

prenose ih u prostoriju za soljenje, gdje ih stavljaju u salamuru (22°B, 12°C) kroz dva dana.

Kad sireve izvade iz salamure, cijede ih 1—2 dana u istoj prostoriji, gdje je temperatura zraka 10—12°C. Za to vrijeme počinje se rastvarati laktoza. Ocijedeni sir prenose u pravo zorište s temperaturom od 16°C i s vlagom zraka 100%, gdje zrije tri tjedna. Kroz to vrijeme okreću sir jednom na dan, a dva puta na tjedan njeguju ga i čiste od plijesni sojinim uljem. Za tu svrhu treba ulje zagrijati. Kad dođe vrijeme, da se sir prenese u hladniji podrum, sondiraju ga i tako ustanove njegov stupanj zrelosti. U hladnijem podrumu je temperatura 12°C. U njemu bi sir trebao stajati 2 mjeseca, ali se kadšto prodaje već nakon 6 tjedana.

Zreli havarti ima svijetlo žutu boju, na prerezu se vide rupice nepravilna oblika, velike 3—5 mm, koje su gotovo jednolično raspoređene po tijestu. Konzistencija tijesta je meka, ali uza sve to elastična, ukus mu je svjež, neznatno kiseo, a izražen je to jače, što je sir stariji. Sadržina masti iznosi 45%. Havarti okruglog oblika ima promjer oko 25 cm, a visinu 11 cm. Ako je pačevtorinastog oblika, duljina mu je oko 30 cm, a visina i širina 10 cm. Jedan sir teži 4—5 kilograma.

OSVRT NA 11. OCJENJIVANJE MLJEČNIH PROIZVODA STRUČNOG UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PRIVREDNIH ORGANIZACIJA HRVATSKE (31. SIJEČNJA 1956.)

Na XI. ocjenjivanju mlječnih proizvoda sudjelovalo je 12 mljekarskih privrednih organizacija — članica Udruženja — s ukupno 42 uzorka iz 22 pogona.

Za razliku od prethodnih, na ovom je ocjenjivanju bilo mnogo vrsta uzoraka. Prije godinu-dvije-ocjenjivao se uglavnom samo trapist i maslac. Ovom je prilikom komisija imala pred sobom 9 vrsta sira, 2 kvalitete maslaca i kazein.

Na osnovu dosadašnjih iskustava i diskusija u okviru tehnološkog odbora Udruženja, tehnika ocjenjivanja je ovom prigodom nešto izmijenjena.

Proizvode je ocjenjivala komisija od 6 članova, razdijeljenih u dvije grupe sa po 3 ocjenjivača. Obje su grupe ocijenile sve proizvode. Dok je jedna ocjenjivala od najnižeg broja prema najvišem, druga je istodobno ocjenjivala istovrsne uzorke od najvišeg broja prema najnižem. Na taj su način nastojale ukloniti možebitni utjecaj zamorenosti, a time i smanjene oštine zapažanja kod ocjenjivača. Kad je svaki od ocjenjivača u grupi individualno ocijenio predloženi uzorak, prodiskutirali su zajednički pojedinačne ocjene i tada dali grupnu ocjenu dotičnog uzorka. Komisij-

ska ocjena uzorka je prosjek obiju grupnih ocjena.

Izmijenjena je i tablica za ocjenjivanje sira. Ukupan broj točaka i nadalje ostaje 20, ali je maksimalan broj točaka za vanjski i nutarnji izgled smanjen, a povećan broj točaka za okus.

Članovi ocjenjivačke komisije bili su:

1. Butraković ing. Đorđe,
2. Cimić Ivan,
3. Markeš ing. Matej,
4. Petričić ing. Ante,
5. Rudnički Antun,
6. Sabadoš dr. ing. Dimitrije.

Razmatrajući prije samog ocjenjivanja oblik i dimenzije predloženih uzoraka, komisija je mogla uočiti nedovoljnu ujednačenost. Iako su svi uzorci maslaca imali približnu težinu od četvrt kilograma, dimenzije su im bile različite. Duljina pojedinih uzoraka bila je između 9, 7 do 11,5 cm, širina 6,5 do 8,2 cm, a visina 3,2 do 4 cm. Slično je i s uzorcima sira. Trapist, cilindričnog oblika, imao je težinu od 1,30 do 1,70 kg, promjer 15—16 cm i visinu 6—7,4 cm.

