

Prikazi iz stručne literature

Istraživanje mlječnog taloga na površini izmjenjivača topline tijekom UHT postupka — Tissier, J. P., Lalande, M., Corrieu, G.: A Study of Milk Deposit on Heat Exchange Surface During UHT Treatment. In Engineering and Food. Vol. I (ed by Mc. Kenna, B. M.) Barking UK Elsevier Applied Sci. Publ. Ltd. (1984) 49—53.

Analiziran je mlječni talog koji se stvara na površini izmjenjivača topline tijekom procesa pasterizacije i sterilizacije punomasnog mlijeka. Suha tvar taloga na pločama izmjenjivača bila je različita na različitim dijelovima ploča; maksimalne količine taloga u pasterizatoru nađene su na početku sekcije za održavanje; na pločama sterilizatora talog se pojavio kada je temperatura sterilizacije bila oko 90 °C ili 133 °C. Talog na pločama pasterizatora sadržavao je približno 50% bjelančevina, a talog na pločama sterilizatora 50 i 12% bjelančevina za dva istražena procesa. Talog na pločama pasterizatora sadržavao je i 15% minerala, a na pločama sterilizatora 40 i 75% minerala. Količina masti u talogu na pločama pasterizatora bila je 25%, a sterilizatora 1 i 3%. Najznačajnija proteinska frakcija taloga na pločama pasterizatora bio je β -laktoglobulin (50%), zatim imunoglobulini (23%) i α_{s1} kazein (18%). Protein-ski dio taloga na pločama sterilizatora uglavnom je bio sastavljen od β -laktoglobulina (62%), imunoglobulina (9%), κ -kazeina (9%) i α -laktalbumina (9%) kod taloga zapstalog nakon toplinskog postupka pri 90 °C.

Kod toplinskog postupka pri 138 °C proteinski sastav taloga je slijedeći: β -kazein (50%) i α_{s1} -kazein (27%).

LJ. K.

Načini skladištenja mlijeka i procjena njegove pogodnosti za sirarsku proizvodnju — R u k k e, E. O. (1985): Measures for Storage of Milk For Cheese Production. *Meieriposten* 74 (3) 62—65.

Istraživana su 4 načina skladištenja mlijeka namijenjenog proizvodnji sira: (i) tradicionalno skladištenje mlijeka pri 2 do 4 °C kroz 1 dan; (ii) mlijeko uz dodatak startera čuvano pri 6 do 7 °C kroz 1 dan; toplinom obrađeno mlijeko (63 do 68 °C kroz 15 sec); (iii) sa ili bez (iv) dodatka startera, skladišteno pri 4 °C 4 dana ili skladišteno pri 6 do 7 °C 1 dan. Način čuvanja označen sa (iii) ocijenjen je dobrim u odnosu na mali broj psihrotrofa u mlijeku, ali je biološka aktivnost mlijeka bila mala (dugo vrijeme koagulacije i sporo razvijanje mlječne kiseline).

(i) i (ii) načini skladištenja mlijeka ocijenjeni su kao zadovoljavajući, jer je mlijeko za proizvodnju sira bilo dobre kakvoće. Kod (iv) utvrđeno je povećanje biološke aktivnosti, ali mikrobiološka kakvoća mlijeka bila je loša.

LJ. K.