

Z A N A Š E S E L O

SLAME I KUKURUZINAC U PREHRANI GOVEDA

U zimskom obroku goveda, pogotovo u žitorodnim krajevima, prevladavaju slame žitarica i kukuruzinac. Ta krma sadrži malo bjelančevine, masti, a u pepelu malo vapna, fosfora i natrija, dok veće količine sirove vlaknine (celuloze) 36—42%. Vlaknina je teško probavljiva i nju mogu koristiti samo preživači (goveda, ovce i koze), a u manjoj mjeri konji. Preživači imaju takav probavni ustroj, koji im omogućava da rastvore tu vlakninu i hranjive tvari postaju pristupačne probavnim sokovima. Ona je tvrda, pa se dosta snage utroši žvakanjem, a i razni mikroorganizmi, koji ju rastvaraju trebaju za sebe stanoviti dio hranjivih tvari, što smanjuje iskorišćenje spomenute krme. Zbog toga prehrana tom krmom ne može zadovoljiti potrebe ni na uzdržnoj hrani goveda, a kamo li za pro-

izvodnju mesa i mlijeka. Kod nas općenito u zimskoj prehrani manjka valjana voluminozna krma (dobro sijeno), pa ju do stanovite mjere nadomješujemo slamom odnosno kukuruzincem. Ove godine je slama napadnuta rdom, pa njena upotreba može izazvati razne poremećaje probave. Zbog toga trebat će ju prije podavanja obraditi (furiti ili pariti).

Vrijednost slame žitarica zavisi o vrsti, sorti, zrelosti, klimatskim faktorima, tlu, dubrenju i t. d. Poznato je, da je najbolja slama jarih žitarica, a u prvom redu zobena, dok se slame ozimina upotrebljavaju za stelju. U ovoj godini će doći više do upotrebe kukuruzinac, koji je po svojem sastavu nešto bolji od slama žitarica, ali samo u tom slučaju, ako ga se rano sječe i dobro sprema.

Sastav kukuruzinca i slama je slijedeći:

	Surova vlaknina	Prob. bjel. u %	hr. j. *
Kukuruzinac sječen u listopadu	25,7	1,5	43,5
Kukuruzinac sječen u studenom	31,9	—	23,3
Slama jare zobi	36,2	0,9	35,3
Slama jare pšenice prosj.	34,4	0,8	21,3
Slama ozime pšenice	40,9	—	17,8
Slama ražena	41,8	0,4	16,7

Rano sječeni kukuruzinac ima više ukupnih hranjivih tvari od slama i lošeg sijena te više probavljivih bjelančevina od slama žitarica. Njegova hranjiva vrijednost smanjuje se, ako pustimo da dulje vremena stoji u polju ili ako ga spremamo tako, da je izvrgnuto kiši i mrazu. Lišće se izluži odnosno otpadne, pa se time u znatnoj mjeri izgubi i ono malo hranjivih tvari koje posjeduje. **Radi toga je potrebno kukuruzinac čim prije sjeći i dobro ga spremiti (da nije izvrgnuto kiši ni mrazu).**

Budući da je kod nas sijeno prosječno slabe kvalitete, to ga kukuruzinac može zamijeniti. Kada raspoložemo s mnogo kukuruzinca možemo ga silirati. Za silažu ga sječkati i politi slanom vodom. Bolje je sječkani kukuruzinac miješati sa sočnom krmom (sječkanom repom, ili bun-

devama i t. d.), pa ga silirati. Ta nam silaža u nuždi dobro dolazi. Uz nju valja prihranjivati nešto dobrog livadnog sijena, a prema proizvodnji mlijeka i koncentrata (rekinja, a još bolje krmnih smjesa). Stabljika kukuruzinca je tvrda, pa ga zato treba sječkati (3—4 cm) i davati ga u smjesi sa isječkanim sijenom i sočnom krmom, pa sve zaliti slanom vodom. Bolje je još k tome dodati i nešto koncentrata. Ovakovu smjesu možemo dobro ugaziti i pustiti (2—3 dana) da prevrije, pa ju onda hraniti. U tom slučaju krava će takovu krmu radije uzimati. Najbolje bi bilo suh kukuruzinac čehati pomoću čehalica i tako ga upotrebiti. Kod nas čehanje pomoću čehaljca nije još došlo do upotrebe. Prototip je bio izrađen već godine 1947. (prof. Milan Marsić).

