

MEĐUNARODNA MLJEKARSKA FEDERACIJA FIL-IDF**NOVE PUBLIKACIJE**

Specijalno izdanje broj 9404

PRIROĐENI ANTIMIKROBIOLOŠKI AGENSI MLIJEKA – NOVA OTKRIĆA

Izvešća Seminara IDF održanog u Upsali, Švedska, 31. VIII i 1. IX. 1993.

Program Seminara bio je podijeljen u 4 dijela.

Prvi dio: Antimikrobiološki mehanizmi

Proučavana su antimikrobiološka svojstva peptida proizvedenih enzimatskom digestijom laktoferina u namjeri da se identificiraju korisni novi biomaterijali nastali od bjelančevina mlijeka.

Rad 2 slijedi povijest otkrića s područja pasivnog imuniteta potomstva isticanjem središnje uloge mliječne žlijezde i njenog fiziološkog mehanizma.

Rad 3 promatra molekularnu konstrukciju sekrecijskog IgA i dva sekrecijska sastojka kravljeg mlijeka.

U radu 4 prikazani su i raspravlja se o pojedinostima animalnih pokusa za utvrđivanje biokemijskih svojstava hiperimunog mlijeka, anti-inflamatornom faktoru (HIMF) i njegovom mehanizmu djelovanja.

II: Izoliranje i postupci određivanja

Prvi rad je kratak osvrt na raspoložive metode analize sastojaka antimikrobiološkog sistema, navodeći primjere matematičkih modela za podatke o rastu bakterija i njihovom preživljavanju.

Rad 2 opisuje pročišćavanje aktivnog imunoglobulina iz sirutke primjenom filtriranja izo-prosijavanjem (probiranjem).

Rad 3 prikazuje kako se mogu primijeniti ion izmijenjivači kao brza metoda za ekstrahiranje LP i LF iz sirutke, a potencijalno su korisni kao zamjena za tradicionalne matrice čestica u obradi nemikrofiltrirane sirutke.

III: Medicinsko-prehrambeni aspekt

U radu 1 raspravlja se o fiziološkoj ulozi laktoferina. Iza toga slijedi sažetak informacije o pokusu s više od 800 pacijenata kojima su davali različite proizvode

imunoglobina (antitijela) goveda u namjeri da napadnu *Heliobacter pylori*, *Cryptosporidium parvum*, *Escherichia coli*, *Shigella flexneri*, *Clostridium difficile*, *Vibrio cholerae* i rotavirus.

Rad 3 opisuje postupak nastajanja fragmenata laktoferina blagom hidrolizom tripsinom kako bi se odredilo mjesto u molekuli laktoferina odgovorno za neke biološke funkcije. Uspoređena je aktivnost vezanja netaknuta laktoferina i njegovih fragmenata na *Trypanosoma cruzi*.

Rad 4 opisuje rezultate proučavanja postupka u modelu praseta bez mikroorganizama, namijenjenog procjenjivanju sposobnosti antitijela goveda da umanju ili izluči naseljavanje *Helicobacter pylori* na sluznici želuca.

Rad 5 proučava utjecaje zagrijavanja na strukturu i sposobnost vezanja željeza laktoferina goveda.

U radu 6 iznose se rezultati djelovanja kolostruma hiperimunih krava na dojenčad idjecu staru 6 do 24 mjeseca. Istraživanja su provedena slučajnim izborom, slijepim pokusom s dvostrukim ponavljanjem.

Rad 7 uspoređuje specifična antitijela i baktericidnu aktivnost *Helicobacter pylori* u serumu, kolostrumu i mlijeku imuniziranih i neimuniziranih krava.

Četvrto je zasijedanje završeno proučavanjem mogućeg antagonizma aktiviranog LP-sustava destabiliziranjem stijenki stanica antibioticima u uzorcima sirutke pripremljenim od normalnih i zagrijanih uzoraka mlijeka.

