

ispravnu funkciju. Svaki pokvareni zub treba odmah liječiti ili izvaditi, a povadene zube nadomjestiti, jer samo kompletno i zdravo zubalo može uredno obavljati svoj zadatak.

Osim na zube moramo paziti na higijenu i ostalih organa u usnoj šupljini. Naročitu pažnju obratiti ćemo krajnicima (tonzilama). Oni se često znaju upaliti, oteći, zagnojiti, tad budu opasno žarište zaraznih klica za čitav organizam. Treba ih ukloniti. Nikako nije probitačno »preventivno« vaditi zdrave tonzile, jer one nisu suvišne, a dok su zdrave, vrše korisnu i važnu ulogu zaštite od prodora raznih klica, koje uvijek lako dospijevaju u usta. Dobro je svake večeri nakon pranja zuba ispirati usta čistom vodom, umjereno grgljati, a možemo dodati vodi i lagano dezinfekciono sredstvo na pr. malo hiperoksida, ali to nije prijeko potrebno.

Napose ističemo, da treba održavati u čistoći i nosnu šupljinu. U nosu je sjedište osjeta mirisa, i zato treba da su sluznice zdrave. Nosna šupljina je zapravo pravi i prirodni ulaz u dišne organe, i uvijek bi trebalo disati na nos. Disanje na usta loša je navika. Kad dišemo na nos, zrak se zagrijava i pročišćava, a time se i organizam brani od raznih prehlada i zaraza dišnih putova. Sve te funkcije može uredno obavljati samo zdrav nos, i zdrava mu sluznica. Stoga je valja čuvati od zaraze i oštećenja. Ne smijemo prstima kopati po nosu, pogotovo nečistim prstima. To nije ni lijepo, a može biti veoma opasno. Tako se najčešće unosi zaraza, naročito t. zv. crveni vjetar, erisipel. To je opasna kožna i opća bolest. Nosnu šupljinu treba oprezno čistiti kod svakog pranja. Nije probitačno usrkavati vodu kroz nozdrve, makar to mnogi preporučuju, jer s njom možemo povlačiti i eventualne zarazne klice, koje se nalaze na ulazu u nozdrve. Obično malo jače ispuhivati većinom je dovoljno, da se nosna šupljina pročisti. Opazimo li jače smetnje, treba potražiti liječnika.

Prim. dr. Eugen Nežić

## VIJESTI

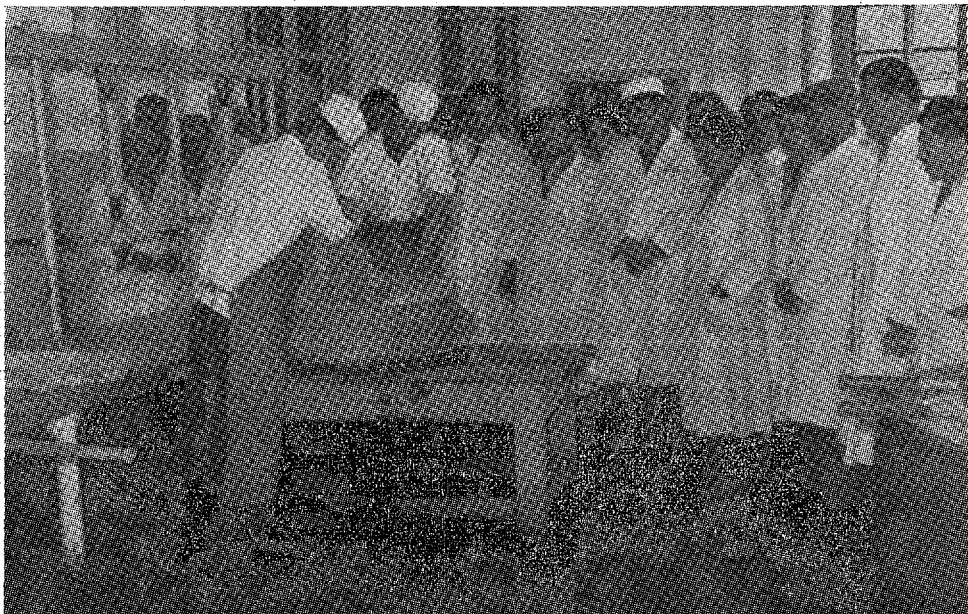
### Studijsko putovanje mljekarskih stručnjaka iz NRH kroz Sloveniju

