

V i j e s t

II. sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije — 11. II. o. g. održana je II. sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku, kojoj je osim članova Odbora prisustvovali i sekretar Udruženja ing. Moma Stambolić.

Na sjednici su pretresena personalna pitanja Sekcije i izabrana je komisija od 3 člana ing. D. Pavličića, direktora Instituta za mljekarstvo FNRJ, D. Kaufa, predsjednika Sekcije i ing. M. Stambolića, sekretara Udruženja, koji će poduzeti potrebno, kako bi bila do Plenuma Sekcije riješena personalna pitanja.

Sekretar Sekcije je iznio, da treba čim prije dostaviti podatke o poslovanju pojedinih mljekara. Momentano nije potrebno dostaviti podatke o financijskom poslovanju, jer isti ne će biti gotovi ni do kraja ožujka.

Zaključeno je, da se Plenum Sekcije održi 2. III. o. g.

U vezi s deviznim sredstvima za nabavu opreme i rezervnih dijelova zaključeno je, da se hitno dostave potvrde o osiguranju dinarskih sredstava za nabavu uvozne prioritetne opreme i da se potrebe za novu opremu i rezervne dijelove dostave do kraja veljače o. g.

Oformljena je komisija od predstavnika fakulteta, mljekarske škole, Zadružnog poslovnog saveza, TMP Osijeka i Sekcije. Ona treba prikupiti dokumentaciju i izraditi prijedlog o sistemu školovanja kadrova, a to će biti dostavljeno Sekretarijatu za rad Izvršnog Vijeća NRH.

Ujedno je zaključen prijem novih članova.

Sastanak Komisije za list »Mljekarstvo« — Prema zaključku Upravnog odbora Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije od 16. I. o. g., održan je 14. II. o. g. u prostorijama Sekcije za Hrvatsku sastanak Komisije za list »Mljekarstvo«.

Komisija je imala zadatak da pretrese financijska, organizaciona i stručna pitanja lista.

Doneseni su zaključci u pogledu vlasništva, izdavača lista, redakcionog odbora i prijedlozi o daljnjem financiranju lista. Pretreseni su pravilnici o poslovanju uredništva lista »Mljekarstvo« i program za god. 1959.

Na narednoj sjednici Upravnog odbora Udruženja uzet će se u razmatranje prijedlozi spomenute komisije i o tome donijeti zaključak.

K.

I Z D O M A Ć E I S T R A N E Š T A M P E

Melioracija gornje Posavine — Na području gornje Posavine ima se meliorirati 257.000 ha zemljišta. Time će se dobiti 146 hiljada ha oraničnih površina, a od toga je 40.000 ha općedruštvena imovina, na kojoj će se moći podići socijalistička gospodarstva. Radovi na melioraciji trajat će oko 10 godina.

Povećanje broja stoke prema društvenom planu NRH za god. 1959. — U društvenom planu NRH za god. 1959. predviđa se povećanje broja stoke, i to: kod goveda za 20.000, kod svinja za 60.000, kod ovaca za 50.000, a kod peradi za 300.000. Proizvodnja stočnih proizvoda povećat će se, i to: mesa za 10.000 tona, mlijeka za 10.000 tona, a jaja za 18 milijuna komada.

Primjer kooperacije za poboljšanje pašnjaka u Gackom — Da bi se povećala proizvodnja mlijeka, mljekara u Gackom davat će za svaku litru mlijeka, koju će dobavljati zadrugari, po 1,50 dinara, da se podmiri troškovi za poboljšanje pašnjaka.

Na pašnjacima past će krave, a njihovo će se mlijeko davati mljekari po dogovorenim cijenama.

Uvoz sumporne kiseline — Prošle godine uvezeno je 55.000 tona sumporne kiseline. Uvoz je otežan zbog nestašice cisterna za uskladištenje, rokova dobave i prijevoza. Potreba za sumpornom kiselinom povećava se zbog sve veće proizvodnje umjetnog gnojiva. Radi toga izgradit će »ZORKA« u Subotici do kraja ove godine nove kapacitete, tako da će se na godinu proizvodnja sumporne kiseline povećati na 190.000 tona.

