

Sastanak komisije za reviziju nomenklature zanimanja — U Udruženju konzervne industrije FNRJ, gdje su učlanjene i neke naše najveće mljekare, posebna komisija pregledala je 7. i 8. V. o. g. prijedloge za reviziju nomenklature zanimanja raznih grana konzervne industrije — među kojima i mljekarske.

Nakon što Sekretarijat za rad SIV usvoji i objavi novu nomenklaturu zanimanja ova će moći poslužiti kao osnova za pravilnije razvrstavanje radnika u pojedinim privrednim granama, te kao

poticaj za razvoj raznih oblika stručne izobrazbe radnika.

Rekonstrukcija u mljekarskoj industriji »Zdenka«, Vel. Zdenci — U toku su rekonstrukcije centralnog pogona »Zdenka«. Uređuju se hladnjače i sirni podrumi, popravljaju kompresor, izoliraju protiv vlage zidovi nekih podrumskih prostorija, mijenja dotrajala električna instalacija, čiste bunari, postavlja nova vodna mreža i popravljaju kanalizacija. U toku je montaža zgotovljavača sira (Käsefertigera) kapaciteta 5.000 litara. M.

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

Natječaj za veću i jeftiniju proizvodnju mlijeka — Na sjednici Upravnog odbora Poslovnog udruženja proizvođača stoke i stočnih proizvoda zaključeno je, da se sa 1. X. o. g. počne pokusima za veću i jeftiniju proizvodnju mlijeka. Osim broja grla na 1 ha (0,8) jedan od uvjeta bit će i proizvodna cijena mlijeku. Komisija razradit će ostale uvjete natječaja, a i nagrade.

Sredstva za modernizaciju industrije — Za primjenu radio izotopa u industriji za proizvodnju i poboljšanje opreme za zaštitu i mjerenje predviđen je iznos od 77 milijuna dinara, a za ispitivanje tehnoloških procesa u vezi s primjenom elektronike i automatizacije 145 milijuna dinara.

Jedinstvena metoda praćenja produktivnosti rada — Centralno vijeće SSJ i Savezni zavod za produktivnost povelu su akciju za uvođenje jedinstvene metode praćenja produktivnosti rada. S time u vezi formirana je posebna komisija Centralnog vijeća SSJ, u koju su ušli predstavnici Zavoda za produktivnost, Savezne industrijske komore i većih poduzeća.

Najprije će se uvesti jedinstvena metoda za izradu završnih računa, koja će se moći primijeniti u drugom polugodištu. Nakon toga će se razraditi druge složenije jedinstvene metode, s pomoću kojih će se pratiti produktivnost rada, a to će poslužiti pravilnijem nagrađivanju radnika i racionalizaciji proizvodnje.

Zasjedanje IX. Plenuma saveznog odbora SSRN Jugoslavije — 5. i 6. V. o. g. održan je sastanak SSRN Jugoslavije. U zaključcima se naglašava da cilj naše politike ostaje i dalje: rekonstrukcija poljoprivrede u pravcu stvaranja krup-

nih socijalističkih jedinica, sposobnih da organiziraju na bazi suvremene tehnike i naučnih dostignuća društveni proces rada uz postepenu socijalizaciju zemlje.

Težište politike na selu treba da bazi- ra na slobodnoj i dobrovoljnoj suradnji radnih seljaka (kooperaciji) sa socijalističkim organizacijama u privredi, a prvenstveno kroz njihovu osnovnu ekonomsku organizaciju: Opću poljoprivrednu zadrugu.

Seminar za primjenu radio izotopa — U Skopju je na početku svibnja ove godine održan seminar za primjenu radio-aktivnih izotopa u industriji, poljoprivredi i medicini.

Primjena izotopa kod liječenja stoke — U sastavu Veterinarskog fakulteta u Zagrebu u izgradnji je posebni odjel za primjenu izotopa. Njima će se liječiti kožne bolesti goveda, rak i razne upale. Ujedno će se zračenje izotopa primjenjivati za konzerviranje hrane, a u prvom redu stočnih proizvoda.

»Fucoma« pH aparat — »Fucoma« aparat za mjerenje pH ispitivan je dulje vremena kod Kemijskog instituta Saveznog istraživačkog zavoda za mljekarstvo u Kielu i u mljekarama, pa se pokazao dobrim. Dovoljno je uroniti u mlijeko elektrodu, pa se u tili čas na obojenoj skali aparata može ustanoviti, da li je mlijeko svježe, nakiselo ili kiselo.

SSSR važna izvozna zemlja za maslac — Izvoz maslaca iz SSSR-a iznosio je god. 1957. oko 50.000 tona, t. j. 5% više

od god. 1955. Tako je SSSR postala je-
dan od važnih izvoznika maslaca u svi-
jetu.

Obrano mlijeko protiv biljnih bolesti
— Na osnovu američkih ispitivanja us-
novljeno je, da se štrcanjem razvodnje-
nog obranog mlijeka (1 dio obranog i 9
dijelova vode) liječi virozno oboljenje na
rajčicama (mozaik - bolest lišća).

