

ra se primetiti da je u ovim ogledima ispoljena manja proporcionalnost koncentracije fermenta nego što je bio slučaj u prethodnom ogledu.

Razlike u boji bile su uočljive i golim okom. Stavljajući posle merenja Erlenmajerove kolbe sa sadržajem jednu do druge, onim redom kojim su ispitivane, mogle smo jasno uočiti razlike u intenzitetu boje od vrlo blede ružičasto-ljubičaste, kod najmanje koncentracije mleka, do indigo-plave boje, kod potpuno sirovog mleka.

Ovi podaci ukazuju na mogućnost da se ovom metodom približno odredi da li je pasterizovanom mleku dodato sirovo. Oni isto tako nagoveštavaju mogućnost da se ova metoda iskoristi za dokazivanje veličine greške kod visoke pasterizacije (niža temperatura), koja bi dovela do toga da celokupna količina peroksidaze nije inaktivisana.

Zaključak

1. Laktoperoksidaza pokazuje najveću aktivnost u toku prvog minuta posle dodavanja svih reagenasa. S napredovanjem vremena aktivnost se smanjuje i na kraju četvrtog minuta prestaje.

2. Smanjenje i prestanak aktivnosti laktoperoksidaze nije prouzrokovano nedostatkom reagenasa već je posledica promena ili na samom fermentu ili u uslovima za njegovo delovanje.

3. Koncentracija fermenta je od najvećeg značaja za intenzitet i ukupnu aktivnost laktoperoksidaze. S povećanjem koncentracije znatno se pojačava ukupna aktivnost ovog fermenta.

Literatura

1. Auard, L., Roberts, W., Cardwell, J.: A Method for the Estimation of Peroxidase Activity in Milk. J. D. Sci. (1956) 5.
2. Pejić, O., Đorđević, J.: Mlekarski praktikum, Naučna knjiga, Beograd 1964.
3. Džamić, M.: Osnovi biohemije — bioenergetika, vitamini, fermenti, hormoni. I deo, Beograd 1966.
4. Inihov, F.: Biohimija Moloka, Moskva, 1966.
5. Webb, B., Johnson, A.: Fundamentals of Dairy Chemistry, Westport, Connecticut, 1965.

Vijesti

SEDMICA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA U IZRAELU

Priredba »Druga sedmica živežnih namirnica« održat će se 14—19. siječnja 1973. u Tel Aviv Hiltonu. Priređuje ga zajednički komitet za živežne namirnice jeruzalemske privredne konferencije, izraelskog ministarstva trgovine i izraelskog izvoznog instituta. Osim tradicionalnog sajma živežnih namirnica održat će priredbe komitet za živežne namirnice jeruzalemske privredne konferencije.

Za vrijeme sedmice za živežne namirnice gosti će imati prilike da posjete razne pogone, upoznati s novim proizvodima i metodama rada i utvrditi koji proizvod odgovara potrebama njihovog tržišta.

Osim ostalog raspravljat će se o problemima proizvodnje živežnih namirnica u Izraelu i o prodaji proizvoda u inozemstvo.

U dvodnevnom tehnološkom simpozijumu, koji će se održati 11. i 12. siječnja 1973. stručnjaci će diskutirati i izmijeniti iskustva o problemima tehnologije industrije živežnih namirnica.

U diskusiji će se obuhvatiti i ekološki problemi, pa uloga arome i nove metode konzerviranja, kemiju mirisnih tvari, razvoja tehnike smrzavanja i poboljšanje začina i dodataka kod preradbe živežnih namirnica. Za taj simpozij prijavili su se mnogi stručnjaci i poznati industrijalci iz Engleske, SAD, Holandije, Švedske i Izraela.

