

## ***Izvodi iz stručne literature***

**FIKSACIJA KUGLICA MASTI U JOGURTU OD PUNOMASNOG MLIJEKA ZA ELEKTRONSKU MIKROSKOPIJU** — Allan-Wojtas, P., Kalab, M. (1984.); Milk gel structure. XIV. Fixation of fat globules in whole-milk yoghurt for electron microscopy. *Milchwissenschaft* 39 (6) 323—327.

Autori su Anger—Müller—Fahimi metodu za fiksiranje lipida u životinjskom tkivu modificirali za fiksaciju kuglica mlječne masti u mlječnim proizvodima. Jogurt od punomasnog mlijeka upotrebljen je kao model.

Uzorci su prvo fiksirani u 1,4%-noj otopini glutaraldehida sa 0.1 M kakovilnim puferom pH 7.4, koji sadrži 0.05% CaCl. Nakon toga uzorci su ponovno fiksirani u uvjetima 22 °C 24 sata s 0,5% OsO<sub>4</sub> u mješavini 0.05 M veronal-acetatnim puferom i 0.2 M imidazolnim puferom u volumnom odnosu 1:1 (pH 7.4).

Imidazol je značajno olakšao interakciju nezasićenih masnih kiselina u mlječnoj masti sa osmijevim oksidom. Kristalizirane masti (koje su vjerojatno sadržavale zasićene masne kiseline u obliku triglicerida), ostale su nebojene i isticale se u negativnom kontrastu prema tamnoj pozadini intenzivno obojenih tekućih masti, triglicerida uglavnom sastavljenih od nezasićenih oleinskih i lanolinskih kiselina.

**D. C.**

**FAKTORI (ČINIOCI) KOJI UTJEČU NA TOČNOST KRIOSKOPSKOG ODREĐIVANJA SOLI U MASLACU** — Wolfschoon — Pombo, A. F. (1984.); Factors affecting accuracy of cryoscopic butter salt content determination. *Milchwissenschaft* 39 (6) 328—329.

Istraživao se utjecaj četiri različite temperature i trajanja obrade vrhnja za proizvodnju maslaca na točnost krioskopske metode za određivanje soli u maslacu. Različiti postupci s vrhnjem uvjetovali su proizvodnju maslaca čije su pH vrijednosti varirale od 4.58 do 6.26. Količine vode varirale su između 13.35 i 15,93%. Utvrdilo se da niti jedan od navedenih faktora nije utjecao na rezultate krioskopskog određivanja soli. Analiza varijance je pokazala nesignifikantnu razliku ( $P > 0,05$ ) između rezultata određenih krioskopskom i referentnom metodom MOHR-a, za različite postupke kojima se podvrgavalo vrhnje. Srednja razlika vrijednosti količine soli određena jednom i drugom metodom manja je od 0,05%.

Na točnost krioskopske metode nije utjecalo ni uskladištenje uzoraka do šest tjedana u uvjetima temperature 5 °C (kućni hladnjak).

Nesignifikantna ( $P > 0,05$ ) negativna korelacija utvrdila se između pH maslaca i količine vode, pa i apsolutna razlika (točnosti) između metoda.

**D. C.**