U cilju unapređenja mljekarstva putem suradnje između sveučilišta i privrede izvršeno je u vremenu od 1. do 10. X. o.g. studijsko putovanje da se upozna slovensko mljekarstvo, i to naročito širarstvo. Put su finansirala mljekarska poduzeća, dok je organizaciju proveo Zavod za laktologiju Poljoprivredno-šumarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Skupina od 22 mljekarska stručnjaka (14 iz Tvornice mlijeka u prahu — Osijek, 5 iz »Pionir«, tvornice mliječnog praška — Županja, 2 iz Zagrebačke mljekare — Zagreb i 1 iz »Zora«, mljekarskog poduzeća — Virovitica) pod stručnim vodstvom potpisanog upoznala je ova mljekarska poduzeća: »Ljubljanske mlekarne« — Ljubljana, Zadružna mlekarina — Škofja Loka, Zadružna mlekarina — Kranj i sabirališta

Cerklje i Šenčur, Zadružna mlekarina — Bled, zadružne sirarne u području Bohinja: planinske na Uskovnici i Ukancu, zatim u mjestima Stara Fužina, Srednja Vas, Češnjica i Bohinjska Bistrica, sabiralište mlijeka Kmetijske zadruge Bovec i njezinu sirarnu na Planini pod Mangrtom, objekte Gospodarske poslovne zveze »Tolmin«: Sirarna Kobarid, Mlekarna »Planika« u Tolminu i Tvornica laktoze u izgradnji — Tolmin, Mlekarna Podnanos, Mlekarna Sežana, Zadružna mlekarina — Vrhnika i Mlekarna Novo Mesto.

Osim gornjih objekata posjećena je i Mlekarska šola u Kranju, naš najstariji centar za izobrazbu mljekarskih kadrova, koji predstavlja sadašnju fazu u razvoju mljekarskog školstva u Sloveniji započetu na mljekarskim tečajevima u Bohinju (god. 1875.), u Zatolminu (god. 1922.) i Vrhnici (god. 1907.), te u

mljekarskim školama u Škofjoj Loki te se upoznali s aktuelnom mljekarskom problematikom. (god. 1926.) i Tolminu (god. 1933).



Učesnici studijskog putovanja pri praćenju proizvodnje ementalca u kobaridskoj sirarni

(Foto: dr. D. Sabadoš)

Uz veoma susretljiva i iscrpna stručna objašnjenja domaćih stručnjaka učesnici su razgledali mljekarske objekte i s velikim interesom pratili tehnološke procese sirenja edamca, goude, trapista, bohinjskog sira, ementalca i bel paesa, izradu maslaca, kazeina i bohinjske skute, primanje mlijeka i t. d.

Ovakova akcija mljekarskih poduzeća predstavlja veoma sretno izabran način nagrađivanja zaslužnih mljekarskih radnika, kojim se osim razmjene iskustava i sticanja ideja za unapređenje mljekarske proizvodnje, postizava još i upoznavanje i zблиženje jugoslavenskih mljekarskih stručnjaka.

**Dr. Dimitrije Sabadoš**

#### **Interno ocjenjivanje mliječnih proizvoda Zagrebačke mljekare**

U nizu mjera, koje poduzima Zagrebačka mljekara za poboljšanje kvalitete mliječnih proizvoda, održano je dne 6. i 7. X. o.g. ocjenjivanje nekih proizvoda.

Ocjenjivani su uzorci proizvedeni u Zagrebačkoj mljekari njenim preradbenim pogonima, i sabiralištima, a posebna komisija poduzeća odabrala ih je za ocjenjivanje. Kemijske analize izvršene su u laboratoriju Zagrebačke mljekare.

Komisija koja je ocjenjivala te proizvode, sastojala se od članova: ing. Rajko Počivavšek — Zagrebačka mljekara Hepeduš Stjepan — sabiralište Subotica i ing. Dubravka Filjak — Zagrebačka mljekara, od Poljoprivredno-

šumarskog fakulteta, Zagreb, dr. Silvija Miletić, a od Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije — Sekcije za Hrvatsku, Zagreb, ing. Dinko Kaštelan.

Ocjenjivano je 16 uzoraka vrhnja, po jedan uzorak jogurta, sitnog sira, imperijala »Pionir«, topljenog sira i 2 uzorka maslaca proizvedenog u mljekari, 4 uzorka trapista, a po jedan uzorak grojera i ribanca iz preradbenih pogona mljekare.

O svim rezultatima ocjenjivanja odmah se prodiskutiralo na sastancima s poslovođama sabirališta, pa su tom prilikom upozoreni na nedostatke u radu.

