

Izvodi iz stručne literature

PREŽIVLJAVANJE YERSINIA ENTEROCOLITICA TIJEKOM PROIZVODNJE I ČUVANJA FETA SIRA — Karaioannoglou, P., Koidis, P., Papageorgin, D. (1984): Survival of *Yersinia enterocolitica* during the manufacture and storage of Feta cheese. *Milchwissenschaft* 40 (4) 204—206.

Autori su proučavali mogućnost preživljavanja *Yersinia enterocolitica* 4360 serotip 0:9 u procesu proizvodnje i zatim tijekom skladištenja Feta sira.

Utvdili su, da u slučaju brzog razvoja kiselosti sirnog tijesta (za 48 sati pri 22 °C pH sirnog tijesta 4,6), broj *Y. enterocolitica* u sirnom tijestu neprestano opada, a nakon 3—5 dana nije utvrđena prisutnost *Y. enterocolitica* u siru. Ako se, međutim, kiselost u siru sporo razvija i pH vrijednost se kreće od 5,3—5,5 raste i broj *Y. enterocolitica* nakon 4 dana pri 22 °C, a mikroorganizam preživljava i 30 dana skladištenja sira pri 4 °C.

LJ. K.

REKONSTITUISANO MLEKO — NJEGOVO KORIŠĆENJE — A.P.R.I.A., (1980): Les laits reconstitués — leurs utilisation, Paris.

Asocijacija za promociju poljoprivredne industrije u Francuskoj čest je organizator istraživačkih skupova iz mlekarstva. Tako je posle organizovanja sekcije iz prehrambene poljoprivrede publikovala radove poznatih istraživača o rekonstituisanom mleku i načinima njegovog korišćenja. Publikacija sadrži 15 zasebnih radova koji razmatraju probleme supstitucije prirodnih komponenta mleka, načine rekonstituisanja, dehidratisanje surutke, izrade sireva od rekombinovanog mleka, primenu savremenih membranskih procesa, fizičko-hemijske izmene retentata i permeata i dr. U prilogu je dat kompletan bilten FIL-a (Međunarodna mlekarska organizacija) — monografija rekombinovanog mleka i mlečnih proizvoda.

M. O.

MLEKARSKA PROIZVODNJA U FRANCUSKOJ — NAJNOVIJI RAZVOJ I PERSPEKTIVA — R. Jarrige, J. C. Tirel, (1981): La production laitière française — evolution récente et perspective, I.N.R.A.

Nacionalni Institut za istraživanja u poljoprivredi Francuske izdao je publikaciju o najnovijem razvoju i perspektivama mlekarstva u Francuskoj. Poznato je da ova zemlja spada u red vodećih mlekarskih industrija, pa ovi pokazatelji mogu da značajno doprinesu boljem saznanju pravaca razvoja mlekarstva.

Obradena su područja proizvodnje i potrošnje mleka u Francuskoj i posebno u zemljama Evropske ekonomske zajednice. Data su viđenja genetskih orijentacija i intenzifikacije proizvodnje mleka, ekonomska poređenja između mlečnih rasa krava, ishrane, sakupljanja mleka, higijeni i uprošćenju organizacije muže.

Selekcija mlečnih krava i proizvodnja mesa kao i njihova uzajamna zavisnost su takođe obrađeni ekonomskim parametrima.

Perspektive unapređenja mlekarstva su sagledane kroz razvoj tehnike u industriji mleka, transformaciji mleka i umanjenju utroška energije, kao i socio-ekonomskoj izmeni proizvođača mleka i mogućim posledicama ovakvog razvoja.

M. O.

MLEKARSKA DŽEPNA KNJIGA — Alfa-laval AB — Dairy and food engineering division (1984): Dairy handbook, Lund, Sweden.

Razvojni centar Alfa-laval-a je publikovao knjigu koja u novijoj literaturi značajno upotpunjava potrebu za praktičnim tehničko-tehnološkim objašnjenjima savremenih tehnoloških procesa. Obradena su područja iz primarne proizvodnje, hemije, mikrobiologije, prijema i sakupljanja mleka uz praktične šeme i neophodna objašnjenja. Značajno mesto zauzimaju tehnologije prerade mleka u maslac, sir, fermentisane napitke, kondenzovano mleko, kratkotrajno sterilizovano mleko, sladoled, mleko u prahu, uz odgovarajuće tehnološke linije. Primena rekombinovanog mleka, tretmani surutke, higijena i automatizacija u mlekarstvu zaokružuju široko obuhvaćeno praktično mlekarstvo.

M. O.

MLEKO I MLEČNI PROIZVODI — KRAVE, OVCE, KOZE — I. MLEKO SISARA U MLEKARSTVU — Technique et documentation (1985): Laits et produits laitiers — vache, brebis, chevre — I. Les laits de la mamelle à la laiterie. Lavoisier, Paris.

U Francuskoj je izašla iz štampe knjiga o mleku sisara koje se prerađuje u mlekarскоj industriji. Obradena je u tri poglavlja: KRAVLJE MLEKO (sastav, svojstva, sinteza, faktori variranja sastava, izmene kvaliteta posle muže, plaćanje po kvalitetu u Francuskoj, načini sakupljanja i dr.); OVČIJE MLEKO (sastav i svojstva, obrada i prerada, utvrđivanje falsifikata i dr.); KOZIJE MLEKO (hemijska, fizička i nutricionistička svojstva, proizvodnja i obrada i dr.). Dat je i prikaz ostalih vrsta mleka, koja se susreću u industrijskoj obradi i preradi (mleko od bivolice, kamile i dr.).

Knjiga je štampana na 397 strana i sadrži 128 tabela, 68 grafikona i slika, te 587 referenci knjiga i naučnih radova, među knjima su i jugoslavenski naučni radovi.

M. O.