

до сутрадан ујутро, пошто изваде сиреве из воде преносе их у просторију за сољење, гдје их стављају у саламuru (22% В, 12°C) кроз два дана.

Кад сиреве изваде из саламуре, цијеле их 1—2 дана у истој просторији, гдје је температура зрака 10—12°C. Зато вријеме почиње се растварати лактоза. Оцијењени сир преносе у право зориште с температуром од 16°C и с влагом зрака 100%, гдје зрије три тједна. Кроз то вријеме окрећу сир једном на дан, а два пута на тједан његују га и чисте од плијесни сојиним уљем. За ту сврху треба уље загријати. Кад дође вријеме да се сир пренесе у хладнији подрум, сондирају га и тако установе његов ступањ зрелости. У хладнијем подруму је температура 12°C. У њему би сир требао стајати 2 мјесеца, али се кадшто продаје већ након 6 тједана.

Зрели хаварти има свијетло жуту боју, на пререзу се виде рупице неправилна облика, велике 3—5 мм, које су готово једнолично распоређене по тијесту. Конзистенција тијеста је мека, али уза све то еластична, укус му је свјеж, незнатно кисео, а изражен је то јаче, што је сир старији. Садржина масти износи 45%. Хаварти округлог облика има промјер око 25 цм, а висину 11 цм. Ако је пачетворинастог облика, дуљина му је око 30 см, а висина и ширина 10 см. Један сир тежи 4—5 килограма.

ОСВРТ НА XI. ОЦЈЕЊИВАЊЕ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА СТРУЧНОГ УДРУЖЕЊА МЉЕКАРСКИХ ПРИВРЕДНИХ ОРГАНИЗАЦИЈА ХРВАТСКЕ (31. СИЈЕЧЊА 1956.)

На XI. оцјењивању млијечних производа судјеловало је 12 мљекарских привредних организација — чланица Удружења — с укупно 42 узорка из 22 погона.

За разлику од претходних, на овом је оцјењивању било много врста узорака. Прије годину-двје-оцјењивао се углавном само трапист и маслац. Овом је приликом комисија имала пред собом 9 врста сира, 2 квалитете маслаца и казеин.

На основу досадашњих искустава и дискусија у оквиру технолошког одбора Удружења техника оцјењивања је овом пригодом нешто измијењена.

Производе је оцјењивала комисија од 6 чланова, раздјељених у двије групе са по 3 оцјењивача. Обје су групе оцијениле све производе. Док је једна оцјењивала од најнижег броја према највишем, друга је истодобно оцјењивала истоврсне узорке од најнижег броја према најнижем. На тај су начин настојале уклонити можебитни утјецај заморености, а тиме и смањење оштрине запажања код оцјењивача. Кад је сваки од оцјењивача у групи индивидуално оцијенио предложени узорак, продискутирали су заједнички појединачне оцјене и тада дали групну оцјену дотичног узорка. Комисијска

оцјена узорка је просјек обију групних оцјена.

Измијењена је и таблица за оцјењивање сира. Укупан број точака и надаље остаје 20, али је максималан број точака за вањски и унутарњи изглед смањен, а повећан број точака за окус.

Чланови оцјењивачке комисије били су:

1. Бутраковић инж. Ђорђе,
2. Цимић Иван,
3. Маркеш инж. Матеј,
4. Петричић инж. Анте,
5. Руднички Антун,
6. Сабадощ др. инж. Димитрије.

Разматрајући прије самог оцјењивања облик и димензије предложених узорака, комисија је могла уочити недовољну уједначеност. Иако су сви узорци маслаца имали приближну тежину од четврт килограма, димензије су им биле различите. Дуљина појединих узорака била је између 9,7 до 11,5 см, ширина 6,5 до 8,2 см, а висина 3,2 до 4 см. Слично је и с узорцима сира. Трапист, цилиндричног облика, имао је тежину од 1,30 до 1,70 кг, промјер 15—16 см и висину 6—7,4 см.

