

Prikazi iz stručne literature

Uticaj interakcije između β -laktoglobulina i α -kazeina prilikom termičkog tretmana na sinerezis — Parse, J. M., Linklater, M. P., Hall, J. R., Mackinlay, G. A. (1985): Effect of Heat Induced Interaction Between β -Lactoglobulin and α -Casein on Syneresis, **Journal of Dairy Research**, 1, 159—165.

Istraživan je uticaj predgrevanja obranog mleka i veštačkog micelarnog mleka na sinerezis gruša. Inhibicija sinerezisa usled termičkog tretmana zavisila je od prisustva β -laktoglobulina i u manjem stepenu od α -laktalbumina. Stepen inhibicije raste sa porastom količine dodatog β -laktoglobulina i temperature predgrevanja. To se slaže sa hipotezom da je štetan efekat predgrevanja na sinerezis posledica formiranja kompleksa između β -laktoglobulina i α -kazeina. Taj kompleks nastaje tiol-disulfidnom izmenom. Njegovo formiranje ometa micelarnu interakciju koja prouzrokuje sinerezis.

Lj. K.

Raspodela veličine čestica i sadržaj kalcijuma u kazeinskom grušu koji je dobijen šaržnom precipitacijom kiselinom: uticaj temperature precipitacije i pH — Jablonka, S. M., Munro, A. P. (1985): Particle Size Distribution and Calcium Content of Batchprecipitated Acid Casein Curd: Effect of Precipitation Temperature and pH, **Journal of Dairy Research**, 3, 419—428.

Prvi korak u proizvodnji kazeina kiselinom je izoelektrična precipitacija kazeina iz obranog mleka. Taj stupanj kontroliše veličinu čestica kazeinskog gruša, što je značajno kasnije pri pranju, presovanju i sušenju. Kazein je precipitovan šaržno iz obranog mleka, suve materije 9%, koristeći 0,3M H_2SO_4 na temperaturama od 25—53 °C i pH (mereno u surutki) od 3,6 do 5,1. Razvijen je metod za merenje raspodele veličine čestica kazeinskog gruša, tzv. metod prosejavanja vlažnog zrna. $FeNH_4(SO_4)_2$ je dodat u smešu gruša i surutke da očvrse čestice gruša i da smanji njihovu lepljivost. Za date uslove precipitacije raspodela veličine čestica generalno može biti modelovana kao normalna raspodela. Srednja veličina čestice raste sa porastom temperature i pH. Porast veličine čestice sa porastom pH je naročito izražen pri temperaturi od 53 °C, dok na 25 ° i 35 °C veličina čestica neznatno varira sa porastom pH. Sadržaj kalcijuma ispranog kazeinskog gruša je bio nizak na svim pH vrednostima precipitacije i na temperaturi od 35 °C, dok je porast bio izrazit iznad pH 4,4 i pri temperaturi precipitacije od 45 ° i 53 °C.

Lj. K.

Metodi za proizvodnju kefira i fermentisanih mleka na bazi kefira —
Marshall, M. V., Cole, M. W. (1985): Methods for Making Kefir and
Fermented Milks Based on Kefir, *Journal of Dairy Research*, 3, 451—456.

Ukus, aroma i spoljni izgled fermentisanih mleka sa komercijalnim kefirnim zrnima upoređivani su sa sličnim karakteristikama termički tretiranog mleka ($90^{\circ}\text{C}/30\text{ min}$) u koje je dodato 5% v/v kefira, iz kojeg su ceđenjem prethodno uklonjena kefirna crna, i starter kulture čija je bitna karakteristika proizvodnja aromatičnih supstanci. Starter kulture su bile smeša *Streptococcus lactis* subsp. *diacetilactis* i *Leuconostoc cremoris* ili *Str. termophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*. Obe istraživane metode fermentacije obuhvatale su uklanjanje kefirnih zrna i naknadnu fermentaciju kefira mikroorganizmima koji proizvode aromu ili kombinaciju kefira sa mikroorganizmima koji proizvode aromu kao starter za dalju fermentaciju uzoraka termički tretiranog mleka. Proizvodi su ocenjeni organoleptički. Dodatak mezofilnih ili jogurtnih kultura dao je proizvod sa većim srednjim ocenama za aromu i ukus.

Lj. K.

Vijesti

Povodom održanog VI svjetskog simentalskog kongresa u Argentini

Simentalska pasmina goveda je po svojim proizvodnim osobinama prihvatljivija u različitim uvjetima uzgoja. To je i razlog što se ona uzgaja u svim područjima svijeta, za proizvodnju mlijeka i mesa. Važnost te pasmine ogleda se i u činjenici da su njezini uzgajivači osnovali Evropsko udruženje simentalskog goveda.

Od 1974. godine postoji i Svjetsko udruženje simentalskog goveda. Posebno treba istaknuti da je osnivački kongres svjetskog udruženja simentalskog goveda održan kod nas u Zagrebu i da je Udruženje od tada veoma aktivno u populariziranju simentalske pasmine goveda na svim kontinentima. U Udruženju Jugoslaviju zastupa Poljoprivredni centar Hrvatske RJ Stočarski seleksijski centar iz Zagreba.

Udruženje redovito svakog mjeseca izdaje svoj bilten »Simmental News«, u kojem su vijesti, stručne rasprave i ostale novosti vezane uz uzgoj simentalske pasmine.

Osim izdavačke djelatnosti, Udruženje redovito svake druge godine održava kongres na kojem se razmatraju stručni i znanstveni problemi vezani uz uzgoj i unapređivanje te pasmine. Šesti svjetski kongres zemalja uzgajivača simentalskog goveda održan je od 9. do 16. studenog 1986. godine u Buenos