

## Literatura

- Komar, M. (1972): **Veterinarski arhiv**, (u tisku)
- Langlois, B. E., Liska, B. J. & Hill, D. L. (1964): **J. Milk Food Technol.**, **27**, 264
- Langlois, B. E., Liska, B. J. & Hill, D. L. (1965): **J. Milk Food Technol.**, **28**, 9
- Milohnoja, M. (1971): **Mljekarstvo**, **21** (3) 65
- Milohnoja, M. & Pirih, D. (1972): **Veterinarski glasnik**, (u tisku)
- Pravilnik o maksimalno dovoljenih količinah pesticidov v živilih, (1969), Ur. list SFRJ, št. 4/69.
- Seznam sredstev za varstvo rastlin za katera so prenehala veljati dovoljenja za promet v Jugoslaviji (1972), Ur. list SFRJ, št. 19/72.
- Seznam sredstev za varstvo rastlin za katera je v dovoljenjih za promet v Jugoslaviji omejena uporaba (1972), Ur. list SFRJ, št. 19/72.

## Vijesti

### SIMPOZIJ »ZNANOST I PRAKSA U STOČARSTVU«

Od 8—10 svibnja o. g. održan je na Bledu simpozij »Znanost i praksa u stočarstvu«.

Simpozij se je održavao po sekcijama: Sekcija goveda, Reprodukcijska svinja, Ishrana svinja, Ishrana stoke, Govedarstvo, Ovčarstvo, Selekcija i tehnologija te Proizvodnja i prerada mlijeka.

U Sekciji za proizvodnju i preradu mlijeka održani su ovi referati:

- M. Bertonec: **Troškovi kapitala koče razvitak proizvodnje mleka na društvenim gazdinstvima;**
- O. Classon: **Milkproduction in the future;**
- M. Nenadović, B. Maslovarić: **Variranje količine mleka i nekih parametara muznosti domaćih šarenih krava u toku prve laktacije**
- D. Nikolić, M. Milošević, B. Simović: **Dinamika kretanja količine mleka u toku laktacije krava crno-bele rase;**
- R. Stefanović, D. Zeremski, J. Đorđević, Dušica Petrović i Dragoslava Mišić: **Uticaj starosti krava na sastav mleka;**
- B. Maslovarić: **Kvaliteta mleka po četvrtima vimena u prvoj laktaciji domaćeg šarenog govečeta;**
- R. Bešlić, S. Pečar i Ž. Jeremić: **Odnos stanja sekrecije mlečne žlezde krava prema intenzitetu muže, količini namuzenog mleka u laktaciji i ručno do-muzenog mleka;**
- F. Kervina: **Muzni uređaji kod privatnih proizvođača mlijeka u Sloveniji**
- K. Rabold: **Melk-und Melkmaschinenfehler in ihrer Auswirkung auf Milch-qualität und Milchleistung;**
- S. Pečar i N. Azanjac: **Pouzdanost procene laktacijske mlečnosti krava kod dvo-kratne dnevne muže zavisno od učestalosti i načina kontrole;**
- G. Kleinbauer: **Lösung der Behandlung und Verwertung von Flüssigmist**
- Silvija Miletić: **Sezonske varijacije količine masti, suhe tvari i suhe tvari bez masti mlijeka;**
- Natalija Dozet, Marko Stanišić i S. Sumenić: **Uticaj sezonskih variranja na kvalitet mleka;**
- J. Đorđević, D. Zeremski, R. Stefanović, Dragoslava Mišić, Dušica Petrović: **Uticaj silaže kukuruza i ukušeljanih rezanaca šećerne repe na sastav mleka;**