**Ing. Dubravka Filjak**

**Savjetovanje o nagradivanju po jedinici proizvoda** — 16. XI. o. g. održao je u Zagrebu Republički odbor Sindikata poljoprivrednih i duhanskih radnika Jugoslavije savjetovanje o nagradivanju po jedinici proizvoda s predstavnicima 10 mljekara — članica Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije. Sastanku je prisustvovao ing. Moma Stambolić, sekretar Udruženja i predstavnik Sekcije za Hrvatsku. Na sastanku je izneseno što je u mljekarama dosad učinjeno u pogledu primjene nagradivanja po jedinici proizvoda, kao i o mogućnosti primjene ovog načina nagradivanja u budućnosti.

Imenovana je komisija od predstavnika Zagrebačke mljekare, TMP Osijek,

»Pionir«, TMP Županja, »Zdenke« Vel. Zdenci i Sekcije. Komisija će se sastati u TMP Osijek, gdje će na osnovu dosad učinjenih pripremnih radova moći ustanoviti na kojim radnim mjestima, odnosno pogonima; i kada će se moći primijeniti spomenuti način nagradivanja. Iskustva o primjeni nagradivanja po jedinici proizvoda u TMP Osijek poslužiti će za primjer drugim mljekarama.

**Sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku** — 16. XI. o. g. održana je sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku. Na sjednici je uz ostalo određena zamjena sekretara Sekcije za vrijeme njegovog tromjesečnog odsustva, kao i popunjavanje radnog mjesta ekonomiste-analitičara.

K.

## IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

**Regres prehrambenoj i konzervnoj industriji za šećer i bijeli lim** — Pravo na regres za šećer i bijeli lim pripada samo poduzećima prehrambene industrije, a ne zanatskim poduzećima i radnjama.

**Perspektivni razvoj prehrambene industrije** — Na proširenom plenumu upravnog odbora Udruženja prehrambene industrije razmotren je prijedlog perspektivnog razvoja prehrambene industrije do god. 1965. Na sastanku je među ostalim prihvaćen prijedlog, da do god. 1965. treba izgraditi nove uređaje: 18 uređaja za ekstrakciju kapaciteta 504.000 t godišnje, 10 uređaja za margarin (28.000 t) i 1 uređaj za proizvodnju kakao-maslaca (3.000 t).

**Uvođenje nagradivanja po učinku** — Kod nas se sve više širi obračunavanje zarada na osnovu ostvarenih jedinica proizvoda, ekonomskih jedinica i sličnih metoda. Prema podacima Komisije za raspodjelu dohotka i plaća Centralnog vijeća SSJ preko 2.000 poduzeća je prešlo na spomenuti način obračunavanja. Dosad je prijelaz na takav način obračunavanja prijavilo 1.825 privrednih organizacija.

\* \* \*

**Izložba ambalaže u Parizu** — Od 16. do 24. X. o.g. održala se je u prostorijama Palais du Centre Nationale des Industries et de technique u Parizu izložba ambalaže.

**Pulvacid novi proizvod tte. Benckiser** — Pulvacid je preparat limunske kiseline za kiseljenje obranog mlijeka, koje preuzimaju proizvođači. Dodatkom pulvacida odmah se snižuje pH vrijednost toliko, da se prekorači onaj stepen kiselosti koji je opasan za životinje, pa se time sprečava proljev kod mladih životinja.

**Thermizacija — novi naziv za mlijeko koje se grije prije sirenja**. Da se izbjegnu pogreške zrenja i da se spriječi pojava klica u zreлом siru uobičajeno je, da se mlijeko za sirenje grije na nižu temperaturu nego što je propisano za pasterizaciju. Kod takvog grijanja ostaje ferment fosfataza.

Jedna radna grupa Međunarodnog mljekarskog saveza izvijestila je o najnižim temperaturama i o vremenu trajanja, koje je potrebno za saniranje mlijeka.

U praksi se mlijeko za sirenje grije kod minimalnih temperatura, a trajanje vremena kod kojeg se mlijeko drži kod određene temperature, iznosi:

    kod 70°C 15 sekunda;

    „ 68°C 40 „

    „ 66°C 40 „

Da ne dođe do zabune između takvog grijanja i pasterizacije mlijeka, prof. Casalis, Pariz u dokumentu 3-58/114 Međunarodnog mljekarskog saveza predložio je, da se za grijanje mlijeka prije sirenja upotrebi riječ »thermizacija«.

Na prijedlog prof. dr. Schulza u Kielu na glavnoj godišnjoj skupštini god. 1959.

Međunarodnog mljekarskog saveza u Londonu zaključeno je, da se prihvatiti od prof. Casalisa izraz »thermizacija« za posebno grijanje mlijeka prije sirenja, koje nije identično s pasterizacijom. Ovlašćuje se predsjednik komisije za sir, da odgodi diskusiju o thermizaciji dok se ne objavi dovoljno značajnog materijala, da bi se u komisiji za sir odredila definicija za jednu i više metoda thermizacije.

