

(bez mlječnog sladoleda) iznosi: 0,777 d/l, a ta razlika kod mlijeka prerađenog samo u mlječne proizvode iznosi: 0,754 d/l. U ovoj razlici sadržani su svi troškovi proizvodnje u mljekarama, transportni troškovi mlijeka, ostali troškovi (L D, amortizacija, obaveze), kao i akumulacija, koju nismo utvrđivali detaljnije.

Prema ovom nezvaničnom računu, bruto vrijednost proizvodnje u mljekarskim pogonima Slovenije, povisila se u usporedbi sa godinama ranije, za 49,7^o%, što je istovremeno skoro izravnano s porastom vrijednosti otkupljenih količina mlijeka (+ 48,6^o%).

Vijesti

27. MEĐUNARODNA IZLOŽBA NAMIRNICA I KONZERVNE INDUSTRIJE

Od 23. IX. do 1. X. o. g. održat će se u Parmi (Italija) izložba na kojoj će se prikazati:

- uređaji i oprema za proizvodnju konzerva;
- strojevi za pakovanje i konfekcioniranje;
- oprema i pripadajući dijelovi za konzervnu industriju: povrća, mesa, ribe, mlijeka, mesnih ekstrakta, juha u kockama, voćnih sokova i sirupa;
- znanstveni instrumenti i aparati; i
- sirovine za konzervnu industriju.

POSEBNE IZLOŽBE I MJERE ZA UNAPREĐENJE

Salon za kušanje konzerviranih i dubokohlađenih namirnica. Izložba međunarodnog tehničkog tiska za spomenute industrijske grane.

MEĐUNARODNI POLJOPRIVREDNI SAJAM U WELSU

Međunarodni poljoprivredni sajam u Welsu (u Gornjoj Austriji) održava se svake druge godine.

Ove godine održat će se od 1—10. 9. 1972.

Na njemu će sudjelovati Zapadna Njemačka, Švicarska, Francuska, SSSR, Albanija, Poljska, Iran i Tunis, i pojedini izlagači iz drugih zemalja.

Nakon 12 godina ponovno će se održati izložba sa 250 najboljih rasplodnih goveda različitih pasmina što se uzgajaju u Austriji, a izložiti će se i goveda namijenjena tovu, utovljena goveda i telad. To će biti prikaz uspjeha u govedarstvu što su ga Austrijanci postigli u posljednjih 12 godina.

Treba naglasiti da je posljednjih 5 godina Austrija izvezla 186.000 rasplodnih goveda u 23 države Evrope, Azije, Afrike, Sjeverne i Južne Amerike. Lani su Austrijanci izvezli 53.400 grla rasplodne stoke u vrijednosti od 600 milijuna šilinga.

Na sajmu će se izložiti i najnoviji poljoprivredni strojevi i pomoćna sredstva, a uz to će se prikazati suvremeno uređena automatska pekarna i mesnica.

Iz domaće i strane štampe

Mogućnosti brzog uklanjanja zaostataka kloriranih ugljikovodika iz životinjskog tijela (B. Blanc i E. Flückiger — Schw. Milchzeitung 23/72).

Autori u svom članku prikazuju istraživanja o mogućnosti brzog uklanjanja zaostataka ugljikovodika iz životinjskog tijela.

U tu svrhu predložene su tri skupine sredstava. U prvoj su sredstva koja upijaju otrove u crijevima i time sprečavaju njihov prodor u organizam. U drugoj su skupini stimulansi koji kemijski reagiraju, tj. ubrzavaju razgradnju i time izlučivanje otrova. U trećoj su sredstva koja neutraliziraju djelovanje otrova fiziološkim putem. U prvu skupinu pripada aktivni ugljen, u drugu fenobarbital (feniletilbarbiturna kiselina), a u treću atropin.

Na osnovi pregleda iz literature autori zaključuju da je izgleda, načelno moguće ukloniti klorirane ugljikovodike iz tijela. Zasad se je najviše istraživala u potreba aktivnog ugljena i fenobarbitala. Ima protivnika davanja aktivnog ugljena više od 8 tjedana. U jednom pokusu koji je trajao dulje vrijeme davanjem 0,32—0,45 kg aktivnog ugljena po životinji na dan nisu se ni nakon godine dana opazile nikakve štetne posljedice kod muznih krava. Međutim, potrebno je još bolje upoznati slučajno, naknadno djelovanje prikladnih sredstava za uklanjanje otrova. Za praksu još nema odgovarajućeg postupka kojim bi se otrov moglo ukloniti.