РЕДОСЛИЈЕД И РЕЗУЛТАТИ АНАЛИЗА СИРА

| Врста сира | Редослијед | Број узорка | Постигнути број точака | | Маст у сухој твари % | Вода % | Производно подuzeће и погон | Сир изградмо |
|---------------|------------|-------------|------------------------|-----------------|----------------------|--------|--|--|
| | | | укупно | за мирис и окус | | | | |
| Транист | I | 3 | 17.00 | 8,00 | 48.01 | 40.01 | „Зденка“, Ивановосело Мљехарска индустрија, Бјеловар „Славија“, Ст. Петровосело „Зденка“, Велики Зденци „Зденка“, Дарувар „Зденка“, Бадљевина Сутланска Пољана П. Д. Врњаци | Полак—Финек Руднички Антун Приворак Мирко Либера—Терешак Долежал Јосип Кулрновски Фердо Јегер Ловро Ремшкар Фрањо |
| „ | 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 | 40.65 | | |
| „ | VII | 7 | 13.75 | 6.75 | 45.17 | 40.20 | | |
| „ | VIII | 9 | 13.25 | 6.00 | 45.23 | 40.30 | | |
| Спорт транист | | 14 | 13.50 | 6.50 | 45.05 | 44.51 | „Зденка“, Дарувар | Долежал Јосип |
| Гријер | I | 17 | 17.25 | 8.75 | 45.35 | 33.77 | Мљехарска индустрија Бјеловар „Славија“, Ст. Петровосело „Зденка“, Велики Зденци „Зденка“, Кончаница | Куштић Јосип Крсник Драго Кадлец—Бжечка Бартош—Колачек |
| „ | 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 | | |
| Ементалац | I | 19 | 16.50 | 8.25 | 47.77 | 35.11 | „Славија“, Ст. Петровосело „Зденка“, Велики Зденци „Зденка“, Кончаница | Кохоут—Већеслав Кадлец—Бжечка Финек—Шоштарих |
| „ | II | 20 | 16.25 | 8.25 | 48.58 | 31.02 | | |
| „ | III | 21 | 15.75 | 7.75 | 49.63 | 33.51 | | |
| Едамац | I | 24 | 15.75 | 7.75 | 45.80 | 42.14 | „Зденка“, Кончаница „Славија“, Ст. Петровосело | Финек—Шоштарих Караиш Иван |
| „ | II | 23 | 15.00 | 7.75 | 47.83 | 39.37 | | |
| Турист-салама | | 25 | 17.50 | 9 | није испитан | | „Зденка“, Велики Зденци „Славија“, Ст. Петровосело „Славија“, Ст. Петровосело „Славија“, Ст. Петровосело | Бартош—Двожак Кохоут Већеслав Крсник—Бањак Кохоут Већеслав |
| Ромадур | | 26 | 17 | 8 | није испитан | | | |
| Имperiјал | | 27 | 14.25 | 6 | није испитан | | | |
| Липтавски | | 28 | 17.50 | 6.50 | није испитан | | | |

РЕДОСЛИЈЕД И РЕЗУЛТАТИ АНАЛИЗА МАСЛАЦА

| Редослијед | Број узорка | Постигнути број тачака | | Маст % | Вода % | Не-масне твари % | Производно подuzeће и погон | Маслац израдио |
|------------|-------------|------------------------|-----------------|--------|--------|------------------|----------------------------------|------------------|
| | | укупно | за окус и мирис | | | | | |
| I | 10 | 16.50 | 9.00 | 84 | 14.91 | 1.09 | Мљехарска индустрија, Бјеловар | Капан Ката |
| II | 7 | 16.00 | 9.25 | 83 | 14.73 | 2.27 | Загребачка мљехара централа | Пинтар Драго |
| III | 9 | 16.00 | 8.75 | 88.5 | 12.90 | 0.60 | Т. М. П., Осиејек, централа | Приаца Љубица |
| IV | 12 | 15.75 | 9.25 | 84.5 | 14.79 | 0.71 | Т. М. П., „Пионир“, Жупања | Воројевић Раде |
| V | 3 | 15.50 | 8.75 | 85 | 13.98 | 1.02 | „Сава“, задр. Бабина Грета | |
| VI | 8 | 15.25 | 9 | 84 | 15.50 | 0.50 | „Зора“, Вировитица | Козјак Ђурђица |
| VII | 5 | 15.00 | 8 | 87 | 12.70 | 0.30 | Загребачка мљехара, централа | Пинтар Драго |
| VIII | 1 | 14.75 | 8.50 | 84 | 13.68 | 2.32 | Задруга, Сутланска Пољана | Јегер Ловро |
| IX | 6 | 14.00 | 6 | 83.5 | 14.95 | 1.55 | „Зденка“, Велики Зденци | Ханушка Јарослав |
| X | 13 | 13.00 | 7.50 | 84 | 15.64 | 0.36 | П. Д. „Сенковац“ Подрав, Слатина | Милковић Вендел |

На основу запажених разлика потакнуто је питање о стандардизацији димензија производа, па овојног материјала и одвојиве амбалаже.

