

Izvodi iz stručne literature

**UZORCI MASTI ODREĐENOG SASTAVA ZA ANALITIČKO KALIBRI-
RANJE** — S. P. Kochhar, J. B. Rossell, P. J. Wagstaffe:
Fat Samples of Certified Composition for Analytical Calibration, Spec.
publ. (1984.) No 49, p. 313., Univ. of Reading, England

Predmet ovoga rada je bio da se pripremi referentni materijal jestivog ulja koji bi bio verifikovan u pogledu različitih analitičkih karakteristika. Statistička analiza različitih osobina kvaliteta pripremljenih smeša (peroksidna vrednost, sastav masnih kiselina i dr.) je pokazala da nema signifikantnih odstupanja od uzorka do uzorka.

LJ. K. i M. C.

**SEZONSKO VARIRANJE KOMPONENATA MLEKA U AUSTRIJI (LAK-
TOZA, β -KAROTIN, SEMIMIKRO VREDNOST BUTERNE KISELINE,
BUTERNA KISELINA, TRANS-MASNE KISELINE I UKUPAN SADR-
ŽAJ MASTI)** — W. Pfannhauser: The Seasonal Fluctuation of
Milk Constituents in Austria (Lactose, β -Carotene, Semimicro Butyric
Acid Value, Butyric Acid, trans-Fatty Acids, and Total Fat Content),
Spec. publ. (1984.) No 49, p. 310., Univ. of Reading, England.

Ova ispitivanja su izvršena zbog toga što je iskustvo pokazalo da variranje u sadržaju masti utiče na promenu količine punomasnog mleka u prahu koje se dodaje npr. u čokoladne proizvode. U radu se diskutuje utjecaj rase, ishrane, navika, klime i starosti životinje.

LJ. K. i M. C.

**KAPILARNA GASNA HROMATOGRAFIJA, VREDNO POBOLJŠANJE
GASNE HROMATOGRAFIJE ZA ANALIZU MLEČNIH PROIZVODA** —
M. Carl: Capillary Gas Chromatography, a Valuable Improvement of
GC for the Analysis of Dairy Products, Spec. publ. (1984.) No. 49, p. 316.,
Univ. of Reading, England.

Autor ističe osnovne prednosti novih kolona za rutinsku analizu mlečnih proizvoda: više informacija o uzorku iz jednog hromatograma uz istu količinu rada; sastojci se bolje identifikuju; ne mora postojati model kolona za skoro svaki problem; i jednostavno se može instalirati paralelne kolone.

LJ. K. i M. C.

**ODREĐIVANJE OROTSKE KISELINE I DRUGIH KARBOKSILNIH KI-
SELINA U MLEKU I MLEČNIM PROIZVODIMA POMOĆU HPLC HRO-
MATOGRAFIJE** — P. Lavanchy, G. Steiger: Determination of
Orotic Acid and Other Carboxylic Acids in Milk and Dairy Products by
HPLC, Spec. publ. (1984.) No 49, p. 317., Univ. of Reading England.

Organske kiseline daju značajnu informaciju o metabolizmu mlečnih proizvoda i o njihovom kvalitetu. Autori u radu daju uslove pod kojima je izvršena hromatografska analiza mleka, jogurta, kefira i drugih proizvoda i navode se dobijeni rezultati u pogledu sadržaja orotske i drugih kiselina ispitivanih uzoraka.

LJ. K. i M. C.