

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«, Slavonska 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



Učesnici XXVI Simpozija za mljekarsku industriju, Lovran, 1988.

Održano je ukupno 66 znanstvenih i stručnih referata. Od toga su deset saopštile inozemne firme: Kirkeby Dairy-Danish Milk Protein AS, Tetra-Pak, Pasilac, Verpako, Hoyer-Alfa Laval, Mark, Perfora A/S, Visby, Niro i D-lacto A/S.

Teme su se odnosile na poznati proizvodni program tih firmi. Ljubaznošću firmi Tetra-Pak i Pasilac APV tokom dve večeri je za učesnike Simpozija organizovan koktel.

Većina referata bila je naučno-istraživačkog karaktera. Izneli su ih naučni radnici s fakulteta i instituta i istraživači iz mlekara, što predstavlja posebno ohrabrenje.

U pauzama Simpozija demonstriran je rad uređaja za analizu mleka i kvalitetu mliječnih proizvoda firme »Foss-Electric«, Danska, a učesnici su upoznati i s proizvodnim programom proizvođača sredstava za pranje i dezinfekciju »Zlatorog« i »Saponia«. U pauzama Simpozija organizovana je i degustacija proizvoda tvornice za proizvodnju sladoleda »Frikom«, Beograd i »Ledo«, Zagreb.

Svo vreme tokom seminara, nakon referata i izloženih postera, vodile su se naučne i stručne rasprave vezane za tradicionalne probleme mljekarske industrije i za razvojnu problematiku. Na osnovu toga komisija za zaključke XXVI Simpozija izdaće posebno saopćenje.

Dragoljub Gavarić

Zaključci XXVI Simpozija za mljekarsku industriju

U toku rada XXVI Simpozija za mljekarsku industriju obrazovana je komisija za zaključke u sastavu: dr. Marija Šutić, dr. Marijana Carić, dr. Zlata Rac, mr. Slavica Golc-Teger, mr. Ljubica Tratnik, dr. Mirko Filajdić, Jovica Hardi, dipl. inž., mr. Gordana Niketić.

Komisija je u raspravi sa sudionicima Simpozija donijela slijedeće zaključke XXVI Simpozija:

1. Pokrenuti akciju s ciljem korekcije (izmjene i dopune) važećih propisa:
 - a) Pravilnika o kvaliteti mlijeka i mliječnih proizvoda, kultura i sirila (1982)
 - b) Metodama kontrole kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda (1983).Primjedbe na oba pravilnika valja dostaviti na Prehrambeno biotehno-
loški fakultet do kraja lipnja 1988. godine.
2. Pokrenuti postupak standardizacije metoda za senzorsko ocjenjivanje mli-
ječnih proizvoda. Komisija za sastavljanje prijedloga: dr. Mirko Filajdić,
dr. Marijana Carić, dr. Ljerka Kršev, dr. R. Radovanović.
Primjedbe na prijedloge koji će se objaviti u »Mljekarstvu« treba dostavi-
viti na Prehrambeno biotehno-
loški fakultet do 1. svibnja 1988. godine.
3. Uputiti SIV-u pismo s upozorenjem na sadašnje stanje industrije prerade
mlijeka (disparitet cijena i gubici) i moguće posljedice.
4. Obrazuje se odbor za klasifikaciju radova za Simpozij za mljekarsku indu-
striju u sastavu: dr. Marija Šutić, dr. Anka Popović, mr. Gordana Niketić,
dr. Marijana Carić, dr. Ljerka Kršev, dr. Zlata Rac, mr. Slavica Golc-Teger.
 - a) Dati veći obim radovima koji se prikazuju na posterima.
 - b) Svi radovi (bez obzira da li su prikazani kao referat ili kao poster) bit
će priređeni za tiskanje u Zborniku radova Simpozija.
 - c) Pridržavati se uputa o načinu prikazivanja rezultata rada.
5. Simpozij će se i u buduće održavati u Lovranu.

Komisija

INFORMACIJA

20—22. 9. 1988. godine održat će se u Reading-u, Engleska, naučni skup pod nazivom: »MIKROSTRUKTURA HRANE« u organizaciji *Scanning Microscopy International, Chicago* i *AFRC Food Research Institute, Reading*. Pozivaju se autori koji se bave istraživanjima iz navedene oblasti da prijave svoje učešće. Formular za prijavu učešća i detaljnija obaveštenja mogu se dobiti od: Prof. dr. *Marijane Carić, TEHNOLOŠKI FAKULTET, Novi Sad, V. Vlahovića 2; tel. 021 59-549. Za prijavu treba pripremiti naslov i kratak re-
zime rada (150—200 reči).*