Veću količinu kukuruzinca u zimskom

* hr. j. = jedinica mjere, kojom se izražava hranjivost krme, 1 hr. j. = 1 kg zobi (sovjetska hranjivost jedinica).

obroku davat ćemo jalovim kravama i onima koji daju manju količinu mlijeka. Tako na pr. krava 500 kg teška, koja daje oko 7 lit mlijeka na dan, trebat će na dan uz 10 kg dobrog kukuruzinca 3 kg dobrog ljavdnog sijena, 10 kg stočne repe i 1 kg suncokretove sačme ili odgovarajuće količine krmne smjese. Kod boljih muzara u obroku valja davati više dobre voluminozne krme (sijena), a manje kukuruzinca, uz

sočnu krmu i koncentrate, što će ovisiti o težini krave, njenoj muznosti, starosti i stepenu steonosti.

PROIZVOĐAČI! PRAVOVREMENO SJECITE KUKURUZINAC I DOBRO GA SPREMITE!

DOBAR KUKURUZINAC JE VREDNIJI OD SLAMA JARIH ŽITARICA!

K.

ZNAČENJE SASTAVA HRANE ZA ZDRAVLJE

Znamo, nije dosta da čovjek uzme samo toliko hrane, kako bi osigurao dovoljan broj kalorija, nego je isto tako važno, da hrana sadrži sve potrebne elemente, koje traži normalan rad našeg organizma. U protivnom slučaju organizam strada od relativne gladi radi nestašice jednog ili drugog elementa, a to je isto tako opasno po zdravlje i život kao i apsolutna glad.

Sve nužne elemente ne može nam dati ni jedna živežna namirnica osim mlijeka, koje je zapravo jedina prirodna kompletna hrana. Ali i mlijeko zadovoljava samo u dojenačkoj dobi, jer mu procentualni sastav ne odgovara starijoj dobi. U mlijeku imamo oko 87% vode, 3,9% bjelančevina, oko 3,8% masti, oko 4,3% šećera, mineralnih soli i vitamina. Naša prosječna hrana mora sadržavati te iste elemente u povoljnijim količinama. Danas ima u svijetu sve manje slučajeva masovne apsolutne gladi, kao što se događalo u prošlim vremenima. Ali ima još veoma mnogo relativne gladi kod svih naroda i narodnih slojeva, bez obzira na ekonomsko stanje, jer većina ljudi ne zna, kakova im je hrana zapravo potrebna, i samo radi neznanja, a ne radi neimaštine krivo se prehranjuju. Isto tako se pučanstvo prostranih područja kadšto loše hrani, jer ne zna proizvoditi sve, što bi mu trebalo, iako za to ima objektivne mogućnosti.

Glavni element u našoj hrani jesu bjelančevine. Osim kalorične vrijednosti, što ih daju tijelu, one služe i kao građevni materijal za izgradnju i obnovu stanica i tkiva. Odrasli ih trebaju oko jednog grama na jedan kilogram tjelesne težine, a mala djeca i dojenčad tri do četiri grama po kilogramu, jer kod djece radi razvitka i rasta bjelančevine su naročito važne.

Bjelančevine dobivamo iz živežnih namirnica životinjskog i biljnog podrijetla: mlijeka, mesa, jaja i njihovih prerađevina, žitarica, krumpira, graha, graška, oraha. U povrću i voću ima ih malo ili ništa. Bje-

lančevine životinjskog podrijetla su vrednije, jer su po svom kemijskom sastavu srodnije bjelančevinama ljudskog organizma, pa se zato bolje iskorisćuju kao građa za naša tkiva. U biljnim bjelančevinama nalazimo neke elemente (aminokiseline), potrebne našem organizmu, i to u različitim biljnim namirnicama različite, pa zato kod prehrane pretežno biljnom hranom treba mijenjati i uopće uzimati raznolikiju hranu, kako bismo organizmu priskrbili sve potrebne elemente. Moderna higijena danas traži, da u našoj dnevnoj hrani bar jedna trećina bjelančevina bude životinjskog podrijetla. Tako bi na pr. odrastao čovjek trebao na dan prosječno 10 dkg mesa, 2 dcl mlijeka i jedno jaje. Mjesto mesa može se uzeti i jedna količina sira, a mjesto jaja jedan do dva dcl mlijeka. Djeca će najsigurnije biti opskrbljena nužnom količinom životinjskih bjelančevina, ako svaki dan popiju pola litre mlijeka (oko 20 grama prvorazredne bjelančevine) uz inače redovitu hranu. Potrošnju mlijeka treba i inače forsirati, jer je to danas najbolja i najjeftinija hrana.