Je li moguće iz mlijeka ukloniti klorirane organske pesticide? (B. Blanc i P. Rüst, Liebefeld — Schw. Milchzeitung 42/72). Pesticidi dospijevaju u hranu izravno i neizravno putem biljaka i životinja. U prvom redu je riječ o perzistentnim kloriranim ugljikovodicima koji dospijevaju u mlijeko. Oni se talože u tjelesnoj masti, pa u času mobilizacije tjelesne masti zbog bolesti može velika količina pesticida doći u krvotok i izazvati teške posljedice. Autori su na osnovi istraživanja, koja se navode u literaturi, došli do zaključka da se količina pesticida što sadrže klor, u stanovitim slučajevima, u prihvatljivoj mjeri dađe smanjiti u mlijeku potpunim obiranjem.

Dekontaminacija mlječne masti može se provesti parnom destilacijom pri visokom vakuumu, ali to nije ekonomično. U protivnom, mogu se pesticidi u mlijeku ukloniti sušenjem mlijeka pri visokoj temperaturi ili ultravioletnim zračenjem mlječne masti. Manje je uspješno gama

zračenje i postupak s mikroorganizmima, vodikovim superoksidom ili redoks-katalizatorima. Čini se, da je jedino razumno rješenje izbjegavati kontaminacije.

Značenje i važnost živih bakterija mlječno-kiselog vrenja u jogurtu (Paul Ritter, Muri/Bern — Schw. Milchzeitung 37/72). Današnji stručnjaci su sigurni u biološku vrijednost jogurta, ako u njemu ima pravih bakterija mlječno-kiselog vrenja u živom stanju.

Bakterije jogurta ne zadržavaju se u crijevima i ne razmnožavaju se tamo tako, da na prvi pogled izgleda čudnovato traženje da u jogurtu bude živih bakterija. Iako nema znanstvenih istraživanja s pomoću kojih bi se dokazala potreba da u jogurtu bude živih bakterija mlječno-kiselog vrenja, to ipak ima nekih znakova o potrebi da one u jogurtu budu žive.

Iz mnogih pokusa provedenih u dječjim bolnicama proizlazilo da se nisu pojavljivala crijevna oboljenja (enteritis) kod djece koja su redovito trošila jogurt, da je brzo uslijedilo ozdravljenje kada su pacijenti uzimali jogurt. Zna se, da stariji ljudi s osjetljivim crijevima, pozitivno reagiraju na jogurt. I, konačno, imamo dobrih iskustava s davanjem jogurta u vrijeme liječenja antibioticima.

Sva spomenuta iskustva su empirijska. Medicina još nije ustanovila što je zapravo uzrok povoljnom djelovanju jogurta. Sigurno je da to nije zbog pH, zgrušanog stanja mlijeka i same mlječne kiseline, nego da za spomenuta djelovanja neprijeporno moraju biti prisutni metaboliti i enzimi bakterija jogurta.

O metabolitima i enzimima imamo egzaktnih rezultata istraživanja. Mnogim istraživačkim radovima utvrđeno je da su laktobacili (*Lactobacillus bulgaricus*, *L. helveticus* ili *L. lactis*) sposobni da za vrijeme svog rasta u mlijeku tvore antibiotske tvari koje sprečavaju ili čak uništavaju koliformne bakterije. Kad takve antibiotske tvari dospiju u crijevo, one utječu na broj koliformnih bakterija. Te su bakterije u crijevima potrebne, ali ne smiju dominirati. Kod mnogih crijevnih bolesti one često prevladavaju. Događa se to napose i onda kada se daju antibiotici koji su djelotvorni samo protiv gram-pozitivnih bakterija. Kad se u takvim povremenim prigodama uzimlje jogurt, tada laktobacili koji tvore antibiotske tvari, reguliraju odnosno uspostavljaju harmonijski odnos u crijevnoj mikroflori.