

Tabela 6

Odnosi između sadržaja šećera i povećanja volumena sladoleda kod smrzavanja

Procenat šećera	maksimalni obim u %	vrijeme za postiz. maksimalnog obima u minut.
11	90,4	12
13	93,9	12,2
15	85,8	13,2
17	80,0	14,8
18	77,8	14,8

Maksimalno povećanje obujma postiže se kod 13% šećera.

Poslije friziranja masa se vodi do strojeva za finalizaciju, odnosno pakovanje, a nakon čega ide na smrzavanje u tunel na temperaturu — 30 do — 40. Ovdje je važno da temperatura bude što niža, i da je stalna, jer kolebanje temperature može dovesti do smanjenja obujma i do rekristalizacije, odnosno povećanja veličine kristala vode i laktoze, što stvara pjeskovitu i grubo zrnatu strukturu.

Poslije dubokog zamrzavanja sladoled se pohranjuje u hladnjaču na temperaturu minus 19 do minus 25°C, poslije čega se vrši distribucija u dobro izoliranim i ohlađenim vozilima. Prodaja se obavlja putem vitrina i konzervatora gdje je obično temperatura minus 12° do minus 15°C. Pakovanje sladoleda je najčešće u kesicama, koje su toplo ili hladno varene, zatim raznim oblicima čaša te u kutijama za domaćinstvo. Težina pakovanja šireg asortimana sladoleda varira između 40 do 100 g, a za domaćinstvo 250 do 1500 g, a za ugostiteljstvo pakovanja su od 2 do 10 kg.

Literatura

- D. I. Kobze: Proizvodstvo mroženog, Piščepromizdat, Moskva 1951.
 G. M. Dezent: Moroženoe, Moskva 1967.
 W. Stücker: Modern Ice Cream Plants.
 N. Dozet: Skripta — III stepen.

Vijesti**MEĐUNARODNA NAGRADA ZA SUVREMENU PREHRANU****Novi natječaj 1973.**

Centralna unija švicarskih proizvođača mlijeka dodijelit će ponovno u rujnu 1973. nagradu od 15 000 franaka naučenjaku zemlje, koja je član Međunarodne mljekarske federacije.

Nagrada će biti namijenjena radnji po temi:

»Ugljikohidrati u prehrani i arteroskleroze«

(isključiv diabetes)

Natječaj se odnosi na sve osobe (kemičare, liječnike, biologe, itd.) koji su istraživali po toj temi.

Kandidati valja da dostave predsjedniku povjerenstva za ocjenu
**prof. M. Demole-u, Unité de Diététique, Hôpital Cantonal, CH-1211 Ge-
nève 4, prije 31. siječnja 1973. u 3 primjerka:**

- a) curriculum vitae
- b) popis publikacija
- c) uz to tiskane 2 do 3 radnje po spomenutoj temi, koje su objavljene po-
sljednih pet godina (rukopise nedaktilografirane).

Dostavljene radnje bit će redigirane **na francuskom, engleskom ili njemač-
kom jeziku.**



IN MEMORIAM

10. X 1972. nakon duge i teške bo-
lesti preminula je dipl. ing. **M a j a
Č e r n e.**

Rodila se 4. svibnja 1927. u Za-
grebu.

God. 1946. upisala se na Stočarski
odsjek Poljoprivrednog fakulteta u
Zagrebu.

Od samog početka pokazivala je
sklonost prema mljekarskoj struci.
Radila je kao volonter u Zavodu za
mljekarstvo kroz dvije godine 1949.
i 1950. Učestvovala je u istraživa-
lačkom radu u Zavodu za mljekar-
stvo, a kroz dva mjeseca bila je na
praksi u TMP Osijek.

7. XI 1951. položila je ispit iz mljekarstva s odličnim uspjehom. Diplomi-
rala je god. 1955.

Nakon toga radila je na Poljoprivrednom dobru »Turopolje«, Velika Go-
rica, a 1. IV 1959. zaposlila se u »Zagrebačkoj mljekari« u svojstvu tehnologa
za fermentirane proizvode, dok je 1. I 1970. postala glavni tehnolog za unapre-
đenje proizvodnje.

Njenom smrću izgubila je »Zagrebačka mljekara« predanog i vrsnog
stručnjaka.

Bila je skromna i dobar drug, pa će je njezini suradnici u »Zagrebačkoj
mljekari« kao i svi njeni znanci i prijatelji zadržati u trajnoj uspomeni.

Slava joj!