Masti su drugi važan element, koga ne smije duže vremena nedostajati u našoj prehrani. Glavni je zadatak masnoća, da hranu učine ukusnijom, a to potpomaže, da se hrana bolje iskoristi, a zatim masnoće pojačaju kaloričnu vrijednost hrane. Ali osim toga masti služe i kao transportno sredstvo za neke vitamine (A i D), koji se u njima tope i tako ih organizam resorbira. To naročito vrijedi za masti životinjskog podrijetla, koje su zato biološki vrednije od masti biljnog podrijetla, iako im je kalorična vrijednost i iskoristljivost jednaka. To je razlog, zašto u našoj dnevnoj hrani bar 30% masnoća mora biti životinjskog podrijetla.

Čovjek treba na dan oko 50 do 60 grama masti. Maksimalna je količina 200 grama, jer veće količine organizam ne može iskorisćivati. U ovu količinu uračunavamo ne

samo masti, koje dodajemo jelu u obliku začina, nego i one, koje se nalaze u pojedinim živežnim namirnicama (meso, jaja, mlijeko, sir, maslac, orasi i dr.), pa tako dolaze do potrebnih količina masnoća životinjskog podrijetla i oni, koji začinjavaju jelo uljem.

Ugljikohidrati (škrobna i šećerna hrana) podmiruju prosječno 2/3 do 3/4 kalorične vrijednosti naše dnevne hrane. Najvažniji izvor ugljikohidrata jesu žitarice (kruh, žganci, tjestenina), pa krumpir, riža, grah, voće i povrće. Ugljikohidrati imaju naročito značenje za rad mišića i to ne samo onih, koji sudjeluju kod hodanja, rada i uopće pomicanja tijela, nego i onih, koji su ugrađeni u pojedine unutrašnje organe, kao na pr. srce, krvne žile, želudac, crijeva i dr. Zato i kod potpunog mirovanja odrastao čovjek treba oko 250 grama na dan, a već kod običnog kretanja, hodanja, umjerenog rada potrebno je dvostruko. Teški fizički radnici trebaju barem dva puta više ugljikohidrata nego običan radnik. Kalorična vrijednost hrane teških fizičkih radnika upravo se mora povećavati većim količinama ugljikohidrata, jer mišićno tkivo ne može direktno iskoristišćivati bjelancevine i masti kao pogonsko gorivo za svoj rad. Ako se kalorična vrijednost povećava bjelancevinama ili mastima, mora ih organizam najprije pretvoriti u ugljikohidrate. Ne samo da se organizam time suviše opterećuje, nego ne može potpuno podmiriti potrebe. Organizam namime može preradivati ove elemente samo u ograničenoj količini, koja nije dovoljna za normalan rad mišića, pogotovo ne kod jačeg opterećenja, kakvo je kod teških fizičkih radnika. Kao što teški fizički radnici trebaju normalno i djeca prosječno više ugljikohidrata nego odrasli; zato djeca jedu prosječno više kruha, voća i slatkiša o i odraslih, samo što im to ne smije biti jedina hrana i na štetu bjelancevina.

Ova tri elementa zovemo zajedničkim imenom energetičkim elementima, ali zato što zvaki od njih ima i svoju veoma važnu zaštitnu zadaću, moramo ih smatrati i zaštitnim, protektivnim elementima. Zato ni jedan ne smijemo duže vremena isključiti iz hrane i zamijeniti drugim, makar bi to s obzirom na kaloričnu vrijednost teoretski bilo moguće.

Sljedeća dva elementa, vitamini i mineralne soli, imaju samo zaštitno značenje i nikakovo energetičko. Njihova nazočnost omogućuje iskorišćivanje energetičkih elemenata, oni ih djelomično nadopunjuju i kao građevni materijal (minerali), pa su zato isto tako prijeko potrebni kao i tri prva.