**Brza metoda za određivanje bjelancevine i kazeina u mlijeku** — Dr. Francesco Russo u jednom iscrpnom prikazu iznio je, da je moguće s pomoću aldehidnog broja zaključiti na sadržinu bjelancevine i kazeina u mlijeku. Po njemu postoji izravni odnos između aldehidnog broja po formadehid metodi Steineggera i bjelancevina. Koeficijent za to za područja parmigiano-reggiano iznosi 0,486. Ovaj koeficijent vrijedi za normalno svježe pomuzeno mlijeko, a smanjuje se nakon mužnje na 0,470. Koeficijent za pretvorbu sadržine bjelancevina u kazein, koji se daje gruštati, iznosi 0,690. Za brzo određivanje kazeina u mlijeku dovoljno je aldehidni broj množiti sa 0,33535.

**Proizvodnja mlijeka po krmnom ha površine u Baden-Württembergu** — U god. 1957. u pokrajini Baden-Württemberg na 1 ha krmne površine proizvedeno je prosječno po 1 kravi 4.454 kg mlijeka (od 3709 — 6030 kg). Na 1 govedo otpadalo je prosječno 0,56 ha krmne površine (0,38 — 0,70 ha).

**Engleska »Frosonik« mlijeko** — Engleska tvrtka u Lancashire proizvodi »Frosonik« mlijeko prema rezultatima Engleskog nacionalnog instituta za istraživanje u mljekarstvu. Mlijeko se najprije pasterizira, a zatim tretira ultrazvučnim valovima i duboko ohladi. Čuva se kod  $-12^{\circ}\text{C}$ . Tako obrađeno mlijeko ne mijenja svoje osobine, a može se čuvati 1½ godine. Pogodno je za izvoz, ali zahtijeva odgovarajuću ambalažu.

**Proizvodnja blizanaca kod goveda** — U Engleskoj Bowden je u jednom svojem predavanju propagirao, da se primjenom seruma steonih krava povećava broj blizanaca kod goveda i tako proizvede više govedeg mesa. Tome će pridonijeti i to, ako se za umjetno osjemenjivanje upotrebi 40% sjemena biko-va tovnih pasmina.

**Četvorouglaste boce za mlijeko u Zap. Njemačkoj** — U Darmstadtu je instaliran stroj, koji proizvodi na sat 3.500 četvorouglastih boca od ½ ili ¼ litre. Proizvođači se iz 1 omota (role) papira i odmah se pune mlijekom. Stroj se može vrlo jednostavno podesiti, da proizvodi boce od ¼ ili ½ litre. Ovaj način pakovanja ima prednost što četvorouglaste boce trebaju manji prostor za skladištenje. Pakovanje od ½ litre stoji 4-5 pfeniga. U holandskim stručnim krugovima ova novost je primljena sa stanovitim rezervom, tako na pr. ističu bojazan da se ne izližu uglovi tih boca i dr.

**Danska — Goveda proglašena bez banga** — Od 1. IX. o. g. u Danskoj je proglašeno, da su sva goveda bez banga. Suzbijanje banga provodilo se na dobrovoljnoj bazi. Kod toga su dale izvjesnu pomoć mljekare, a i vlast je tome pripomogla. Nakon ovog proglašenja periodično će se organizirati kontrola, koju je preuzeo Mljekarski savez. Vodit će se registar, u koji će se unositi sva gospodarstva, u kojima krave nemaju TBC ni bang. Samo sa tih gospodarstava moći će se dobavljati mlijeko mljekarama.

**USA — ambalaža od 5 lit. za mlijeko** — Zbog toga što se u USA troši na godinu po stanovniku dosta konzumnog mlijeka, a kupuje ga se često jedamput sedmično, to je došlo do ponude mlijeka u ambalaži od 5 litara. Svugdje su u upotrebi automati za mlijeko u ambalaži od ½, 2 i 3 litre. Obrano mlijeko se prodaje u papirnatoj ambalaži.

**K-vitamin protiv kvarenja živežnih namirnica** — Poljoprivredni pokusni zavod Visoke škole države Oregon (USA) proveo je opsežni program pokusa s vitaminima, koji sprečavaju kvarenje živežnih namirnica. Kod tih pokusa pokazao se osobito djelotvoran vitamin K<sub>5</sub> (2 methyl — 4 amino 1 naphthol — hydrochlorid).

(Deutsche Molkerei-Zeitung 1959).

#### ISPRAVAK

U br. 10 lista »Mljekarstvo« str. 229 2. alineje odozgo, 8. redak umjesto 20.000.000 treba da je 200.000.

U br. 11 lista na str. 254 11. redak odozdo umjesto Norveška i Škotska po 3% mora biti 30%.