- D. Kolarski, D. Zeremski i A. Pavličević: **Uticaj ishrane na sadržaj nekih elemenata u pepelu kolostruma i mleka krava;**
- A. Pavličević, D. Zeremski i D. Kolarski: **Prilog poznavanju hranljive vrednosti i nekih osobenosti sastava kolostruma krava;**
- J. M. Booth: **Mastitis as a disease;**
- A. Asaj i J. Živković: **Učinak nekih dezinficiensa na mikrofloru vimena i mljekovoda u uvjetima strojne muže krava;**
- J. Živković i A. Asaj: **Učinak dezinfekcije vimena u poboljšanju higijenske kvalitete mlijeka;**
- H. U. Hertel: **Bekämpfung der mastitis;**
- Marija Sotlar i A. Arsov: **Kontrola kvaliteta sirovog mleka u pogledu uticaja rezidua hemijskih sredstava za čišćenje i dezinfekciju;**
- J. Rašić, M. Borota i S. Milin: **Uticaj razvodnjavanja sirovog mleka na porast bakterija — I. Porast ukupnog bakterija;**
- Tatjana Slanovec: **Faktori koji govore za standardizaciju mlečnih proizvoda u SFRJ;**
- Natalija Dozet i Marko Stanišić: **Prilog standardizaciji kajmaka;**
- J. Rašić, T. Stojsavljević, R. Čurčić i B. Obradović: **Ispitivanje digestibilnosti aminokiselina i biološke vrednosti proteina u jogurtu proizvedenom od raznih sirovina;**
- Julijana Vasić i Ž. Živković: **Prilog proučavanju tačke smrzavanja mleka.**

## SVJETSKI STOČARSKI ČASOPIS (WORLD ANIMAL REVIEW)

FAO je izdao prvi broj spomenutog časopisa, koji će kvartalno izlaziti na engleskom, francuskom i španjolskom jeziku.

Namijenjen je zemljama u razvoju, a donosit će članke iz stočarske proizvodnje, o zdravlju stoke i o stočarskim proizvodima (mesu, mlijeku i mlječnim proizvodima, jajima, vuni i dr.).

U I broju su ovi članci:

- Aktivnost FAO u razvoju stočarstva
  - Epizootiologija slinavke i šapa u zemljama u razvoju
  - Proizvodnja vakcine protiv goveđe kuge u zemljama u razvoju
  - Zone slobodne od zaraza i izvoz goveda
  - Pomoć pri identifikaciji goveda
  - Tovljenje goveda s melasom u tropama
  - Obrazovanje seoskih žena u mljekarstvu
  - Stočarske kooperative u Siriji
  - Demonstracija proizvodnje sira u Masailandu
- Novosti i zabilježbe

Godišnja pretplata za časopis iznosi US \$ 3,00

Pojedini broj US \$ 1,00

Naručuje se kod FAO, Via delle Terme Caracalla, 00100 Rim

## EKSPERT ZA OBRAZOVANJE U MLJEKARSTVU

Prema obavijesti Jugoslovenske nacionalne komisije za saradnju sa FAO br. 68/3 od 15. V 1972. prof. dr Ante Petričić izabran je za člana FAO Panela za obrazovanje u mljekarstvu (FAO Panel of Experts on Dairy Education).

## ***Iz domaće i strane štampe***

**FAO: više mlijeka do god. 1980. (br. 14/72 — Schw. Milchzeitung)**

**Potražnja se diferencira** — Kao u prošlosti, tako i u budućnosti očekuju se znatne razlike u potražnji raznih mlječnih proizvoda. U zemljama razvoja kao u Japanu i južnoj Evropi povišit će se osobito potrošnja konzumnog mlijeka, kondenziranog mlijeka, mlječnog praška uključivši kazein, kazeinat i sireve. Najviše ima izgleda u povećanju potrošnje sireva, jer u prvom redu potrošnja u zemljama sa centralnim plasiranjem relativno je bila mala. U vrlo razvijenim zemljama Sjeverne Amerike, Oceanije i Sjeverne Amerike povećat će se potražnja sira i mlijeka s manjom sadržinom masti. Ipak će se smanjiti potrošnja konzumnog mlijeka.

