

- 4) lanjske godine izrađen je novi nacrt pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama pesticida u živežnim namirnicama, koji »de jure« još nije na snazi. Jedina promjena u pogledu mlijeka i mlječnih proizvoda je u tome, da je toleranca alfa HCH »podignuta« i to za mlijeko od Φ do 0,005 ppm. Ako je sada važeća toleranca bila »preoštra« ili »nerealna«, sada gotovo nema namirnice, koja ne bi tu normu ispunjavala (u našim ispitivanjima samo 5% uzoraka nije odgovaralo)... Nove tolerance — važeće razumljivo samo za izvjesno razdoblje — morale bi biti rezultat opširnih i temeljitih studija kontaminacije živežnih namirnica pesticidima u Jugoslaviji;
- 5) premda je u god. 1972. došlo do potpune (alfa HCH, dieldrin) ili djelomične (DDT, lindan) zabrane upotrebe nekih pesticida, problemi vezani za tu vrstu kontaminacije pratit će nas još niz godina, jer su svi pomenu ti pesticidi perzistentni, pa može proći i više godina, da dođe do njihove potpune razgradnje.

Literatura

- Langlois B. E., Liska B. J., & Hill D. L. (1964): J. Milk Food Technol., 27, 264—267
- Langlois B. E., Liska B. J., & Hill D. L. (1965): J. Milk Food Technol., 28, 9—11
- Pesticide Analytical Manual (1970), Food and Drug Administration, Washington
- Pravilnik o maksimalno dovoljenih količinah pesticidov v živilih (1969), Ur. list SFRJ, št. 4/69.

SISTEM BIBLIOTHECA – LACTIS

Sređivanje stručne literature o mlekarstvu je problem koji svaki stručnjak i biblioteka pokušavaju da reše na svoj način. To često čini poteškoće, naročito kad se radi o specijalnim i graničnim oblastima, pa se željena materija teško pronalazi. S obzirom da se u literaturi godišnje pojavi nekoliko hiljada radova koji se odnose na mleko i mlečne proizvode, treba osigurati da se lako nađe ono što se želi.

Jedan od načina koji, po našem mišljenju, olakšava da se literatura iz mlekarstva sistematski sredi i da se radovi iz pojedinih oblasti jednostavno i brzo pronađu, je svakako »Bibliotheca Lactis-System«. Prof. Schulz je još god. 1947. predložio jednu decimalnu klasifikaciju, koju su mnogi stručnjaci u svetu prihvatili i sve više se primjenjuje u praksi. U ovom sistemu stručna literatura je podeljena na 10 glavnih klasa, koje su podeljene u 10 podklasa. Autor nije vršio dalju podelu zbog toga da ne bi dobio više numerisanih pojmova, nego što se može naučiti napamet.

Tokom 20-godišnje upotrebe ovog sistema pokazalo se da ga treba revidirati i dopuniti. Stoga je prof. Schulz god. 1967. izradio novi predlog sistema »Bibliotheca-Lactis«. Tokom zadnjih godina ovaj sistem je preveden na engleski, francuski, poljski, mađarski, japanski i neke druge jezike. U »Milchwissenschaft« br. 1 (1972) izišao je prevod na srpskohrvatskom, pored prevoda na slovački i španski jezik. Desetgodišnje iskustvo jednog od autora može potvrditi veliku korisnost ovog sistema. Stoga smatramo, da će prevod na srpsko-hrvatski jezik i objavljivanje u ovom stručnom časopisu biti od pomoći stručnjacima i bibliotekama u našoj zemlji pri sređivanju kartoteka iz oblasti mlekarstva.

SISTEM BIBLIOTHECA-LACTIS

B. L. Klasa 0 **Mleko u poljoprivredi**

- 00 Opšta poljoprivreda
- 01 Govedarstvo
- 02 Mlečnost
- 03 Fiziologija domaćih životinja — životinja za proizvodnju mleka
- 04 Dobijanje mleka
- 05 Stočna hrana i ishrana
- 06 Veterinarska medicina i higijena
- 07 Mlekarska tehnika u poljoprivredi
- 08 Ishrana životinja mlečnim proizvodima
- 09 Ekonomski problemi u poljoprivredi