Propaganda za mlijeko — Prošle go-
dine dale su američke mljekare za propa-
gandu potrošnje mlijeka 73 mil. do-
lara, a iste godine platili su potrošači za
mlijeko 7 milijarda dolara. Svaki mje-
sec daje se poseban program za propa-
gandu.

Sterilizacija elektronskim zrakama —
U Manchesteru (Engleska) pred kratko
vrijeme otvoren je laboratorij, koji daje
upute industriji o mogućnosti primjene
novog postupka sterilizacije. Postupak se
sastoji u tome, da se stvari izlažu elek-
tronskim zrakama, koje uništavaju mi-
kroorganizme. Taj je postupak prikladan
za sterilizaciju žitarica, za održavanje u
svježem stanju živežne namirnice, za
sterilizaciju ovojnog materijala i t. d.

**Važnost mlijeka u prehrani u vezi sa
zarazom radioaktivnim tvarima** — Ele-
mente srodne vapnu, kao što su stroncij,
barij i radij, nalazimo zajedno s vapnom
u svim živežnim namirnicama, iako po-
najviše u tragovima. Oni se talože, kao
i vapno, u kostima i uzrokuju rak kostiju
i leukemiju. Stroncij 90, izotop inaktiv-
nog stroncija nastaje cijepanjem jezgre
atoma kod pokusa atomskim oružjem,
kao i u reaktoru. Radiostroncij dospijeva
u ljudsko tijelo sa životinjskom i biljnom
hranom ili kod udisanja zaraženog zraka.
Prema mogućnosti zaraze stroncijem
90 razlikujemo 5 grupa živežnih namir-
nica: 1. neljuštene žitarice sa 2—250, 2.
voće i povrće sa 1—40, 3. mlijeko sa
2—20, 4. meso sa 1—12, 5. ribe sa 0,1—6
stroncijevih jedinica.

Narodi, koji mnogo troše mlijeka, ma-
nje su izvrgnuti zarazi stroncijem, jer
ga mlijeko sadržava razmjerno malo.
Ipak je potrebno pratiti promjene sadr-
žine stroncija 90 u mlijeku, kako bi se
time spriječile posljedice da se eventu-
alno poveća u mlijeku.

Automati za mlijeko i u Njemačkoj —
Po prvi put u Zap. Njemačkoj postavljen
je u jednom sjevernom gradiću Bad Ol-
desloe automat za mlijeko englesko-ame-
ričke konstrukcije. Iz automata prodaje

se mlijeko i kakao piće u perga-amba-
laži od 1/4 litre. Zasad se automatom pro-
metne oko 300 perga-kutija na sedmicu.
Naskoro će se u Njemačkoj proizvoditi
takovi automati, iz kojih će se prodavati
razne vrsti mliječnih napitaka u perga-
ambalaži od 1/4 i 1/2 litre. Kod serijske
proizvodnje automat će stajati 2.000—
3.000 DM.

**U Švedskoj grade muznu centralu po
američkom uzoru** — Uskoro će Švedska
po američkom uzoru imati prvu muznu
centralu. U centrali i oko nje držat će
se veliki broj krava. Staje će zamijeniti
otvorene hale za lijejanje; repina polja
imat će betonirane prostore za neko 60
krava. Između dva betonirana prostora bit
će zgrada za mužnju. Mlijeko odvodit će
iz kravljeg vimena cijevima direktno u
mljekare. Krave držat će cijelu godinu
vani (slobodno držanje). Hale za lijeja-
nje, koje će biti s južne strane otvorene,
nastirat će suhim kravljim gnojem i pi-
ljevnom. Ova podloga proizvodit će to-
plinu do 30°C. Danju plandovat će krave
na betoniranim prostorima. Za svaku
kravu predviđeno je 10 m² prostora.
Planirano je, da će takova centrala dr-
žati oko 600 krava. Prema dosadašnjem
iskustvu u ovakovoj t. zv. tvornici mli-
jeka proizvodnja mlijeka bit će veća od
one na običnom poljoprivrednom dobru.

**Austrija proizvodi edamac u malim
blokovima** — Mljekarska zadruga u Lan-
gau proizvodi novu vrst sira edamac u
bloku. Sir ima glatku suhu koru, tijesto
mu je zlatnožute boje, elastično, blaga
okusa, nešto aromatičan, a nije kiseo.
Tijesto ima malo rupica ili je potpuno
zatvoreno. Važe 0,5 kg. Vrlo je prikla-
dan za turiste.

Pikantan gouda — U Holandiji su
počeli proizvoditi pikantan gouda. Gouda
od suho izrađenog zrna, dobre kore, zri-
je kod 100% relativne vlage u podrumu.
Svaki dan sir premazuju i okreću, pa se
na kori brzo razvije limburška flora.
Nakon 2 mjeseca sir peru toplom vo-
dom, a zatim ga isplahnú vodom, kojoj
je dodano nešto octa, pa ga spremaju u
skladište. Tamo se kora brzo osuši, i da-
lje s njime postupaju kao kod običnog
goude. Sir se dobro drži, dobrog je okusa
i ne širi prodiran miris kao limburški
sir. Ovaj sir može se proizvesti u raznim
varijacijama, t. j. da je sličan više goudi
ili limburškom siru.

Deutsche-Molkerei-Zeitung 1959.