По завршеној смотри, комисија је оцијенила узорке према њиховим органолептичким својствима. Неки резултати оцјењивања и подаци о садржини воде и масти виде се из приложених табела. Нестандардни узорци маслаца и сирева с мање од 44% масти у сухој твари нијесу унесени у ове табеле. (Анализе узорака извршио је Завод за лактологију. Пољопривредно-шумарског факултета у Загребу).

Разматрајући резултате XI. оцјењивања могло се уочити:

— да су сви узорци сира, по вањском изгледу прилично дотјерани; просјечна оцјена вањског изгледа свих узорака сира је 2,70 тачака, од максимално могућих 3 (90%);

— да сиреви такођер углавном задовољавају по боји, конзистенцији и мирису;

— да окус код неких сирева још потпуно

не задовољава; просјечна оцјена износи 5,93 од могућих 8, (74%);

— да по слици на пререзу већина сирева још не задовољава; просјечно су постигли 2,76 од 4 могућих тачака, (69%).

О узорцима маслаца може се примијетити:

— да су углавном добро израђени; просјечна оцјена израде износи 3,40 тачака, од 4 могућих, (85%);

— да по изгледу и конзистенцији такођер задовољавају; само један узорак разликовао се по боји и конзистенцији битно од осталих. (Био је потпуно бијеле боје, недовољно чист, а имао је конзистенцију сличну салу);

— да код маслаца још нису довољно изражена својства укуса и мириса — најбитније одлике квалитетног маслаца. Иако је 11 узорака, од предложених 13, било декларирано као маслац I. врсте (црвени омот) окус им је најчешће празан, а мирис једва приметљив. Просјечна оцјена укуса износи свега 70%, а оцјена мириса 68% од могућих тачака.

МАРКЕШ

З А Н А Ш Е С Е Л О

ГЛИСТЕ КОД ДЈЕЦЕ

Код нас је врло мало дјеце, која нису заражена глистама. Нарочито то вриједи за дјецу на селу, гдје је могућност заразе ради нехигијенских прилика много већа него у граду. Многа дјеца имају више врста глиста. Исто тако и одрасли су веома често заражени, иако много ређе него дјеца. Према томе глиставост је код нас врло честа и проширена болест, дапаче је веома важан социјално-медицински проблем. Иако глисте ријетко узрокују смрт, оне ипак тешко оштећују здравље, узрок су тјелесној и душевној заосталости болесника и спремају прикладан терен за разне друге болести. Како је организам због глиставости изнемогао, попримају те болести много тежи ток и развој, те се могу завршити и најгоре.

Има више врста глиста, које се могу удамањити у човјечјем организму. Ради климатских, културних и социјално-хигијенских прилика у појединим крајевима и дијеловима свијета све се врсте глиста ипак не појављују свугдје једнако. Код нас их има неколико врста, а двије су нарочито

честе и опасне: аскариде и оксуре, па ћемо се с њима и поближе упознати.

Аскариде су велике глисте, дуге 15 до 30 и више центиметара, облог и на крајевима зашиљеног тијела, жућкасто смеђе боје. Мужјак је мањи од женке; живи у танком цријеву гдје их кадшто може бити више десетака па и више стотина. Тако велики број паразита троши за свој развој велику количину хране; троши највише хранљиве сокове из хране, која је већ дјеломично растворена у цријевима, и то управо бјеланчевине, које су најважнија саставни дио хране. Бјеланчевине су нам потребне за обнову и изградњу наших ставица, ткива и читавог организма, па несташица бјеланчевина доводи до застоја у развиту ткива и органа. То нарочито тешко осјећају дјеца у развиту, која ради глиставости заостају у развиту и расту. Такова су дјеца редовито слабокрвна, јер се и крв и крвне станице не могу нормално развијати, ако немају довољно бјеланчевина. Осим тога ове глисте излучују и штетне отрове, који слабе организам и смањују му отпорност против других болести.