Osnivanje Poslovnog udruženja Zajednice poljoprivrednih dobara grada Zagreba — U sklopu Zajednice poljoprivrednih dobara grada Zagreba jesu ova poljoprivredna dobra: Žitnjak, Božjakovina, Kerestinac i Voćarsko-vinogradarsko poduzeće »Voćarstvo«. Predviđeno je da se povećaju poljoprivredne površine na gradskom području za 1000 ha. Ove godine nabavit će se za spomenuta dobra 2.000 krava mliječnih pa-

smina, a do god. 1961. oko 5—6.000 krava. Njihova proizvodnja iznosit će prosječno na dan oko 80.000 litara.

Uvoz rasplodne stoke u Jugoslaviju — Uvoz rasplodne stoke u Jugoslaviju posljednjih se godina znatno povećao, a to se vidi i iz ovog pregleda:

	1947.		1948.		1951.		1952.		1956.		1958.	
	grla	vrij.	grla	vrij.	grla	vrij.	grla	vrij.	grla	vrij.	grla	vrij.
goveda	2.298	20.201	1.027	20.870	21	435	101	9.997	2.211	260.679	7.485	796.681
svinja	3.070	12.511	241	2.880	6	49	25	1.263	32	1.583	4.098	98.254
ovce i ovnovi	435	1.233	312	2.054	—	—	—	—	110	5.356	1.661	67.022

u 000

Prije rata uvezena su rasplodna goveda simentalne, pincgavske i sivosmede pasmine, i to iz Švicarske i Austrije. Nakon rata uvezena su rasplodna goveda frizijske, hereford, crvene danske i jersey pasmine, i to iz Holandije, Zap. Njemačke, Austrije, Engleske i Danske. Osim svinja bijele engleske pasmine uvezena je conrwald i bijela holandska pasmina svinja iz Engleske i Holandije, a osim merino ovaca iz Francuske i domaća merino ovca iz Zapadne Njemačke.

Utjecaj svjetlosti na sintezu (tvorbu) mliječne masti — Prof. dr. A. Orth i dr. W. Kaufmann u Institutu za proizvodnju mlijeka i istraživanje u mljekarstvu u Kielu nizom svojih radnja ustanovili su, o čemu zavisi sinteza mliječne masti. Njihova novija istraživanja pokazuju, da % masti u mlijeku zavisi o svjetlosti. Krave, koje su držane čitavo vrijeme u tami, daju kod svake mužnje jednaki % masti. Umjetna rasvjeta staje preko noći djeluje tako, da krave daju veći postotak masti u mlijeku nego ako su u tami. Ako se pak krave drže u tami po danu, daju kod mužnje mlijeko s manjim postotkom masti nego ako su na danjem svijetlu.

I upotrebom većih količina silaže za krave (40 kg i više na dan) smanjuju se razlike u % masti kod večernje i jutarnje mužnje. Istraživanja spomenutog Instituta u tom pravcu nastavljaju se.

Atomska energija omogućuje izvoz mlijeka — Engleski Institut za atomska istraživanja ustanovio je pokusima, da se mlijeko obrađeno gama zrakama može 10 dana čuvati, a da ne nastanu promjene u okusu. Takova obrada mlijeka može se provesti samo u velikim pogonima, jer je za to potreban strojni uređaj vrlo skup. Za praksu je takova obrada od velike važnosti, jer se mlijeko, obrađeno gama zrakama, može najednom za 7 dana dati trgovačkoj mreži. Osim toga takovo se mlijeko može izvoziti, a da ne nastanu gubici.

Plaćanje mlijeka po sadržini bjelančevina — Već drugi savez u Holandiji Gelder-Ove-rijselski Zuiverbond u ožujku god. 1958. počeo je ispitivati bjelančevine u mlijeku kod pojedinih krava. U proljeće ove godine bit će pušten u pogon u Zutphenu za to poseban laboratorij. Sadržina bjelančevine bit

će utvrđena kolorometrijski. Ispitivanje sadržine bjelančevina u mlijeku poslužit će za selekciju krava. Osam sirana na području spomenutog saveza zaključilo je, da uvedu plaćanje mlijeka prema sadržini masti i bjelančevina.

