

## ***Izvodi iz stručne literature***

**UPOTREBA SIRUTKINOG KONCENTRATA U PROIZVODNJI JOGURTA** — Gruer, P. V., Flejtas O. (1984) Použitie srvátkového koncentrátu. **Prumysl Potravin** 35 (6), 300—302.

Jogurt, pripremljen od mješavine kravljeg mlijeka s približno 3% masti i 20% sirutkinog koncentrata, dobivenog reverznom osmozom (29% s. tv., 20,8% laktoze, 3,9% proteina i pH 6,07) i sa 75% laktoze hidrolizirane uz upotrebu Maxilact preparata, uspoređen je s običnim jogurtom, proizvedenim bez dodatka koncentrata.

Dodatak koncentrata stimulirao je rast mlječno-kiselinskih bakterija, napose *Streptococcus thermophilus*, povećao proizvodnju acetaldehida poboljšao hidrofилna svojstva i strukturu i dao mekšu konzistenciju finalnom proizvodu.

Organoleptičko ispitivanje dalo je prednost jogurtu s hidroliziranim koncentratom. Hidroliza laktoze je bila bitna za otklanjanje nedostataka u okusu finalnog proizvoda. Obožaćeni jogurt je zadržavao acetaldehid bolje i mogao se je čuvati dulje kod povišenih temperatura (14 i 25 °C), nego običan jogurt.

M. M.

**ANTITUMORNA SVOJSTVA LAKTOBACILA I MLJEČNIH PROIZVODA FERMENTIRANIH POMOĆU NJIH** — Friend, B. A., Shanani, K. M. — Antitumor properties of lactobacili, and dairy products fermented by lactobacili. **Journal of Food Protection** 47, (9), 717—723.

Autori daju pregled objavljenih informacija o odnosu između raka i prehrane te specifičnim antitumornim svojstvima laktobacila i mlječnih proizvoda fermentiranih uz pomoć laktobacila. Općenito — prisustvo ili odsustvo specifičnih prehrambenih sastojaka ima neizravan utjecaj na karcinogenezu. Epidemiološke evidencije i prehrambene studije su pokazale da potrošnja mlječnih proizvoda, fermentiranih pomoću laktobacila, može smanjiti rizik od raka crijeva kod ljudi i životinja. Specifični sojevi laktobacila posjeduju aktivnost protiv nekih transplantiranih i kemijski izazvanih vrsta raka kod životinja.

M. M.

**NASLEĐIVANJE MLEČNOSTI U POPULACIJI CRNO-BELOG GOVEČETA** — Lazarević, R., Milojić, M., Latinović, D., (1984). **Stočarstvo**, 38, (3—4), 101—106.

U razdoblju 1969—1980. praćena je mlječnost u 3 generacije po 180 krava holandske crno-šare pasmine. Trajanje laktacije po generacijama je bilo: I 338,3 dana, II 334,6 dana, III, !? proizvedena količina mlijeka: 3.373,8 — 3.650,6 — 4.242,3 kg. Sadržaj masti u mlijeku 3,83 — 3,80 — 3,71%, a proizvedena količi-

na mlječne masti 129,2 — 138,3 i 157,4 kg po kravi, laktaciji i generaciji. Razlike u količini mlijeka i masti između generacija bile su visoko signifikante.

M. M.

**UTJECAJ I ZNAČENJE GODIŠNJE DOBI TELENJA KRAVA NA BITNA OBILJEŽJA ZA PROIZVODNJU MLIJEKA —** Rako, A., Karadžo-  
le, J., (1984), **Stočarstvo** 38, 3—4, 123—127.

Autori iznose podatke za 47 prvotelki frizijske pasmine krava, koje su prvo tele donosile u prosjeku nakon 852 dana. Utjecaj godišnje dobi telenja ilustriraju slijedeći podaci (prosjek)

	Godišnje doba telenja			
	proljeće	ljetno	jesen	zima
Servis — period dana	157,0	139,6	138,5	145,6
Suhostajni period dana	68,6	60,5	61,3	68,5
Trajanje laktacije dana	364,7	351,5	352,6	354,3
Količina mlijeka litara	4.880,1	4.306,4	4.566,2	4.738,5
Sadrž. masti u mlijeku %	3,79	3,82	3,82	3,81

Uočene su signifikantne razlike u količini mlijeka kod krava koje su se telile ljeti prema onima koje su se telile zimi i u proljeće. Zapažena je pozitivna korelacija (0,43) između trajanja servis-perioda te količine mlijeka kod krava koje su se telile u proljeće i ljetno.

M. M.

**BRIGE I PROBLEMI SIRARSKE INDUSTRIJE OKO OSIGURANJA KVALITETE MLIJEKA — DANAS I U BUDUĆNOSTI —** Claypool,  
I. L., (1984): Concerns and problems of cheese industry for milk quality and procurement — today and future; **Journal of Dairy Science**, 67, (9), 2091—2094.

Do sada mljekarska industrija još nije imala specifičnih bakterioloških zahtjeva za mlijeko namijenjeno sirarstvu. Međutim, povećanje broja psihrotrofnih bakterija u mlijeku utječe na rentabilitet proizvodnje sira. Proteinaze iz ovih bakterija mogu oštetiti kazeinske micelle i time smanjiti randman sira. Sirarska industrija ima i gubitke zbog prisustva antibiotika u mlijeku. Nužni su daljnji naponi da se razviju takve metode ispitivanja, koje će omogućiti da se kontaminirano mlijeko ostavi proizvođačima.

M. M.