IV: Dodavanja mlijeku za preradu

Prvi rad raspravlja o stvarnim i potencijalnim dodavanjima prirodnih antimikrobiološki aktivnih tvari mlijeka u mljekarstvu.

Rad 2 opisuje dva pokusa određivanja djelotvornosti koncentrata bjelančevine sirutke, upotrebjene kao zamjenice za kolostrum, koji se davao kao jedina hrana za priječenje boležljivosti i smrtnosti novogođenih goveda te je uspoređuje s pomiješanim kolostrumom necijepljenih krava.

Najzad se ukazuje na legalno stanje konzerviranja sirovog mlijeka sustavom laktoperoksidaze.

Četiri oglasa (plakata, postera) sa seminara uključuju:

- Toplinsku obradu govedeg laktoferina u odnosu na međusobno djelovanje bakterija i antibakteriološku aktivnost
- Određivanje imunoglobulina kolostruma kromatografski gel filtracijom
- Vezu između antibakteriološke aktivnosti i vezanja laktoferina u *Escherichia coli* i *Salmonella typhimurinum*
- Titre ili specifična antitijela u kolostrumu imuniziranih i neimuniziranih krava i primjenu antitijela za liječenje pacijenata s gastrointestinalnim infekcijama.

Kazalo: aktivni imunoglobulin, aktivni peptidi, animalna hrana, čimbenik neprijanja, anti-upalni čimbenik, antimikrobiološki učinci, hrana za dojenčad, rast bakterija, goveđa antitijela, goveđi imunoglobulin, goveđi laktoferin, tele, stoka, kefalotin, sir, kolera, *Clostridium difficile*, kolostralni imunoglobulini, kravliji kolostrum, *Cryptosporidium parvum*, mljekarska industrija, proljev, enterotoksigena *Escherichia coli*, gastro-intestinalne infekcije, kromatografija gel filtriranjem, *Helicobacter pylori*, hiperimuni kravliji kolostrum, hipotiocianat u sirovom mlijeku, imuniziranje krava, imunoglobulin, geni imunoglobulina, sustav laktoperoksidaze, tekuće mlijeko, membrana izmijenjivača kationa, MIC-vrijednosti, limfocit mlijeka, heterogenost imunoglobulina, laktoferin, laktoferin peptidi, laktoferin receptori, neutralni antimikrobiološki agensi u mlijeku, oksacilin, pasivni imunitet peroksidaza enzima, konzerviranje sirovog mlijeka, rotavirus, rotavirus proljeva, sekrecijski IgA, sekrecijski imuno sustav, *Shigella flexneri*, svinja, tiocijanat, *Trypanosoma cruzi*, vankomicin, *Vibrio cholerae*, prirast mase, koncentrat bjelanjčevine sirutke.

IDF Bulletin N° 299/1994

SVJETSKA MLJEKARSKA SITUACIJA 1994.

Godišnje izvješće predsjednika Komisije C s godišnjih zasjedanja (Adelaida) u rujnu 1994.

Sažetak proizvodnje, prerade, potrošnje, međunarodne trgovine i mljekarske politike u 1993. Predviđanja za 1994.-1995.: proizvodnje, prerade, potrošnje, potražnje, međunarodne razmjene i mljekarske politike.

Svjetski tabelarni prikazi za 1992.-1993.-1994.: broja krava, ukupne proizvodnje mlijeka, opskrbljivanja mljekara, proizvodnje mlijeka, maslaca, sira, obranog i punomasnog mlijeka u prahu, koncentriranog mlijeka, svjetskog izvoza/uvoza mliječnih proizvoda, međunarodnih cijena.

Mljekarska situacija u 28 zemalja.