Ispitivanje bjelančevine u mlijeku od 100 krava dalo je ove rezultate:

sadržina bjelančevine		sadržina krave	
%		%	
2,9	1	3,4	20
3,0	8	3,5	11
3,1	12	3,6	5
3,2	16	3,7	3
3,3	22	3,8	2

Algajski ementalac smije se proizvoditi samo od sirovog mlijeka — U srpnju prošle godine donesen je propis, da se ementalac smije proizvoditi samo od sirovog mlijeka upotrebom temperature ne više od 44°C. Samo u tom slučaju može se sir označiti kao ementalac. Sirevi iste odgovarajuće vrste, koji se proizvode kod više temperature, trebaju imati četverouglati oblik pod oznakom »četverouglati tvrdi sir«.

(Deutsche Molkerei-Zeitung 1958)

Arterioskleroza i potrošnja mlijeka — Među faktorima, koji nepovoljno utječu na krvne sudove, jest uzimanje hrane s mnogo kalorija ili masti, koja pridonosi odlaganju holesterina u krvne sudove.

Hrana životinjskog porijekla sadržava različite količine holesterina, tako na pr. 100 cm³ mlijeka 12 miligrama. Prema tome količina holesterina u mlijeku je tako malena, da i ne djeluje nepovoljno na krvne sudove.

Osim o vrsti i količini masti tvarna izmjena holesterina zavisi o cijelom nizu drugih faktora u prehrani, a osobito o jetrima, kao centralnom organu, pa o povećanju

nju otpornosti stijenka arterija protiv promjena.

Mlijeko sa svojim harmonički izjednačenim hranivima i zaštitnim tvarima možemo smatrati zaštitnom hranom, koja povoljno utječe na krvne sudove. Ono sadržava 10—20 puta više lecitina, nego holesterina, a lecitin sprečava odlaganje holesterina u krvnim sudovima. Osim toga esencijalne aminokiseline, a osobito methionin, i u masti topljivi vitamini (osobito vitamin A, E, B₂ i B₆) djeluju kao zaštita od degenerativnih promjena u tkivima.

AcO jogurt — Ljeti prošle godine Savezna mljekara u Bernu pod zaštitnom oznakom »AcO« jogurt stavila je u promet novi proizvod. Razlika između običnog i »AcO« jogurta je u tome, što novi proizvod sadržava osim mliječno-kiselih bakterija i Lactobacillus acidophilus. Jogurt povoljno utječe na zdravlje svojom mliječnom kiselinom i drugim proizvodima tvarne izmjenne, koji sprečavaju rad štetnih bakterija, ali ne mogu popraviti poremećeni odnos crijevne flore, no scidophilus bakterije to mogu.

U suradnji s Odjelom za istraživanje tte »Aplin comp. Barrett« ltd. uspjelo je proizvesti kulturu pravih acidophilus bakterija,

koje se nasele u crijevima i tamo razmnože. Time se može uspostaviti poremećena crijevna flora. Acidophilus kultura sadržava još osobitih tvari za porast. Ove služe za održavanje i razmnažanje acidophilus bakterija.

U dječjoj klinici u Bernu provodi se opsežan pokus kod djece s »AcO« jogurtom. Liječnici su dosad uvjereni u ljekovito i zaštitno djelovanje AcO jogurta, pa preporučuju njegovu potrošnju.

Nakupljanje vrhnja u grlu boce — Dvokratna pasterizacija mlijeka bit će da nema utjecaja na prikupljanje vrhnja u grlu boce. Ako se pak mlijeko drži u bocama kod 5°C, a nakon toga u kućanstvu kod 17°C, vrhnje se bezuvjetno prikuplja. I temperatura pasterizacije djeluje na prikupljanje vrhnja u grlu boce. Ako se mlijeko pasterizira kod temp. više od 78°C skupljat će se u većoj mjeri vrhnje, kod 72°C u manjoj mjeri, a osrednje kod 75°C. Na to djeluje i količina zraka u mlijeku. Što je manje zraka u mlijeku, to je sklonost prikupljanja vrhnja manja. Ako pasteriziramo mlijeko upotrebom pare, sklonost prikupljanja vrhnja je veća, nego ako pasteriziramo mlijeko upotrebom tople vode.

(Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft 1959)



EXPORT IMPORT
POLJOINVEST ZAGREB

»SERVIS ZA MLJEKARSTVO«

Ul. Proleterskih brigada 58 — tel. 51-499

ISPORUČUJE:

— STROJEVE

— UREĐAJE I

— KOMPLETNU OPREMU

za mljekarstvo

IZ DOMAĆE PROIZVODNJE I UVOZA UZ NAJPOVOLJNIJE UVJETE