

Hlađenje mlijeka

Nakon homogenizacije mlijeko će se u sekcijama pastera hladiti s temperature 70° na 48—43°C i s tom temperaturom otjecati u duplikatore u kojima će se za razliku od starijeg načina, gdje se vršila priprema i obrada mlijeka, vršiti samo inkubacija s jogurtovom kulturom.

Na osnovu iznijetih operacija može se vidjeti da će ova linija, koja je kapaciteta 5.000 na čas omogućiti bržu, sigurniju i kvalitetniju pripremu i obradu mlijeka bez zastoja i prekida u tehnološkom procesu.

Novi kontinuirani način

Za razliku od starog klasičnog načina kontinuirani način ima prednost i omogućuje slijedeće:

- manji utrošak vode;
- manji utrošak pare;
- manji utrošak električne struje;
- manje gubitke u kalu;
- manji broj radnika;
- mikrobiološku ispravnost mlijeka za gotove proizvode;
- pripremu i obradu bez zastoja i prekida;
- kvalitetniju proizvodnju gotovih proizvoda;
- i uvećanje proizvodnje;
- a smanjuje mogućnost reinfekcije.

Zaključak

Na osnovu svega ovoga može se zaključiti da je neminovno u našoj mljekarскоj industriji mijenjati naše klasične načine pripreme i obrade mlijeka, jer kontinuirani način proizvodnje jogurta omogućuje i sjedinjuje tehnološke i ekonomske zahtjeve za savremenu proizvodnju.

Vijesti

SAVJETOVANJE O RAZVOJU POLJOPRIVREDE U NAŠOJ ZEMLJI S POSEBNIM OSVRTOM NA POLOŽAJ INDIVIDUALNIH PROIZVOĐAČA

U subotu 23, 24. i 25. studenog o. g. organizirat će Društvo ekonomista u povodu 25. godišnjice postojanja savjetovanja o razvoju poljoprivrede u našoj zemlji s posebnim osvrtom na položaj individualnih proizvođača.

Na to savjetovanje pozvani su zainteresirani stručnjaci iz svih krajeva Jugoslavije.

Na savjetovanju će se uglavnom iznijeti:

1. stanje, mjesto i perspektiva poljoprivrede u našoj zemlji,
2. reprodukciona snaga individualnih proizvođača, pitanja tržišnosti, financiranja i kreditiranja proizvodnje i industrije, opremljenosti, problemi radne snage, zemljišnog posjeda i dr.
3. uloga individualnih proizvođača u integracionom agroindustrijskom sklopu, oblici kooperacije i udruživanja, suradnja sa stručnim službama, prerađivačkim organizacijama i dr.

Prijave za savjetovanje zainteresirani mogu poslati na Društvo ekonomista, Subotica 9. Pristup na savjetovanje je besplatan.

Iz domaće i strane štampe

Mlječno-kiseli proizvodi dulje održivosti (Erwin Siegenthaler, Verbandsmolkerei, Bern AG — Schw. Milchzeitung 16/72.).

U skupinu mlječnih specijaliteta ubraja se u prvom redu jogurt, proizvod od kiselog mlijeka i vrhnja, a isto tako i svježi sirevi. Interesantna je činjenica da ti proizvodi ne moraju biti bez mikroorganizama, a da su dulje vrijeme održljivi. Mlječna kiselina uz pH vrijednost nižu od 4,2 ima konzervirajući učinak. Međutim, trajnost tih proizvoda prestaje, ako su proizvodi kontaminirani kvascima ili plijesnima.

Siegenthaler i suradnici opisali su pod nazivom »Aseptjomatic« sustav postupaka za racionalnu proizvodnju jogurta, voćnog jogurta i drugih mlječno-kiselih proizvoda bez kontaminacije mikroorganizmima.

Jogurt bez kontaminacije mikroorganizmima

Jogurt je u trgovini obično kontaminiran različitim stranim mikroorganizmima u koje ubrajamo sve vrste mikroorganizama osim onih koji su dodani mlijeku, tj. tipične bakterije jogurta.

Kontaminacija kvascima ili plijesnim nepovoljno djeluje na održljivost jogurta. Radi toga se uvijek nastojalo u proizvodnji jogurta — bakteriološki čisto raditi.

Da se uzmogne proizvoditi nekontaminirani jogurt moraju se ispuniti ovi uvjeti:

- jogurtna kultura mora biti besprijeekorno mikrobiološki čista;
- mlijeko za jogurt mora biti bez mi-

kroorganizama ili barem bez vegetativnih oblika;

- mora raspolagati zatvorenom linijom proizvodnje;
- proizvodna linija mora se dati sterilizirati i mora raditi aseptično,
- za punjenje mora se raspolagati aseptičkim ili poluaseptičkim strojem za punjenje;
- čašice i poklopci moraju biti bez mikroorganizama. Najmanji zahtjev je da jogurt ne bude kontaminiran vegetativnim oblicima mikroorganizama.

Shematski pregled proizvodnje mlječno-kiselih proizvoda koji nisu kontaminirani:

- priprema mlijeka (standardizacija količine masti i bjelancevina);
- grijanje pri visokoj temperaturi, hlađenje do temp. cijepljenja;
- cijepljenje i inkubacija pri pH ispod 4,5;
- aseptičko punjenje i homogenizacija gruša;
- aseptičko i kontinuirano doziranje voćem (aromom); i
- aseptičko pakovanje.

Pasterizirani jogurt i pasterizirani mlječni proizvodi

Svugdje, gdje održljivost stavlja velike zahtjeve preporuča se pasterizacija.

Nakon pasterizacije ne smije biti kontaminacije, a proizvodi se moraju aseptički pakovati.

Dva su glavna problema: pasterizacija i aseptičko pakovanje. Ovi problemi se moraju riješiti Aseptjomatic linijom.

(Nastavit će se)