treba mijenjati vrste i načine toplinskih obrada i prerada mlijeka, kao i razne postupke homogenizacije i preporučivati neke izmjene u potrošnji, budući nema rizika i opasnosti po zdravlje potrošača. Konačan zaključak druge grupe autora jest da se kod Osterove teze radi više o neosnovanim tvrdnjama, nego o znanstveno održivom saznanju i otkriću. D. Š.

Shema djelovanja ksantinoksidaze na plazmalogene prema Osteru (iz DEETH 1981.)



HLAPIVÉ TVARI U AMBALAŽNIM MATERIJALIMA KOJI SE UPOTREBLJAVAJU U MLJEKARSTVU — Pallo V., Šichta J., Hrachovec T., Benko M. (1984.): Prehavié lákty v obalových materiáloch používaných v mliekárstve (1984.), Průmysl potravin — Mlékařské listy; Sv. 35/10, Čs 6/3, 303/55—306/58

Autori su ispitivali svojstvo ambalažnih materijala koji se upotrebljavaju u mljekarskoj industriji, pri čemu je posebna pozornost posvećena lako hlapivim tvarima. Analiza je provedena plinskom kromatografijom. U većini ispitivanih ambalažnih materijala ustanovljeno je prisustvo organskih otapala (heksan, cikloheksan, kloroform itd., u količinama od 10^{-3} do 10^{-1} mg. m^{-2}). U ambalažnim materijalima, proizvedenim na bazi poliestera, bilo je dokazano prisustvo po zdravlje škodljivog etilbenzena u visokoj koncentraciji (10 mg. m^{-2}). Osim identificiranih hlapivih tvari, bile su registrirane i druge, neidentificirane.

Poznavanje prisustva i koncentracije hlapivih tvari u ambalažnim materijalima ima informativno značenje i služi za izučavanje prelaska tih tvari u zapakovane miječne proizvode, te njihov potencijalni utjecaj na kvalitetu i štetnost po zdravlje.

NEKA SAZNAJJA O SIRILIMA, PRIPREMLJENIM IZ PILEĆIH ŽELUDACA — Doležálck J., Černý V.: Některé poznatky o syřidlových preparátech připravených z kuřecích žaludků; (1984.) Průmysl potravin — Mlékařské listy 35/10, 2/1, 77/5—79/7, Praha

Sirišni preparat pepsinskog tipa bio je pripremljen iz pilećih želudaca autolizom pri pH 2,0—2,5, eventualno pri pH 1,5—1,8 pomoću alkalne ekstrakcije za taloženje pepsina bio je pripremljen natrijev klorid i amonij sulfat. Kod primjene amonijeva sulfata postignut je veći randman, ali slabija koagulaciona aktivnost fermenta. Proizvodnja sirišnog fermenta iz čistih želudaca je teža, ali je iz njih randman pepsinskog preparata veći nego kod prerade neočišćenih želudaca.

U radu se nadalje, opisuje utjecaj temperature mlijeka, njegove kiselosti, kalcijevih iona i zagrijavanja na grušanje mlijeka sirilom iz pilećih želudaca. Bilo je ustanovljeno da u prvoj (enzimatskoj) i drugoj (koagulacionoj) fazi proces teče jednako, kao i kod primjene himozina. Dobiveni sirni gruž je moguće prerađivati dalje do potrebne veličine zrna.

Promjene kazeinskih frakcija, nastalih pri upotrebi sirila iz pilećih želudaca slične su onima koje nastaju kod primjene pepsina iz svinjskih želudaca.

M. M.