Vitamini se nalaze u hrani životinjskog i biljnog podrijetla. Ima ih mnogo vrsta, svaki ima svoju određenu funkciju u zaštiti organizma. Označujemo ih obično velikim slovima alfabeta. Neki su topljivi u životinjskim mastima (A i D), i zato te masti moraju biti zastupane u dnevnoj hrani bar sa 30% ukupne količine. Neki su osjetljivi na toplinu (C), i zato živežne namirnice s ovim vitaminom ne smijemo kuhati ili peći, ili bar vrlo ograničeno. Ako u hrani stanovito vrijeme nema nekog vitamina, pojavljuju se karakteristične bolesti, t. zv. avitaminoze, a hipovitaminoze, ako je samo trajno smanjena nužna količina vitamina.

Vitamin A nalazi se u maslacu, vrhnju, punomasnom siru, mlijeku, jetri, mrkvi, kelju, špinatu, korabici, rajčici, kajsijama, breskvama, lubenicama, suhim šljivama. Vrućina ga ne uništava, zato se te živežne namirnice, ako treba, mogu kuhati. (Ne treba djecu mučiti sirovom mrkvom, kuhana je mnogo bolja i korisnija!) Ako nedostaje vitamina A, sluznice dišnih organa gube svoju zaštitnu sposobnost protiv bakterija, pa češće obole dišni putovi, dolazi do prehlada i slično. Isto tako obole oči, oslabi vid, osobito u sumraku, a djeca zastaju u rastu i tjelesnom i duševnom razvitku.

Vitamin B nalazi se najviše u ljuskama žitarica, u kvascu, povrću, mesu, jetri, jajetu, siru. Danas je poznato više podvrsta ovog vitamina, i njegova je uloga veoma komplicirana u organizmu. Pretežno zaštićuje živčano tkivo i živčani sistem. Mnoge neuralgije i neuroze su samo hipo — ili avitaminoze B. Najpoznatija je avitaminoza B t. zv. bolest beri-beri, koja se pojavljuje kod naroda, koji se duže vremena prehranjuju samo ljuštenom i poliranom rižom. Radi većeg sadržaja vitamina B bolji je polucrni od čisto bijelog kruha.

Vitamin C nalazi se u zrelom voću i povrću, pa u mlijeku i jetri. Nema ga u maslacu. Kod nestašice ovog vitamina dolazi do krvarenja desni, ispadanja zubi i poremećaja u iskorišćivanju bjelancevina. Jako je osjetljiv na vrućinu, zato voće i povrće treba, koliko je moguće, jesti sirovo. Da se očuva C vitamin u mlijeku — a to je naročito važno kod prehrane dojenčadi i djece — mjesto da ga kuhamo bolje ga je pasterezirati (t. j. zagrijavati do 75°C, jer se time uništavaju zarazne klice, a C vitamin ne). Krumpir, koji također ima mnogo C vitamina, treba kuhati u kori, jer tako spasavamo 90% vitamina. Kiseli kupus je veoma bogat C vitaminom, ali ga treba jesti sirovo.

Vitamin D nalazi se samo u malim količinama u živežnim namirnicama (mlijeko, maslac, jaja, jetra), ali se stvara u dovoljnim količinama u koži kod sunčanja. Treba upozoriti, da sunčanje kroz prozorsko staklo ne koristi, jer staklo ne propušta ultraviolettne zrake. Netašica vitamina D dovodi do poznate bolesti rahitisa, bolesti mekih kostiju.

Danas su sve rjeđi slučajevi prave avitaminoze, ali nisu rijetki slučajevi hipovitaminoze, naročito zimi i u rano proljeće, kad je hrana jednoličnija, a vremenske prilike manje povoljne. Često se susreću i slučajevi multi-hipovitaminoza kod istodobne netašice više vitamina. Naročito se to dešava kod djece, kroničnih bolesnika i žena, ako im je prehrana neispravna.

Mineralne soli su sastavni dio naših tkiva i tjelesnih sokova, koje organizam u životnom procesu stvara i izlučuje, pa ih treba stalno unositi u tijelo s hranom, da ne dođe do deficita.

Kuhinjska sol je jedina sol, koju dodajemo hrani u obliku začina. Uloga soli je mnogo veća nego da daje samo ukus hrani. Tijelo gubi danomice mnogo soli kroz bubrege, crijeva, znoj, suze, pa treba taj

gubitak stalno nadoknađivati, da se održi normalna koncentracija u tkivima, kako bi pojedini organi i sistem organa normalno funkcionirali.