B. L. Klasa 1 **Medicina i ishrana**

- 10 Opšta pitanja ishrane
- 11 Fiziologija laktacije kod žene
- 12 Mlekarstvo u zemljama s toplom klimom
- 13 Ženino mleko
- 14 Dijeta
- 15 Ishrana odojčadi i dece
- 16 Medicina
- 17 Kuhinjska oprema, kuhinje za pripremu mleka za odojčad
- 18 Biohemija osnovnih sastojaka životnih namirnica i bioaktivnih materija
- 19 Ekonomski problemi u ishrani i zdravstvu

B. L. Klasa 2 **Naučne oblasti**

- 20 Opšte metode ispitivanja
- 21 Tehnologija u mlekarstvu
- 22 Radiaciona higijena mleka i mlečnih proizvoda
- 23 Fiziologija ishrane i kulinarstvo mlečnih proizvoda
- 24 Hemija i metode ispitivanja mleka i mlečnih proizvoda
- 25 Fizika i metode ispitivanja fizičkih osobina mleka i mlečnih proizvoda
- 26 Mikrobiologija i metode ispitivanja mleka i mlečnih proizvoda
- 27 Tehnika i građevinarstvo u mlekarstvu
- 28 Laboratorijska oprema
- 29 Ekonomika mlekarstva

B. L. Klasa 3 **Vrste konzumnog mleka**

- 30 Opšta pitanja u vezi s konzumnim mlekom, stručne knjige o mleku
- 31 Tehnologija obrade konzumnog mleka, kvalitet sirovog mleka
- 32 Tehnologija proizvodnje pripravaka od mleka
- 33 Fiziologija ishrane i kulinarstva raznih vrsta mleka
- 34 Specijalna hemija konzumnog mleka
- 35 Specijalna fizika konzumnog mleka
- 36 Specijalna mikrobiologija konzumnog mleka

- 37 Uređaji za obradu i pakovanje konzumnog mleka
- 38 Drugi tipovi mleka, veštačko mleko
- 39 Ekonomska pitanja konzumnog mleka

B. L. Klasa 4 Pavlaka, maslac i masti

- 40 Opšti problemi maslarstva, stručne knjige o maslacu
- 41 Tehnologija pavlake
- 42 Tehnologija maslaca
- 43 Fiziologija ishrane i kulinarstvo pavlake i maslaca
- 44 Specijalna hemija pavlake, maslaca i masti
- 45 Specijalna fizika pavlake i maslaca
- 46 Specijalna mikrobiologija pavlake i maslaca
- 47 Uređaji u maslarnici
- 48 Proizvodi od mlečne masti, veštačka pavlaka, proizvodi s margarinom
- 49 Ekonomska pitanja proizvodnje maslaca

B. L. Klasa 5 Proizvodi u sirarstvu

- 50 Mleko za podsiravanje, stručne knjige o siru
- 51 Tehnologija proizvodnje sira
- 52 Tehnologija sirnog namaza, topljenog sira i pripravaka od topljenog sira
- 53 Fiziologija ishrane i kulinarstvo sira
- 54 Specijalna hemija sira
- 55 Specijalna fizika sira
- 56 Specijalna mikrobiologija sira
- 57 Uređaji u sirarstvu
- 58 Imitacija sira i jestivi kazein
- 59 Ekonomska pitanja proizvodnje sira

B. L. Klasa 6 Specijalni mlečni proizvodi

- 60 Sporedni proizvodi (opšte)
- 61 Vrste kiselog mleka i kisele pavlake
- 62 Pripravci od kiselog mleka i kisele pavlake
- 63 Dubokosmrznuti mlečni proizvodi
- 64 Kondenzovani mlečni proizvodi
- 65 Jela i namirnice s mlekom
- 66 Surutka i proizvodi od surutke
- 67 Mašina za specijalne proizvode
- 68 Tehnički i kozmetički proizvodi sa sastojcima mleka
- 69 Ekonomska pitanja specijalnih proizvoda

B. L. Klasa 7 Sušeni mlečni proizvodi

- 70 Sušeni mlečni proizvoda (opšte, stručne knjige)
- 71 Tehnologija dobijanja sušenih mlečnih proizvoda
- 72 Tehnologija sušenja pripravaka s mlečnim proizvodima
- 73 Fiziologija ishrane i kulinarstvo sušenih mlečnih proizvoda
- 74 Specijalna hemija sušenih mlečnih proizvoda
- 75 Specijalna fizika sušenih mlečnih proizvoda