**Smanjenje potrošnje maslaca** — FAO eksperti očekuju u najvećem broju razvijenih zemalja smanjenje potrošnje maslaca po stanovniku. To je posljedica zasićenosti potražnje za mastima. Osim toga kod upotrebe masti imaju prednost biljne masti i ulja kao posljedica izmijenjene navike potrošnje. Upotreba vrhnja i kondenziranog mlijeka nadalje će se smanjivati, ali u manjoj mjeri nego šezdesetih godina. Naprotiv će se još znatno povećati prodaja ovih proizvoda u zapadnoj Evropi u najmanju ruku u ranijim sedamdesetim godinama. Potrošnja mlječnih napitaka, osobito jogurta, još će se relativno brzo povećati. Općenito će biti veća potražnja za mlječnom bjelanjčevinom nego za mlječnom masti. Osim toga će se u znatnoj mjeri upotrijebiti mlječni proizvodi kao primjesa namirnicama.

**Povećanje svjetske tržišne cijene** — Prema podacima FAO svjetska potražnja će nadmašiti mogućnosti opskrbe za neka 3 mil. t vrijednosti punomasnog mlijeka ili sireva 10%<sub>w</sub> od procijenjenog volumena svjetskog uvoza god. 1980. Zbog toga će to i uzrokovati daljnje povećanje svjetske tržišne cijene, što će povoljno djelovati na proizvodnju mlijeka, osobito u zemljama s manjim proizvodnim troškovima, kao npr. u Novoj Zelandiji i Australiji.

U evropskim zemljama, koje su prošlih godina imale viška napadno će se reducirati potrošnja mlijeka i mlječnog praška za krmu.

**Pasterizacija fermentiranih mlječnih proizvoda, Južna Afrika.** (Dairy Sci. Abstr. 33/10), 759, 1971) — Istraživanja o pasterizaciji fermentiranih mlječnih proizvoda imala su za cilj da utvrde kolika će biti trajnost i kvaliteta fermentiranih mlječnih proizvoda. Običan jogurt sa pH 4,4, koji se pasterizira pri temperaturi od 55—65°C, ispušta sirutku i to tim više što se upotrijebi viša temperatura pasterizacije. Isti rezultati su se uočili i kod fermentiranog mlijeka. Kod kiselosti od pH 3,9—4,1 povišuje se stabilnost grijanja, ali jogurt nije tako ukusan zbog povišenja kiseline. To se može prikriti dodavanjem aromatskih tvari ili voćnog sirupa. Preporuča se trajna pasterizacija 15 min pri 60—62°C ili pasterizacija s pomoću pločastog pastera pri 68—72°C. Dobro se čuva kiselo vrhnje pasterizirano 15 min pri 69°C. Slabi okus po kuhanom uklanja se (prikrivje) dodavanjem začina.

Iz prednjeg je uočljiva važnost pH i potreba dodavanja stabilizatora fermentiranim mlječnim proizvodima, koje pasteriziramo.

**Nove vrste jogurta** (Echos et Informations, XI/70). Švicarska pod utjecajem međunarodnog tržišta pokušava proširiti asortiman fermentiranih napitaka.

Dosađ je proizvedeno uz običan jogurt voćni jogurt i aromatiziran, zašećeren.

Da bi se stimulirala prodaja, počelo se proizvodnjom jogurta s rajčicom i celerom. Razmatrana je i mogućnost proizvodnje jogurta s povrtnicom, peršunom, krastavcima, lukom crljencem i vlašcem.

Ovaj tip jogurta nazvan je »apero-jogurt« i uzima se kao predjelo, više je tekući i pije ga se s pomoću slamke.

**Jogurt s medom** — U Engleskoj Richmond mljekare u Folkestone-u stavile su po prvi puta u promet jogurt aromatiziran s pomoću meda. Plasira se u čašice od 166 g uz cijenu od 1 šilinga.