REDOSLIJED I REZULTATI ANALIZA SIRA

Vrsta sira	Redoslijed	uzorka broj	Postignuti broj točaka		Mast u suhoj tvari %	Voda %	Proizvodno poduzeće i pogon	Sir izradio
			ukupno	za miris i okus				
Trapist	I	3	17.00	8.00	48.01	40.01	»Zdenka«, Ivanovoselo Mljekarska industrija, Bjelovar	Polak—Finek Rudnički Antun Primorac Mirko Libera—Terešak Doležal Josip Kudrnovski Ferdo Jäger Lovro Remškar Franjo
„	II	5	16.75	9.00	48.25	37.82		
„	III	10	16.00	7.75	45.86	41.12		
„	IV	6	15.50	7.75	47.50	35.79		
„	V	12	14.50	7.25	44.84	42.02		
„	VI	11	14.50	7.00	47.37	40.85		
„	VII	7	13.75	6.75	45.17	40.20		
„	VIII	9	13.25	6.00	45.23	40.30		
Sport-trapist		14	13.50	6.50	45.05	44.51	»Zdenka«, Daruvar	Doležal Josip
Grijer	I	17	17.25	8.75	45.35	33.77	Mljekarska industrija, Bjelovar	Kuštić Josip Krsnik Drago Kadlec—Bržečka Bartoš—Kolaček
„	II	18	15.75	7.50	45.81	34.95		
„	III	15	13.50	6.50	46.34	35.26		
„	IV	16	11.75	5.00	44.29	35.65		
Ementalac	I	19	16.50	8.25	47.77	35.11	»Slavijaa«, St. Petrovoselo	Kohout Većeslav Kadlec—Bržečka Finek—Šoštarić
„	II	20	16.25	8.25	48.56	31.02		
„	III	21	15.75	7.75	49.63	33.51		
Edamac	I	24	15.75	7.75	45.80	42.14	»Zdenka«, Končanica »Slavijaa«, St. Petrovoselo	Finek—Šoštarić Karaš Ivan
„	II	23	15.00	7.75	47.83	39.37		
Turist-salama		25	17.50	9	nije ispitano		»Zdenka«, Veliki Zdenci »Slavijaa«, St. Petrovoselo	Bartoš—Dvoržak Kohout Većeslav Krsnik—Banjak Kohout Većeslav
Romadur		26	17	8	nije ispitano			
Imperijal		27	14.25	6	nije ispitano			
Liptavski		28	17.50	8.50	nije ispitano			

REDOSLIJED I REZULTATI ANALIZA MASLACA

Redo- slijed	Broj uzorka	Postignuti broj točaka		Mast %	Voda %	Ne- masne tvori %	Proizvodno poduzeće i pogon	Maslac izradio
		ukupno	za okus i miris					
I	10	16.50	9.00	84	14.91	1.09	Mljekarska industrija, Bjelovar	Kapan Kata
II	7	16.00	9.25	83	14.73	2.27	Zagrebačka mljekara, centrala	Pintar Drago
III	9	16.00	8.75	86.5	12.90	0.60	T. M. P., Osijek, centrala	Prica Ljubica
IV	12	15.75	9.25	84.5	14.79	0.71	T. M. P. »Pionira«, Županja	Borojević Rade
V	3	15.50	8.75	85	13.98	1.02	»Sava«, zadr. Babina Greda	
VI	8	15.25	9	84	15.50	0.50	»Zora«, Virovitica	Kozjak Đurdica
VII	5	15.00	8	87	12.70	0.30	Zagrebačka mljekara, centrala	Pintar Drago
VIII	1	14.75	8.50	84	13.68	2.32	Zadruga, Sutlanska Poljana	Jäger Lovro
IX	6	14.00	6	83.5	14.95	1.55	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Hanuška Jaroslav
X	13	13.00	7.50	84	15.64	0.36	P. D. »Senkovac«, Podrav. Slatina	Milković Vendel

Na osnovu zapaženih razlika potaknuto je pitanje o standardizaciji dimenzija proizvoda, pa ovojnog materijala i odvojive ambalaže.

