

Izvodi iz stručne literature

KOLIČINA JODA U SKUPNOM MLIJEKU SR NJEMAČKE — W i e c h e n, A., K o c k, B. (1985). — Zum Jodgehalt von Molkereisammelmilch in der Bundesrepublik Deutschland. *Milchwissenschaft*, 40 (9), 522—525.

Pomoću metode, koja se osniva na Sandell-Kolthoff reakciji, praćena je količina joda u mlijeku dviju mljekara SR Njemačke.

Pored uzoraka skupnog mlijeka ispitani su i uzorci mlijeka u prahu proizvedenog od 12 velikih proizvođača mlijeka u prahu iz SR Njemačke. Radi značaja koji se pridaje hrani za bebe ispitani su i uzorci takovih pripravaka.

Ispitano je mlijeko stada u kojem su sise mlječnih krava dezinficirane jodoformom, da se ukaže koliko ovakav način dezinfekcije utječe na količinu joda u mlijeku.

Izmjerene količine joda u uzorcima bile su u granicama količina izlučenog joda iz hrane, koje su dobivene računski, prema podacima o količini joda u hrani i poznatih podataka o metabolizmu krava. Rezultati su bili u skladu s podacima o koncentraciji joda u mlijeku, objavljenim 1920. do 1950. godine.

Prosječne koncentracije joda u ispitivanim uzorcima, porijeklom iz srednjih i sjevernih krajeva SR Njemačke, kretale su se od 30 do 40 $\mu\text{g/lit.}$, a u proizvodima iz južnih krajeva SR Njemačke, koncentracije joda su bile između 50 i 60 $\mu\text{g/lit.}$

Promjenljivost koncentracije joda je najčešće uvjetovana ekološkim uvjetima. Radi stresa od hladnoće i izlaska krava na pašu u proljeće, količina joda u mlijeku opala je 4 puta.

Iz rezultata ispitivanja je vidljivo, da je količina joda u mlijeku bila niža u vrijeme pašne sezone u odnosu na količinu joda u periodu stajskog uzgoja krava. Smatra se da je razlog tome manje uzimanje joda preko hrane. Najveća koncentracija joda u mlijeku zabilježena je sredinom ljetnog perioda godine i to uz obale sjevernog mora. Autori smatraju da je uzrok tome oslobađanje većih količina joda iz suncem zagrijanog mulja.

D. C.

ISTRAŽIVANJE OBOGAČIVANJA JOGURTA PROTEINIMA — 3. **UTJECAJ NA KAKVOĆU JOGURTA** — R e n n e r, E., E i s e l t-L o m b, V. (1985): Untersuchungen zur Eineissanreicherung von Joghurt. 3. Einfluss auf die Produktqualität. *Milchwissenschaft*, 40 (9) 526—529.

Utjecaj dodatka K-kazeinata, proteina slatke ili kisele sirutke ili ultrafiltracije mlijeka za proizvodnju jogurta, na kakvoću jogurta može biti:

Nema izdvajanja sirutke na površini proizvoda ako se u mlijeko za jogurt doda 1—1,5 K-kazeinata ili se mlijeko za jogurt ultrafiltrira na koncentraciji od 1 : 1,2 do 1 : 1,4.

Također, navedeni dodatak K-kazeinata ili primjena mlijeka ultrafiltriranog do navedene koncentracije, dali su najbolju konzistenciju, okus i miris proizvedenog jogurta.

Zadovoljavajuća kvaliteta jogurta postignuta je dodatkom 1% proteina slatke sirutke. Dodatak proteina kisele sirutke nije imao pozitivan utjecaj na kvalitetu jogurta.

D. C.

USPOREĐENJE RAZLIČITIH METODA ZA ODREĐIVANJE KOLIČINE MASTI I N-TVARI U KOBILJEM MLIJEKU — Doreau, M., Sylviane Boutot, R., Jeunet, Trin, J. M. (1985): Comparision de diferentes méthodes de dosage des matières grasses et des matières azotées du lait de jument. *Le lait*, **65** (649—650), 141—161.

Uspoređene su četiri metode za određivanje količine masti (Röse Gottlieb, infracrvena spektrofotometrija, Gerber, turbidimetrija) i 3 metode za određivanje količine N-tvari ili proteina (Kjeldahl, amido-crno, infracrvena spektrofotometrija) u kobiljem mlijeku. Kod automatskog određivanja za baždarenje uređaja korišteno je mlijeko krave.

Za sve su ispitane metode vrijednosti korelacija između 0,97 i 1,00, a vrijednosti regresije značajno različite od 1.

Diskutirajući rezultate istraživanja autori navode da je potrebno posebno baždarenje s kobiljim mlijekom kod primjene aparata kod kojih se koriste metode spektrofotometrije, turbidimetrije i amido-crna.

LJ. K.

ISTRAŽIVANJE DJELOVANJA ALKOHOLA NA STABILNOST MLIJEKA. TOPLJIVOST FOSFATA I KALCIJA DODATKOM ALKOHOLA U MLIJEKO — P i e r r e, A., (1985). Etude de la stabilité du lait à l'alcool. Solubilité du phosphate et du calcium du lait en présence d'alcool. *Le lait*, **65** (649—650), 201—212.

Dodatkom alkohola u mlijeko umanjuje se topljivost mineralnih sastojaka mlijeka. Količina istaloženog kalcija ovisi o koncentraciji alkohola i o početnoj količini topljivog kalcija, tj. o pH vrijednosti mlijeka.

Taloženje fosfora također ovisi o koncentraciji alkohola, ali vrlo malo ovisi o početnoj količini topljivog fosfora u mlijeku. Djelovanje alkohola ispitano je i na topljivost mineralnih sastojaka u ultrafiltriranom mlijeku.

LJ. K.