

ZANIMLJIVOSTI

Da li će algajski ementalac biti opasan konkurent švicarskom?

Zadnjih godina je Zapadna Njemačka uz velike napore povećala izvoz sira. Za izvoz dolazi u prvom redu algajski ementalac.

Nastojanja za unapređenje izvoza sira usmjerena su na to, da se proizvede što bolji kvalitet tako, da sir bude sposoban za svjetsko tržište. Iako algajski ementalac još nije dostigao kvalitet švicarskog ipak se konstatirao znatan napredak u pogledu kvalitete. Unapređenju izvoza pridonio je poduzetan duh izvozne tvrtke u sklopu Saveza algajskog ementalnog sira.

Da napori za izvoz nisu ostali bez uspjeha vidi se iz ovih podataka spomenutog saveza:

Godina	Izvoz algajskog sira u q
1951.	9.270
1953.	17.230
1955.	26.680

Već god. 1951. najviše, t. j. 74%, izvezlo se u Belgiju i Luxembourg. Prošle godine 38,6% u Francusku, a 57,3% u Italiju. Ove zemlje uz Ameriku najviše uvoze švicarski ementalac.

Algajski ementalac je znatno jeftiniji od švicarskog. Da Švicarska uzmogne zadržati i obraniti tržište mora i dalje poraditi na tome, da se ne samo održi, već i poboljša kvalitet njezinog ementalca. Proizvođači mlijeka snose veliku odgovornost, jer kvalitet može se postići ako mlijeko nije besprijekorno, t. j. sposobno za sirenje i vrlo dobre kvalitete.

Zapadna Njemačka — Od 321,1 vagona maslaca, koji se u listopadu prošle godine uveo 157,7 potječe iz Nizozemske, 102,7 iz Danske, 25 iz Nove Zelandije, 18 iz USA, 7,4 iz Švedske, a 5 vagona iz Mađarske.

Od 450,3 vagona uvezenih sireva 252,9 vagona potječe iz Nizozemske, a 188,5 vagona iz Danske.

Američke trupe u Japanu i Koreji opskrbljuju se rekonstituiranim mlijekom. Prema podacima japanskog Ministarstva poljoprivrede za 8 mjeseci prošle godine povećala se proizvodnja mlijeka u Japanu za neko 7%. Zbog nedovoljne proizvodnje mlijeka američke trupe u Japanu i Koreji opskrbljuju se rekonstituiranim (pripremljenim) mlijekom. U Japanu je u pogonu 5 tvornica, koje od praha obranog mlijeka uz dodatak dehidrirane mliječne masti američkog porijekla prave za američke trupe konzumno mlijeko, cottage sir i sla-

doled. Radi zaštite mljekarstva u zemlji japanska vlada je zabranila prodaju spomenutih proizvoda domaćem pučanstvu.

Kante s poklopcem od plastičkog materijala. — U zadnje vrijeme jedna švedska tvornica metalnih predmeta proizvodi kante za mlijeko od tvrde aluminijske legure (slitine). Kante od 20, 30, 40 i 50 lit vrlo su lagane. Tako na pr. kanta od 50 lit teži samo 6 kg. Kante razne sadržine imaju istu širinu grla. Poklopac od plastičkog materijala vrlo dobro zatvara i prema izvještaju Švedske vrlo je trajan.

Atomsko zračenje mlijeka — U Americi se u većem opsegu prave pokusi, da se u mlijeku i drugim živežnim namirnicama atomskim zračenjem (beta i gama zrakama) unište klice i tako sačuvaju dulje vremena od kvarenja. Međutim kod toga nastaju neprijatne promjene u okusu i mirisu. Kod mesa upotrebom 2,000.000 rep (Roentgen equivalent physical—rep—jedinica zračenja) pojavljuje se u manjoj mjeri miris po sagorjelom. Kod mlijeka već sa 100.000 rep kod temperature od 10—16°C može se ustanoviti nepoželjan miris. Kod duljeg skladištenja taj se miris nešto smanjuje. Ako se smrznuto mlijeko zrači opažaju se samo minimalni tragovi promjene mirisa i okusa.

I kod atomskog zračenja zgusnutog mlijeka, mlijeka u prahu i maslaca mora se biti vrlo oprezan, da se izbjegnju promjene okusa. Zračenim maslac izbljedi i postaje nešto ranjetljiv.

Proći će još neko vrijeme dok se pronađe postupak s pomoću kojeg će se upotrebiti hladna sterilizacija (zračenje) tako osjetljive živežne namirnice kao što su mlijeko i njegovi proizvodi, a da ne bude bez posljedica u okusu i mirisu.

Kod konzerviranja mesa, povrća i drugih živežnih namirnica moguća je primjena atomskog zračenja bez posljedica.

Zapadna Njemačka — Prema obavijesti iz Bonna broj strojeva za mužnju je znatno porastao. Od 5,6 mil. muzara gotovo 1/5 se mehanički muze.

ISPRAVAK: U »Mljekarstvu« br. 9/56. u članku dra D. Sabadoša »Kultivacioni supstrat: za čiste kulture Streptococcus thermophilus i thermobacterium helveticum«, str. 214, umjesto »graf. 28« treba biti »graf. 1« i do njega »graf. 2«.