

# Vijesti

## Metode kontrole kakvoće mljekarskih proizvoda

### Istraživanje senzorske kakvoće

### Zahtjevi na prostoriju za istraživanje

#### ODLUKA POSLOVNE ZAJEDNICE MLJEKARSKE INDUSTRIJE JUGOSLAVIJE BROJ:

#### 1. Predmet standarda

Ovaj standard odnosi se na izvođenje senzorskih istraživanja i sadrži zahtjeve u vezi s prostorijom u kojoj će se izvoditi istraživanje i priprema uzoraka za senzorsko istraživanje.

#### 2. Zahtjevi u vezi s prostorijom namijenjenom izvođenju senzorskog istraživanja

##### 2.1. Klimatizacija, zaštita od buke i svjetla

Istraživanje se mora obavljati u smirenoj atmosferi, u prostoriji koja se može zračiti i kod difuznog svjetla. Treba izbjegavati izravno sunčano svjetlo. U prostoriji ne smiju biti nikakvi strani mirisi. Temperatura prostorije trebala bi znositi  $19 - 20^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ), relativna razmjerna vlažnost oko 75%.

Ako je potrebno umjetno svjetlo, ono mora biti što sličnije dnevnom svjetlu, s tim da svako radno mjesto bude rasvijetljeno s po 200 do 900 luksa.

##### 2.2. Namještaj

U prostoriji za istraživanje treba osigurati:

- stolove sa svijetlom plohom koja se može lako čistiti, stolice,
- pregrade od lesonita ili neprozirne tvrde plastike ili drugog materijala obojene bijelo. Pregrade odvajaju istraživače jednog od drugog.

##### 2.3. Raspored sjedala

Zbog nesmetanog rada članova senzorske grupe trebalo bi osigurati, po mogućnosti, slijedeći raspored sjedišta:

- 2.3.1. Istraživači sjede jedan uz drugog (odvojeni pokretnim pregradama) u jednom redu.
- 2.3.2. Istraživači sjede jedan uz drugoga (odvojeni pokretnim pregradama) u dva reda, može i u krug.

Između susjednih stolova (radnih ploha) treba staviti neprozirne bijele plohe široke oko 75 cm i visoke (mjereno od poda) do oko 160 cm.

- 2.3.3. Istraživači sjede u polukrugu do prozora. Stolovi su međusobno odvojeni neprozirnim pregradama. Radno mjesto koordinatora grupe može biti unutar polukruga raspoređenih istraživača ili odvojeno od njih, ali tako da može nadgledati rad članova grupe.

### 3. Zahtjevi u vezi s prostorijom za pripremu

Prostorija za pripremu uzoraka za istraživanje mora sadržavati slijedeći pribor:

pribor za kuhanje hrane  
 uređaj za vrenje  
 uređaj za pečenje  
 pribor za prženje  
 pribor za temperiranje  
 pribor za vaganje  
 pribor za mljevenje  
 pribor za pranje posuđa

Osim toga u njoj treba biti stol za pripremanje, hladionik i ormar za posuđe.

Komisija

## Održan XXVI Simpozij za mljekarsku industriju

U skladu s decenijama dugom tradicijom, u Lovranu je od 24. do 26. veljače 1988. godine održan XXVI Simpozij za mljekarsku industriju, s do sada najvećim brojem učesnika i referisanih radova. Ovogodišnji sponzori Simpozija (stari naziv Seminar zamenjen je adekvatnijim — Simpozij) bili su: Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske, Zagreb; »Dukat-Mljekara« — Zagreb; »Sirela«, Bjelovar; »KIM«, Karlovac; »Zdenka«, Veliki Zdenci; »Mercator«, Ljubljana; »Belje«, Beli Manastir; »IMLEK«, Beograd; »Vindija«, Varaždin; »Zvečevo«, Slavenska Požega i »Veterinarski i mlekarSKI institut«, Beograd.

Velik deo priprema i samo održavanje Simpozija svojim su požrtvovanim radom omogućili i članovi organizacijskog odbora: prof. dr. Marijana Carić, dipl. ing. Duško Gregurek, mr. Ljubica Tratnik, mr. Slavica Golc-Teger, mr. Slavko Kirin i dipl. ing. Jovica Hardi na čelu s predsednicom doc. dr. Ljerkom Kršev, koja je i otvorila Simpozij. Nakon pozdravnih reči predsjednice SO Rijeke Pleše Biserke, Simpozij je započeo plenarnim predavanjem mr. Gordane Niketić pod nazivom: »Primena tehnoloških postupaka u cilju produženja roka trajnosti mleka i proizvoda od mleka«.

Tokom naredna dva dana saopštena su još 2 plenarna predavanja: »Kvalitet i rok trajanja mleka i proizvoda od mleka u svetlu propisa« dr. Živote Živkovića i »Biohemijska aktivnost i primena starter kultura u mljekarskoj industriji« prof. dr. Marije Šutić.

Rad na Simpoziju odvijao se putem referata (usmena priopćenja) i priopćenja na posterima, i to na sledeće teme:

- Tehnološki postupci za produženje održivosti mlijeka i mliječnih proizvoda
- Proizvodnja i primjena startera u mljekarskoj industriji
- Čuvanje mlijeka i mliječnih proizvoda
- Slobodne teme