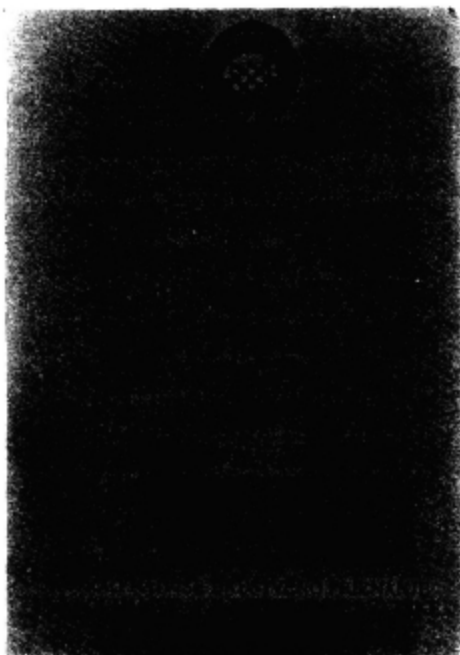


Vijesti

Mljekara KIM dobila Povelju ZAVNOH-a

Karlovačka industrija mlijeka »KIM« iz Karlovca dobila je Povelju ZAVNOH-a za 1987. godinu. To je najviše društveno priznanje u SR Hrvatskoj, a dodjeljuje se na temelju Zakona o dodjeli Povelje i Plakete ZAVNOH-a. Tako se na najbolji način obilježava godišnjica povijesnog zasjedanja ZAVNOH-a.



Na Povelji napisano je i ovo:

»Ova Povelja dodjeljuje se kao priznanje za dugogodišnji revolucionarni rad, za stvaralačko djelo i doprinos u razvijanju naše socijalističke samoupravne zajednice, bratstva i jedinstva naših naroda i narodnosti, samoupravnih društvenih odnosa i drugih tekovina socijalističke revolucije. Vaše sveukupno djelo trajna je vrijednost i poticaj borbi radničke klase i svih socijalističkih patriotskih snaga društva, sa Savezom komunista na čelu, za daljnji razvoj samoupravnih socijalističkih odnosa i napredak SR Hrvatske i SFR Jugoslavije«.

U povodu tog priznanja mljekara »KIM« iz Karlovca dobila je brojne čestitke. Ističe se brzojav druga Ante Milovića, predsjednika Izvršnog vijeća Sabora SR Hrvatske, u kojem je između ostalog napisano:

»Zalaganjem radnih ljudi i vaših rukovodilaca, pravilnom razvojnom orijentacijom te uspješnom suradnjom s individualnim poljoprivrednim proizvođačima postigli ste zapažene rezultate u razvoju stočarstva, proizvodnje i posebno u proizvodnji mlijeka. Čestitajući svim radnim ljudima na postignutim rezultatima, želimo Vam i dalje uspješan razvoj i dobre proizvodne rezultate«.

Brojnim mljekarskim stručnjacima poznato je da »KIM« iz Karlovca organizira proizvodnju mlijeka na vrlo pasivnom, izrazito brdsko-planinskom području Korduna i Banije. Međutim, i ondje mljekara »KIM« uspjela je organizirati proizvodnju u štalama proizvođača približno 40 miliona litara mlijeka godišnje. Stručnjaci mljekare »KIM« vrlo uspješno iz godine u godinu razvijaju proizvodnju brojnim zahvatima, osobito povoljnim novčanim kreditima

za nabavu rasplodnih goveda, obnovu starih ili izgradnju novih štala, poboljšanje proizvodnje krmnog bilja i dr.

Zbog toga se može reći da Povelja ZAVNOH-a data Karlovačkoj industriji mlijeka znači daljnji poticaj razvoju govedarstva i mljekarstva na Kordunu i Baniji.

Z. M.

Naučni skup »Mikrostruktura hrane« (Food Microstructure) u organizaciji Scanning Microscopy International, Hamilton, Kanada, 3—8. 5. 1987.

U Hamiltonu je od 3. do 8. 5. 1987. godine održan međunarodni simpozijum »MIKROSTRUKTURA HRANE« (FOOD MICROSTRUCTURE) u Organizaciji Scanning Microscopy International. Izlaganja su pored autora iz Kanade, imali i naučnici s poznatih univerziteta i drugih institucija iz: V. Britanije, Čehoslovačke, Holandije, Japana, Jugoslavije, Mađarske, SAD i drugih zemalja. Pored oko 200 učesnika održano je 40 autorskih izlaganja i 14 plenarnih predavanja.

Prikazani radovi tretirali su razne aspekte mikrostrukture pojedinih prehrambenih proizvoda (pečurke, chipps, med, neke vrste cerealijsa, proizvodi prerade soje, i dr.). Najzastupljenija oblast bila je mikrostruktura mleka i mlečnih proizvoda. O njoj su održani sledeći referati:

Stumpf, D. M.: Identifikacija komponenta mlečne čokolade uz pomoć SEM i svetlosne mikroskopije.

Heertje, I.: Struktura proizvoda s velikim sadržajem masti.

Liboff, M., Goff, H. D.: Uticaj različite tehnike fiksacije u elektronskoj mikroskopiji na emulzije kikiriki ulje/protein i emulzije sladoledne smeše.

Goff, H. D.: Istraživanje uticaja emulgatora na emulziju masti u sladolednoj smeši.

Heertje, I.: Konfokalna scanning laserska svetlosna mikroskopija u istraživanju hrane.

Nakai, S.: Koagulacija mleka u stomaku beba.

Rüegg, M. W., Moor, U.: Raspodela veličina i oblika zrna gruša u tradicionalnim švajcarskim tvrdim i polutvrdim sirevima.

Kaláb, M., Palo, V.: Razvoj mikrostrukture Olomouckog sira.

Kaláb, M., Yun, J., Yiu, S. H.: Teksturalne karakteristike i mikrostruktura hrane na bazi topljenog sira.

Brooker, B. E.: Kristalizacija kalcijum fosfata na površini sireva koji zru s plesnima.

Allan-Wojtas, P.: SEM s postoljem za hlađenje: primena kod nekih prehrambenih proizvoda.

Pored navedenih autorskih izlaganja održana su i sledeća revijalna predavanja:

Sato, K.: Fizikalna i molekularna svojstva poliformnih lipida.

Saito, Z.: Kristalizacija laktoze i amorfnog laktoza u surutki u prahu.