Kalcijeva sol potrebna je u prvom redu radi okoštavanja (uz nazočnost D vitamina), jer se time sprečava rahitis. Nalazimo je najviše u mlijeku i siru, zatim u voću i povrću (kelj, rajčica) i grahu.

Željezne soli stvaraju crvenu krvnu boju u krvnim zrnima, pa su zato najpotrebnije djeci, koja tek izgrađuju svoju krv, pa bolesnicima, kod kojih je bolest vezana za gubitak ili oštećenje krvi (razne crijevne gliste i krvne bolesti). Željeza ima najviše u špinatu, kelju, zelju, pšeničnom brašnu i mesu, a naročito u jetri.

Voda daje oblik hrani, otapa je i omogućava resorpciju (usisavanje) primljene hrane. Potrebna je i za tvorbu raznih tjelesnih sokova. Čovjek gubi na dan oko 2 litre tekućine, i tu količinu mora nadoknaditi djelomično tako, da uzima tekućinu, djelomično samom hranom, koja u prosjeku sadržava oko 60% vode. Za kulturno-higijenske potrebe dnevna količina vode je znatno veća!

Prim. dr. Eugen Nežić

TETANJE GOVEDA

Ubrajamo ih među bolesti, nastale najčešće poremetnjom mijene tvari. Za njih je karakteristično, da se očituju, smetnjama u funkciji živčanog sustava, a da taj nije zapravo ni obolio. Nadalje je moguće da nastaju i zbog poremetnje u lučenju hormona, koji ravnaaju mijenom mineralnih tvari, a moguće i zbog poremetnje u funkciji živčevlja, koje ne stoji pod utjecajem volje.

Ove se bolesti očituju u početku kao skionost ili spremnost za grčeve, a da svijest životinje nije zahvaćena. Zbog ove spremnosti dolazi do bolnih grčeva, koji traju minute ili dapače nekoliko sati, a budu izazvani bilo bez vidljivih razloga, t. j. spontano, ili pak pod djelovanjem najneudržnijih podražaja. Ovi su grčevi prošireni ograničeno na stanovito mišićno područje ili pak zahvaćaju cijelo tijelo. Ti su grčevi posljedica poremetnje u ravnoteži mineralnih tvari, pretežno kalcija, u tjelesnim sokovima. Naročito se važni oblici tetanija javljaju praktički u vezi s lučenjem mlijeka, sa steonošću ili teljenjem.

Kod goveda razlikujemo više vrsti tetanija, ali sve nisu jednako važne za naše prilike.

1. Pašna ili travna tetanija javlja se naročito u stočarski veoma naprednim zemljama, i to zadnjih godina sve više. Tako se na pr. javlja u Danskoj kod 5% oboljelih goveda, od kojih podlegne jedna sedmina. Ona nastupa isključivo kod dojnih krava, koje se nepravilno hrane, t. j. s mnogo fosfora u hrani (zrnevljem, krmnim brašnjama), a s malo sijena, koje je bilo skupljeno u sušnim godinama, ili pak da se napasuju na bujnim pašnjacima, koji su bili obilno podubreni (salitrom, osokom, kalijevim umjetnim gnojivom). U biti bi dakle razlog ležao u prekomjernom dubrenju dušikom i kalijem, a u nedovoljnom dubrenju fosfornim i vapnenim gnojivima.

Slika bolesti vrlo je različita. Tako možemo u nekim slučajevima opažati jedino mršavljenje, u drugima postupno snižavanje muznosti, a u trećima iznenadna uganjanja bez ikakvih drugih znakova. Prije nastupa grčeva primjećuje se, da su životinje uznemirene, uplašene, a rjeđe da ne mare za okolinu, pa se izdvajaju iz stada; nadalje smanji im se tek, trza im se mišićje, nesigurno hodaju, pružaju stražnje noge, škrguću zubima, trajno žvaču, sine ili zavrtaju očima, gdjekoje pak ri-

ču. Neki su mišići zategnuti (na repu, uškama, vratu). Poslije vole životinje ležati, a pritom ostaje im mišićje i nadalje napeto; konačno zapadnu u stanje, iz kojeg se više uopće ne mogu podizati, pa leže ispruženih nogu, kojima veslaju, a usto i stenju. Konačno se onesvijeste, pa u većini slučajeva ugibaju za nekoliko sati, ako im stručnjak ne pomogne.

