

iz gradske vodovodne mreže. Za ovu svrhu potrebna je saradnja s higijenskim zavodima;

9) kontrola reinfekcije pasterizovanog mleka, usko je povezana sa čistoćom sudova i uređaja. Ovo procenjivanje potrebno je vršiti odgovarajućim metodama;

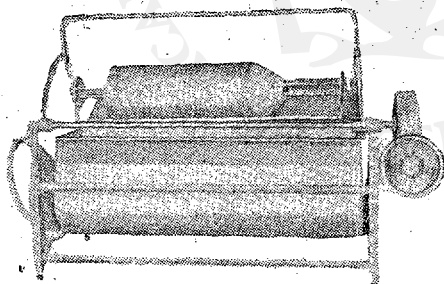
10) u cilju efikasnije bakteriološke kontrole i otklanjanja otkrivenih nedostataka u pogonu, potrebna je tesna koordinacija laboratorijske i tehničke kontrole. Ovo se mora odraziti i u odgovarajućoj dokumentaciji, koja se vodi u laboratoriji mlekare.

PRAKTIČAN STROJ ZA PRANJE TANJURIČA SEPARATORA

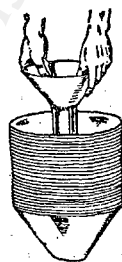
Svatko, tko radi u mljekari, zna, kako je mučan i dugotrajan posao pranje tanjurića iz bubnja separatora.

Kod separatora većeg kapaciteta, koji imaju više od 100 tanjurića u bubnju, traje taj posao više od dva sata.

Da bi se taj posao olakšao, konstruirale su neke mljekarske tvornice u inozemstvu stroj za pranje tanjurića separatora (sl. 1). Ovaj stroj sastoji se od bubnja, osovine (jedne ili više), na koju se nanižu tanjuri separatora, postolja i pogonskog elektromotora.



Sl. 1 Stroj za pranje tanjurića separatora



Sl. 2

Tanjurići separatora peru se na ovaj način:

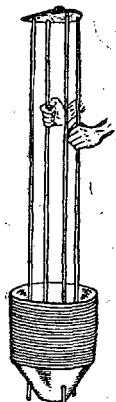
Nakon završenog posla otvorimo separator, izvadimo bubanj, a zatim i tanjuriće (sl. 2.) Iz stroja za pranje separatora izvadimo pokretnu osovinu, i provučemo je kroz otvor tanjura separatora (sl. 3). Pritom valja paziti, da se tanjuri ne razmaknu, ili ne raspu, jer ih je onda teško nanižati na osovinu. Osovinu s tanjurima stavimo ponovno u bubanj stroja za pranje.

Kad osovinu s tanjurićima postavimo i pričvrstimo u bubnju, razmaknemo tanjuriće jedan od drugoga (sl. 4), zatim bubanj napunimo vodom oko 2 cm ispod ruba tanjurića. U vodu stavimo neko kemijsko sredstvo za pranje ili detergent. Tada zatvorimo i pričvrstimo poklopac stroja za pranje, te pustimo paru, da se voda postepeno zagrije najprije na 40—50, a zatim do cca 70°C. Potrebno je voditi računa o tome, da se voda postepeno zagrijava, jer se kod suviše naglog zagrijavanja bjelančevine prilijepe za stijenku tanjurića.

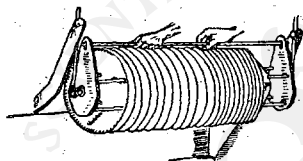
Tada osovinu s tanjurićima stavimo u pokret. Dok se tanjuri okreću, prolaze kroz otopinu i na taj način se peru. Pošto je mlijeko separirano,

tanjurići se peru 10—15 minuta, a nakon separiranja sirutke 15—20 minuta.

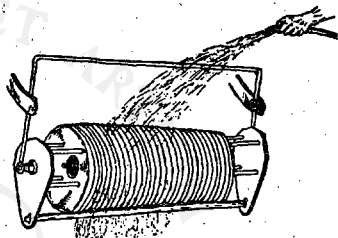
Kad se stroj zaustavi, ispusti se otopina, a tanjuri se prskaju toplom i hladnom čistom vodom, da se isperu ostaci kemijskih sredstava za pranje (sl. 5).



Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5

Pokretnu osovinu stroja s tanjurićima izvadimo, tanjuriće s nje pažljivo skinemo i stavimo na stol za pribor, da se osuše, ili ih odmah stavimo ponovno u separator.

Ako tanjurići nisu dulje vremena temeljito prani, na njima se stvara talog, koji treba onda posebno prati četkom u toploj vodi uz dodatak 0,5% dušične ili fosforne kiseline.

Dok se tanjurići peru u stroju, može radnik oprati ručno druge dijelove separatora, te na taj način posao brzo obaviti i uštedjeti znatno radne snage i vremena.

Za stroj tipa »Jongia« tvrtka »Holstein-Kappert« daje ove tehničke podatke: količina vode u bubnju oko 250 lit., potrošnja pare za jedno pranje oko 25 kg, snaga pogonskog motora 1 KS, dimenzije stroja 2100x1450x1150 mm, težina netto 180 kg, brutto 220 kg.

A. Petričić

OSVRT NA XXII. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

9. III. 1960. održano je u prostorijama Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije XXII. ocjenjivanje mliječnih proizvoda.

Na ocjenjivanje je dostavljeno iz 13 mljekarskih pogona (9 mljekara) 35 uzoraka mliječnih proizvoda, i to 8 vrsti sireva (trapist, grojer, ementalac, ribanac, topljeni sir, švarcenberg, à la bel paese i »Pionir«), zatim kondenzirano mlijeko, mliječni prašak, bijela kava, kazein i maslac.

Organoleptičko ocjenjivanje obavila je ova komisija:

1. dr. D. Sabadoš, Poljoprivredni fakultet, Zavod za laktologiju, Zagreb
2. Antun Rudnički, Mljekarska škola Bjelovar
3. ing. Dinko Kaštelan, Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije, Sekcija za Hrvatsku
4. dr. Ante Petričić, Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije, Sekcija za Hrvatsku