Po završenoj smotri, komisija je ocijenila uzorke prema njihovim organoleptičkim svojstvima. Neki rezultati ocjenjivanja i podaci o sadržini vode i masti vide se iz priloženih tabela. Nestandardni uzorci maslaca i sirevi s manje od 44% masti u suhoj tvari nijesu uneseni u ove tabele. (Analize uzoraka izvršio je Zavod za laktologiju, Poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu).

Razmatrajući rezultate XI. ocjenjivanja moglo se uočiti:

— da su svi uzorci sira, po vanjskom izgledu prilično dotjerani; prosječna ocjena vanjskog izgleda svih uzoraka sira je 2,70 točaka, od maksimalno mogućih 3, (90%);

— da sirevi također uglavnom zadovoljavaju po boji, konsistenciji i mirisu;

— daokus kod nekih sireva još pot-

puno ne zadovoljava; prosječna ocjena iznosi 5,93 od mogućih 8, (74%);

— da po slici na prerezu većina sireva još ne zadovoljava; prosječno su postigli 2,76 od 4 mogućih točaka, (69%).

O uzorcima maslaca može se primijetiti: — da su uglavnom dobro izrađeni; prosječna ocjena izrade iznosi 3,40 točaka, od 4 mogućih, (85%);

— da po izgledu i konsistenciji također zadovoljavaju; samo jedan uzorak razlikovao se po boji i konsistenciji bitno od ostalih. (Bio je potpuno bijele boje, nedovoljno čist, a imao je konsistenciju sličnu salu);

— da kod maslaca još nisu dovoljno izražena svojstva okusa i mirisa — najbitnije odlike kvalitetnog maslaca. Iako je 11 uzoraka, od predloženih 13, bilo deklarirano kao maslac I. vrste (crveni omot) okus im je najčešće prazan, a miris jedva primjetljiv. Prosječna ocjena okusa iznosi svega 70%, a ocjena mirisa 68% od mogućih točaka.

MARKEŠ

Z A N A Š E S E L O

GLISTE KOD DJECE

Kod nas je vrlo malo djece, koja nisu zaražena glistama. Naročito to vrijedi za djecu na selu, gdje je mogućnost zaraze radi nehigijenskih prilika mnogo veća nego u gradu. Mnoga djeca imaju više vrsta glista. Isto tako i odrasli su veoma često zaraženi, iako mnogo rjeđe nego djeca. Prema tome glistavost je kod nas vrlo česta i proširena bolest, dapače je veoma važan socijalno-medicinski problem. Iako gliste rijetko uzrokuju smrt, one ipak teško oštećuju zdravlje, uzrok su tjelesnoj i duševnoj zaostalosti bolesnika i spremaju prikladan teren za razne druge bolesti. Kako je organizam zbog glistavosti iznemogao, poprimaju te bolesti mnogo teži tok i razvoj, te se mogu završiti i najgore.

Ima više vrsta glista, koje se mogu udomaćiti u čovječjem organizmu. Radi klimatskih, kulturnih i socijalno-higijenskih prilika u pojedinim krajevima i dijelovima svijeta sve se vrste glista ipak ne pojavljuju svugdje jednako. Kod nas ih ima nekoliko vrsti, a dvije su naročito

česte i opasne: askaride i oksiuere, pa ćemo se s njima i поблиže upoznati.

Askaride su velike gliste, duge 15 do 30 i više centimetara, oblog i na krajevima zašiljenog tijela, žućkasto smeđe boje. Mužjak je manji od ženke; žive u tankom crijevu, gdje in kadšto može biti više desetaka pa i više stotina. Tako veliki broj parazita troši za svoj razvoj veliku količinu hrane; troši najviše hranjivo sokove iz hrane, koja je već djelomično rastvorena u crijevima, i to upravo bjelančevine, koje su najvažniji sastavni dio hrane. Bjelančevine su nam potrebne za obnovu i izgradnju naših stanica, tkiva i čitavog organizma, pa nestašica bjelančevina dovodi do zaštoja u razvitku tkiva i organa. To naročito teško osjećaju djeca u razvitku, koja radi glistavosti zaostaju u razvitku i rastu. Takova su djeca redovito slabokrvna, jer se i krv i krvne stanice ne mogu normalno razvijati, ako nemaju dovoljno bjelančevina. Osim toga ove gliste izlučuju i štetne otrove, koji slabe organizam i smanjuju mu otpornost protiv drugih bolesti.