

Proizvodnja i iskorištenje mlijeka u Španiji, God. 1954. cjelokupna proizvodnja mlijeka u Španiji iznosila je:

kravlje mlijeko	26,343.190 q
kozje "	3,142.540 "
ovčje "	1,838.510 "
Ukupno:	31,324.240 q

Proizvodnja mlijeka porasla je za 13% prema god. 1953. Od kravljeg mlijeka proizvedeno je 124.000 q sira i 60.000 q ma-

slaca; kozjeg sira proizvedeno je 30.000 q, a ovčjeg oko 200.000 q.

Nizozemska — Dar za postradale od poplave u Indiji i Pakistanu. Društvo nizozemskih tvornica kondenziranog mlijeka ponudilo je preko poslanika (ambasadora) Indije i Pakistana velike količine zašeećenog kondenziranog mlijeka za postradalo pučanstvo Indije i Pakistana od poplave. Mlijuni ljudi su zbog poplave ostali bez krava i izvrgnuti su gladi.

(Schw. Zentralblatt für Milchw. 55)

PITAJTE — MI ODGOVARAMO

1. pitanje: M. M. Sokobanja

Kako se rastvara natrijev lug, ako hoćemo ispitati kiselost mlijeka sa $\frac{n}{4}$ natrijevog luga?

2. pitanje: M. M. Sokobanja

Kako se rastvara sumporna kiselina vodom, ako želimo dobiti H_2SO_4 sa specifičnom težinom 1,825 za ispitivanje % masti u mlijeku po Gerberu?

Odgovor: Prije svega, za pripremu ovih tekućina potrebna je najveća točnost kako bi ispitivanja bila što točnija i sigurnija. Da to postignemo treba da imamo:

1. preciznu (analitičku) vagu, kojom možemo točno vagnuti na grame (t. j. na treću decimalu). Bez takove vage nemoguće je pripremati ove tekućine;

2. staklenu menzuru (posudu, koja je građirana na ccm odnosno mililitre).

3. staklenu bocu od 5 ili 10 lit s gumenim čepom za držanje otopina.

Ad 1. pitanje: U jednu litru destilirane ili kondenzne vode (u najgorem slučaju obične čiste vode) otopimo 10 grama granulirane (u zrcima) natrijeve lužine ili radi lakšeg vaganja odvažemo 40 g NaOH i rastopimo u 4 litre vode. Dobivena otopina je $\frac{n}{4}$ NaOH. Analogno tome postupamo kod pripreme većih količina lužine.

Na pr. ako trebamo 10 lit $\frac{n}{4}$ NaOH, onda ćemo u 10 lit destilirane vode otopiti 100 g NaOH.

Ako imamo normalnu otopinu NaOH (t. j. u 1 litri destilirane vode otopljeno 40 g NaOH), onda ćemo $\frac{n}{4}$ NaOH dobiti

ako 1 litri takve otopine dodamo tri litre destilirane vode.

Natrijevu lužinu u zrcima držimo u originalnoj dobro zatvorenoj boci, a kod vaganja nastojimo da boca samo na trenutak bude otvorena. Lužina je vrlo higroskopna, pa stojeći na zraku gubi na jačini.

Ad 2 pitanje: U 60—70 mililitara vode ulijevamo polako uz stijenke posude, u kojoj razmjeđujemo 1 litru koncentrirane sumporne kiseline. Obratno t. j. da vodu ulijevamo u kiselinu, ne smijemo razrjeđivati sumpornu kiselinu.

Kod toga posla se služimo menzурom od 2 litre. U nju odmjerimo 60—70 ccm (65) vode, a u vodu po stijenki ulijevamo 1 litru konc. H_2SO_4 . Za veće količine uzimamo razmjerno veće količine vode i koncentrirane sumporne kiseline.

Kada želimo dobiti sumpornu kiselinu za ispitivanje masti u siru i maslacu spec. tež. 1,5, onda uzimamo 76 ccm (ml) vode na 1 litru koncentrirane H_2SO_4 . Naravno, i tu se treba držati opisanog postupka, pažljivo odmjeriti u menzuri vodu, a onda uz stijenke menzure ulijevati kiselinu.

Radi preciznosti u radu s opisanim tekućinama, kako s lužinom, tako i s kiselinom, dobro je odrediti im faktor. Opisanim načinima priređene otopine valja držati dobro zatvorene u staklenim bocama s gumenim čepovima.

ISPRAVAK

U »Mljekarstvu« br. 1, str. 13, u posljednjem redu I. tabele »U % po vel. boce« (god. 1954.) — umjesto 6,97, treba biti 1,97 %.