

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 cerealijskih proizvoda, prerađene 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.

Anderson, M. G.: Pregled mikroskopije plesni u hrani i tokom tehnologija prerade hrane.

Sargent, J. A.: Nisko-temperaturni SEM: prednosti i primene.

Brooker, B. E.: Krio-SEM mlečnih proizvoda i drugih prehrambenih sistema.

Carić, M.: Uticaj tehnike sušenja na kvalitet i mikrostrukturu mleka u prahu.

Mnoga od ovih predavanja i referata izazvala su zatim interesantnu diskusiju.

Tokom Simpozijuma organizovana je i izložba laboratorijske opreme, na kojoj su demonstrirani najnoviji kompjuterizovani uređaji koji se koriste u mikroanalitici i istraživanju mikrostrukture hrane, od proizvođača: Hitachi Scientific Instruments, Inc.; Balzers Corp.; Link Systems, Inc.; SPI Supplies Div.; Amray, Inc.; Kevex Corporation i dr.

M. C.

---

1. i 2. listopada 1987. godine u Novom Sadu će se održati tradicionalno Savjetovanje o topljenim sirevima.

Savjetovanje organizira Zavod za tehnologiju mleka, Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu i R.O. »Koteksprodukt« iz Novog Sada.

Za učestvovanje u radu Savjetovanja (sa referatom) potrebno je da autori svoje radove, vezane uz problematiku topljenih sireva, prijave do 25. kolovoza 1987. godine. Sažetak radova potrebno je do 10. rujna 1987. godine poslati na adresu:

Zavod za tehnologiju mleka, Tehnološki fakultet, Bulevar AVNOJ-a 1, Novi Sad.

---