36 stranica – samo na engleskom
Bulletin N° 299/1994 – 1200 BEF

Kazalo: kretanje potrošnje, mljekarska situacija, statistički podaci, svjetsko mljekarstvo

Specijalno izdanje broj 9405

VAŽNOST PATOGENIH MIKROORGANIZAMA U SIROVOM MLJEKU

Monografija o važnosti zastupljenosti patogenih mikroorganizama u sirovom mlijeku

Pripremila skupina stručnjaka A10/11 – Bakteriološka kvaliteta sirovog mlijeka

Sve više je očito da higijenska kvaliteta sirovog mlijeka bitno utječe na zdravlje potrošača i kvalitetu mliječnih proizvoda pa je zbog toga vrlo važna s trgovačkog aspekta. Čini se da su patogeni mikroorganizmi trenutno najveća opasnost od bolesti izazvanih hranom.

U monografiji se govori o najvažnijim mikroorganizmima (bakterijama, kvascima i plijesnima te virusima). Proučavaju se karakteristike, metode istraživanja te identificiranja, mehanizmi kontaminacije, važnost zastupljenosti tih mikroorganizama za čovjeka i problemi njihove kontrole te mjere sprečavanja.

215 stranica (format A5) – samo na engleskom
S.I. N° 9405 – 2500 BEF – 1994 – ISBN 92-9098-016-8

Kazalo: miješano sirovo mlijeko, *Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, *Campylobacter jejuni*, *Coxiella burnetti*, *Escherichia coli*, *Flaviviridae*, *Listeria monocytogenes*, *Mycobacterium tuberculosis*, *Norwalk virus*, patogeni mikroorganizmi, *Salmonella*, uzimanje uzoraka, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus agalactiae*, virusi, *Yersinia enterocolitica*.

KONGRESI, KONFERENCIJE, SASTANCI, IZLOŽBE...**EURO FOOD CHEM VIII****18. – 20. rujan 1995.****Beč – Austrija**

Teme: Uzimanje i pripremanje uzoraka
 Kromatografija i druge tehnike koje se na nju vežu
 Spektroskopske metode
 Senzorska tehnika
 Metode bioafiniteta

Prijave

Kotizacija do 1. VI 1995. 4000,- ATS (pratioci 2000,- ATS)
 Poslije 1. VI 1995. 5000,- ATS

Krajnji rok za dostavljanje sažetaka 16. siječanj 1995.
 Obavijest o prihvatu ili odbacivanju kraj ožujka
 Uplata manje kotizacije do 1. VI 1995.
 Dostavljanje radova 1. VI 1995.

Mjesto: Bečki tehnički univerzitet (Technical University of Vienna)
 Physics-Building
 A-1040 Vienna, Wiedner Hauptstraße 6

Conference Secretariat

AUSTROPA – INTERCONVENTION
 PO-BOX 30
 A-1043 Vienna, Austria
 Tel.: +43 1 588 00 103
 Fax.: +43 1 586 71 27

SEMINAR

III IDF Seminar o mastitisu
 15.-19. V 1995. ili 22.-26. V 1995.
 Tel Aviv, Israel

PRIREĐIVAČ, INFORMACIJE

International Dairy Federation
 41 Square Vergote
 B-1040 Brüssel

Seminar o antimikrobiološkim ostacima
 i drugim inhibitorima u mlijeku
 Kiel, Deutschland

International Dairy Federation
 41, Square Vergote
 B-1040 Brüssel

VI INTERNACIONALNA KONFERENCIJA O KOZI

Peking, 2. do 7. svibanj 1996. (Kina)

Osnovna tema: »Stalna kozarska proizvodnja i okoliš«

razrađivat će se u 9 sekcija:

- A. Sustavi proizvodnje
- B. Genetika
- C. Hranidba i rezerve hrane
- D. Reprodukcijska
- E. Ekonomija i prodaja
- F. Proizvodi
- G. Patologija i zdravlje
- H. Razvoj i socijalna pitanja
- I. Okoliš i ekologija

Uz Konferenciju se predviđa izložba proizvoda, opreme, tehnika...

Druga obavijest s definitivnim programom objavit će se početkom 1995.

Sekretarijat: Mr Li WEI, Chinese Association of Animal Science and Veterinary
Medicine
N 33 Nogfengli, Dongdaqiao
BEIJING 1000020 (CHINE)
Tél: 86 1 50 66533,
Fax: 86 1 5006570.
