

Izvodi iz stručne literature

ODREĐIVANJE TAURINA U MAJČINOM I KRAVLJEM MLIJEKU I U NEKIM MLJEČNIM PROIZVODIMA — Erbersdobler, H. F., Trantwein, E. (1984): Determination of taurine in human milk, cows milk and some milk products. *Milchwissenschaft* **39** (12) 722—723.

Aminokiselina taurin je u različitim uzorcima mlijeka i proizvoda od mlijeka određena pomoću automatskog amino-acid analizatora.

U poređenju sadržaja taurina u majčinom mlijeku sa njegovim sadržajem u kravljem mlijeku, utvrđena je manja količina taurina u kravljem mlijeku (50—80 mg/kg suhe tvari). U kolostrumu je, međutim, utvrđena veća količina taurina, gotovo ista kao i u majčinom mlijeku (400 mg taurina/kg suhe tvari). Analizom 24 uzorka komercijalnih pripravaka zamjene za majčino mlijeko, utvrđeno je da je količina taurina bila blizu vrijednosti u kravljem mlijeku. Značajno veće količine taurina utvrđene su kod pripravaka koji su bili obogaćeni sirutkom.

LJ. K.

DA LI PASTERIZACIJA ŠTETNO DJELUJE NA VRIJEDNOST MLIJEKA? — Kessler, H. G. (1984): Does pasteurization affect the valuable properties of milk? *Deutsche Milchwirtschaft* **35** (12) 394—396.

U članku se iznosi zaključak da ni najmodernije analitičke metode nisu utvrdile značajan utjecaj HTST pasterizacije (71—74 °C kroz 30—40 sec. u Njemačkoj, i 15—20 sec. u više drugih zemalja) na esencijalne amino kiseline i vitamine u mlijeku. Zapaža se samo smanjenje C-vitamina za 20%. Također, navodi autor, nije utvrđen okus po kuhanom, a proteini sirutke uglavnom nisu danaturirani.

LJ. K.

ULTRAFILTRACIJA MLIJEKA NA FARMI: IDEJA KOJA SE RAZVIJA — Ultrafiltration on the farm: the idea develops (1984): *Technique Laitière* No. 983, 7—10.

Na 4 mljekarske farme sa ≥ 40 krava postavljena je ultratherm linija (Alfa-Laval) pomoću koje je mlijeko neposredno nakon mužnje koncentrirano za 55—60% u odnosu na početni volumen. Retentat je toplinski obrađen pri 60—70 °C kroz 15 sec. i ohlađen na 17—20 °C, te uskladišten u rashladne tanke. Tako obrađen retentat odvozi se dva puta u tjednu u mljekaru i prerađuje u sir (Ementalac). Svakog tjedna preradi se oko 15.000 litara retentata u sir. Linije na farmi u potpunosti su automatizirane.

LJ. K.