Iz domaće i strane štampe

Aktivne smrznute kulture (AgE Sofia) — Bugarski istraživači T. Girginov, D. Keskinova i T. Girginova pronašli su postupak za proizvodnju duboko smrznutih aktivnih jogurt-kultura. Najpovoljniji rezultati kod čuvanja tih kultura postizavaju se, kad se starteri sa stupnjem kiselosti od 38—42 T. smrznju u tekućem dušiku, a primjerice dva mikroorganizma *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus* nalaze u logaritmijskoj fazi razvoja. Smrznute kulture se lako prenose i aktivnije djeluju nego starteri koji se uobičajeno upotrebljavaju ili smrznuti suhi starteri. Smrznute kulture se aktiviraju u istom mediju u kojem su se nalazile prije zamrzavanja.

Umjetno sušenje sijena poboljšava kvalitetu mlijeka (AgE Oslo) — Nakon provedenih pokusa kroz više godina norveški agronomski stručnjaci su pronašli postupak za sušenje sijena, koji poboljšava kvalitetu mlijeka i smanjuje količinu masnih kiselina. Kako Zemaljsko udruženje za mljekarstvo u Schleswig-Holstein-u obavještava suši se s pomoću elektro-pogona hladnim i toplim zrakom. Nadalje valja istaći da se tim postupkom može regulirati biološki sastav sušenog proizvoda i upravljati biološko-kemijskim procesom. Kod ishrane ovakovom suhom travom nije potrebno da sirane mlijeku dodavaju nitrate. Upotrebom ovog postupka količina vode se reducira od 80% na 12%. Potrošak energije po kg suhe tvari iznosi 1,5 kilovatsati.

Francuska najveća agrarna zemlja Evropske ekonomske zajednice (Die Molkerei-Zeitung No 50/72) — Francuska je najveća agrarna zemlja unutar evropske ekonomske zajednice. Prema obavijesti Statističkog ureda evropske ekonomske zajednice u Francuskoj je god. 1970. korišteno kao poljoprivredno zemljište 33,13 mil. ha, dok u Saveznoj Republici Njemačkoj 13,58 mil. ha, 19,32 u Italiji, 2,21

mil. ha u Nizozemskoj i 1,60 mil. ha u Belgiji, 58,0% korišteno je u Francuskoj za ratarsku proizvodnju i 42,0% kao pašnjaci, u Njemačkoj je taj odnos iznosio 59,5 prema 40,5%, u Italiji 73,3 prema 26,7%, u Nizozemskoj 39,9 prema 60,1%, a u Belgiji 53,2 prema 46,8%.

Ograničenje holesterina u prehrani bez efekta (Die Molkerei-Zeitung No 49/72) — Maslac i druga hrana s holesterinom praktički nema utjecaja na povećanje holesterina u tijelu. S time su suglasni mnogi prehrambeni fiziolozi. Prof. dr Gotthard Schetster, direktor Medicinske univerzitetske klinike, Heidelberg, smatra beskorisnim ograničenje holesterina s hranom. Tijelo sintetizira iz jednostavnih tvari u dovoljnoj mjeri holesterin. Prema mišljenju naučenjaka tijelo stvara holesterin neovisno o tome, što prima holesterin u hrani.

Tijelo dnevno proizvodi 1000—4000 miligrama holesterina. Kod odmjerenje prehrane od 2500 kalorija dnevno prima između 375 i 625 miligrama, a to je jedva 15% od holesterina što ga tijelo proizvodi.

Švedska će god. 1980. imati samo 100 000 poljoprivrednih gospodarstava — (Die Molkerei-Zeitung No 49/72) — Švedska poljoprivreda danas ima oko 150 000 poljoprivrednih gospodarstava, a god. 1980. imat će 100 000 s poljoprivrednom površinom od ukupno 2,6 mil. ha. Cilj je agrarne politike u Švedskoj da podmiri potrebe svojim agrarnim proizvodima sa 80%. U Švedskoj radi u poljoprivredi svega 4,5% radnika.

Struktura osoblja u mljekarstvu Sav. Rep. Njemačke (Die Molkerei-Zeitung No 48/72) — Krajem god. 1970. u 1274 mljekara Sav. Rep. Njemačke zaposleno je bilo 48 187 radnika. Od toga je 8501 mljekarskih stručnjaka (jedva 18%). Zaposlenost prema god. 1967. smanjila se za 3%. (U isto vrijeme smanjen je broj mljekara za 32%).