2. Tetanija nastala kod otpreme (željeznicom, kamionom). Ovaj se oblik bolesti javlja kod vrlo steonih krava ili rjeđe kod ukoro oteljenih, ako se neposredno s paše daleko otpremaju, osobito u prenatrpanim i vrućim vagnima ili kamionima, pogotovo, ako se usto nepravilno hrane i napajaju. Kod ovog oblika javljaju se jednaki znaci bolesti, a i tok je kao i kod pašne tetanije, samo s tom razlikom, da je ishod bolesti obično nepovoljniji, t. j. životinje treba zaklati.

3. Tetanije u teljenju (puerperalna tetanija). Ova se tetanija javlja razmjerno rjeđe, i to za vrijeme ili uskoro iza teljenja. Također se i ovdje opaža uzbuđenje, trzanje mišićja sa grčovima u području glave, vrata, trupa, repa te nogu.

4. Ponekad se javljaju sasvim jednaki grčevi i stanje kod govoda uz t. zv. **acetone miju***, pa u takvim slučajevima treba isključiti ovu bolest, jer joj je uzrok, a i liječenje sasvim drugačije.

Budući da su tetanije ozbiljne bolesti kratkog teka, treba odmah u početku tražiti stručnu pomoć.

Da se govoda zaštite od pašne tetanije treba im prije izгона na pašu nekoliko seomica davati kalcija, i to u obliku krmne krede ili ribljeg brašna, i postupno ih privikavati na pašu. Pašnjake opet ne valja dubriti prekomjerno dušičnatim i kalcijevim gnojivima, a premalim količinama kalcijevih i fosfornih gnojiva. Važno je također, da stoku ne puštamo prerano na tako podubrene pašnjake.

Kod tetanije nastale dugotrajnom otpremom, spriječiti ćemo nastup bolesti, da govoda prije otpreme držimo nekoliko dana u staji i hranimo sijenom. Nadalje, u wagone ili u kamione treba stavljati sijena i govoda napajati. Nakon istovara ne smijemo ih odmah uvesti u staje, nego ih treba još neko vrijeme držati na slobodi.

Prof. dr. M. Šlezić

VIJESTI

DEMONSTRACIJE RADA MLJEKARE ZA REKONSTITUIRANO MLJEKO I SLADOLED NA ZAGREBAČKOM VELESAJMU

Međunarodno društvo mljekarske industrije (Dairy Industries Supply Association) postavilo je u Američkom paviljonu na ovogodišnjem jesenjem zagrebačkom velešajmu mljekaru za rekonstituirano mlječko i sladoled.

Predstavnici spomenutog društva demonstrirali su 6. i 15. ovog mjeseca rad te mljekare (slika na sljedećoj stranici). Tome su prisustvovali izaslanici mljekarskih poduzeća NR Hrvatske, Srbije, Slovenije i BiH. Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske, Glavnog zadružnog saveza Hrvatske i Slovenije, Poljoprivredno-šumarskog i Veterinarskog fakulteta u Zagrebu, zdravstvenih ustanova, republičke poljoprivredne komore i drugo.

Poslije demonstracija održali su se u Esplanadi sastanci, na kojima su predstavnici spomenutog društva dali naknadna

objašnjenja o radu, kapacitetu strojeva, kao i drugim pitanjima, koja su s tim u vezi.

Dana je sugestija sa strane prisutnih izaslanika, da bi bilo potrebno da se u Zagrebu postavi jedna takova mljekara s obzirom na to, da je Zagrebačka mljekara preuzela na sebe obavezu raspodijeliti školskoj djeci 30.000 obroka mljeka napravljenog od mliječnog praška. Usto bi se osiguralo higijenska proizvodnja kvalitetnog sladoleda u Zagrebu.

Izložene strojeve otkupila je Zagrebačka mljekara, a kredit za to osigurao je NO kotara Zagreb, pa će Zagrebačka mljekara biti prva mljekara u zemlji, koja će posebnim za to postrojenjem proizvoditi rekonstituirano mlječko od mliječnog praška i sladoled. **K.**

* Povećanje količine acetona u krvi, koji se normalno nalazi u malim količinama u krvi i mokraći, a u većim kod nekih dijabetičara (šećeraša).