

## ***Prikazi iz stručne literature***

**Poboljšanje kakvoće i prinosa fermentiranih mlječnih proizvoda brižljivim izborom i razmnožavanjem upotrebljenih sojeva** — Richardson, G. H. (1985): Increasing Cultured Product Quality and Yield Through Careful Strain Selection and Propagation. **Cultured Dairy Products Journal**, 20 (3), 20—21, 23—25, 27.

Na povećanje prinosa sira, između ostalog, utječe upotreba onih sojeva u kulturi za sir koji se odlikuju niskom proteolitičkom aktivnošću, i razmnožavanje tih sojeva uz stalni nadzor pH. To potvrđuju i podaci o upotrebi, proteinaza-negativnih (Prt<sup>-</sup>) kultura, da bi se postigli veći prinosi sira cheddar i poboljšala konzistencija fermentirane stepke i vrhnja. Takve Prt<sup>-</sup> kulture koje sporo rastu otapaju manje kazeina pa je njihov udio u prinosima navedenih proizvoda veći od onog što se postiže proteinaza-pozitivnim kulturama.

**Mikrobna aktivnost prevladava u zrenju sireva** — Lenoir, J., Lambert, G., Schmidt, J. L., Tournour, C. (1985): La main d'oeuvre microbienne domine l'affinage des fromages. **Ravue Laitière Française**, No. 444, 50, 54—58, 62—64.

Aktivnost različitih mikroorganizama i njihovih enzima u proizvodnji i zrenju sireva predmetom je ovog članka u kome se potanko razmatra: uloga plijesni (poglavito vrsta *Penicillium roqueforti*, *P. camamberti* i *Geotrichum candidum* kojeg uloga postaje sve važnija), kvasaca *Kluyveromyces spp.* i *Saccharomyces cerevisiae*) i površinske bakterijske flore i njihova važnost za postizanje konzistencije i arome raznovrsnih sireva.

**Imunološko određivanje dodanog kravljeg mlijeka u ovčjim sirevima** — V'lichovski, R., Mladenov, M. (1985): Immunological Determination of Cows' Milk Addition in Ewes' Milk Cheeses. **Veterinarna Sbirka**, 83 (2) 7.

U bugarskom Središnjem znanstveno-istraživačkom veterinarsko-medicinskom zavodu »Prof. G. Pavlov« uspjelo se antiserumima za sastojke kravljeg sira, topljivim u vodi, nakon obrade imunim adsorbentima ukloniti nespecifične tvari i otkriti ouchterlonijevim postupkom dvostruke imunodifuzije u agarnom gelu precipitacijske linije koje potječu od prisutnosti 2—3% kravljeg mlijeka u ovčjem siru. Fotografije priložene u članku zorno prikazuju rezultate imunološkog određivanja provedenog na ovčjim sirevima s dodatkom kravljeg mlijeka ili bez njega.

**Nove smjernice u načinu određivanja sastava mlijeka i mlječnih proizvoda** — Black, R. G. (1985): New Directions in Compositional Testing of Milk and Dairy Products. **Australian Journal of Dairy Technology**, 40 (2) 71—72.

U Australiji razmatraju 3 mjerila za postizanje svrsishodnijeg načina nadzora kakvoće u mljekarama (što brži, točniji i sadržajniiji rezultati) i težnju za povećanjem upotrebljivosti određivanja kemijskog sastava mlijeka i mlječnih proizvoda uz sve veću upotrebu različitih mjernih sprava. O prednostima novih sprava koje se nalaze na australskom tržištu čine se usporedbe. Očekuje se da će se upotreba elektronskih računala (kompjutera) za čuvanje i naknadnu obradu podataka znatno povećati u idućih 5 godina u laboratorijima mljekara.

**Kozje mlijeko kao nova sirovina za mljekare** — Boroš, V. (1985): Kozie mlieko ako nová surovina pre mliekársky priemysel. **Průmysl Potravin**, 36 (6) 304—306.

U članku se navode podaci o broju koza, proizvodnji i upotrebi kozjeg mlijeka u većem broju zemalja: Grčkoj, Francuskoj, Španjolskoj, Portugalu, Italiji, Norveškoj, Švedskoj i na Cipru. Prikazano je nastojanje da se držanje koza u velikim uzgajalištima uvede i u Čehoslovačku. Proizvodnja kozjeg mlijeka u velikim pogonima u Čehoslovačkoj proučava se s osobitim osvrtnom na proizvodnju sira hrudka i sastav i tehnološke osobine kozjeg mlijeka. U Čehoslovačkoj je osnovano prvo veliko uzgajalište koza u kojem se primjenjuju suvremeni postupci proizvodnje i obrade mlijeka pa se očekuje da će daljnji pogoni preuzeti njegovu proizvodnju.

**Udio oplemenjivanja mliječnih ovaca u osuvremenjivanju proizvodnog programa u sredozemnim uvjetima: primjer ovce lakonske pasmine** — Flament, J. C. (1984): The Implication of Genetic Improvement of Dairy Sheep in the Modernization of Production Systems in the Mediterranean Conditions: the Lacaune Example. U: Proceedings of the 2nd World Congress on Sheep and Beef Cattle Breeding, 16—19 April 1984, Pretoria, South Africa, 565—575.

U uvodnom dijelu ovog članka prikazuje se plan poboljšavanja nasljednih osobina ovaca lakonske (franc. Lacaune) pasmine s obzirom na veću mliječnost. Plan se počeo provoditi god. 1979. On obuhvaća: bilježenje mliječnosti; uzgajališta mladih rasplodnih ovnova; umjetno osjemenjivanje. U provedbi plana organizirano sudjeluju odabrani uzgajivači ovaca (gotovo 10% svih ovčara i 15% svih lakonskih ovaca). Prosječni prinos mlijeka u njihovim stadima povećao se od 85 litara u god. 1960. na 182 litre u god. 1983. U tom se razdoblju povećala i otkupljena količina ovčjeg mlijeka za potrebe proizvođača sira roquefort-a od 37 na 90 miliona litara.

**Smrzavanje sira** — Szczepanik, K., Šwitka, J. (1983): Freezing of cheese. **Chłodnictwo**, 18 (12) 19—22, 1—2.

Na temelju pregleda literature, autor zaključuje da je smrzavanje jedan od najboljih postupaka čuvanja (konzerviranja) sira tipa twarog i sl. U tablicama je naveo podatke o gubitku mase (težine) tvaroga i o 5 različitih stabilizatora potrebnih pri smrzavanju i odmrzavanju.