

35. ZELENA SEDMICA

Od 29. januara do 7. februara o. g. održat će se u Berlinu 35. »Zelena sedmica«. Poljoprivrednici, vrtlari i prehrambeni stručnjaci uvelike cijene tu priredbu, na kojoj se mogu dobiti potrebne informacije i razmijeniti mišljenja. Posjetilac dobit će uvid u ponudu tu i inozemnih poljoprivrednih proizvoda.

Za pitanje obavijesti treba se obratiti na »Reisedienst der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft AGRATOUR GmbH, 6000 Frankfurt/Main 1, Rüterstrasse 13.

IZLOŽBA INTERNACIONALNE TEHNIČKE NAKLADE U OKVIRU MLJEKARSKO - SIRARSKJE INDUSTRIJE

U okviru izložbe 1. Mljekarsko-sirarske industrije, koja će biti od 28. aprila do 2. maja o. g. u Parmi, održat će se i internacionalna tehnička naklada, koja će obuhvatiti:

- tiskopisi raznih zemalja o mljekarskoj i sirarskoj industriji;
- tiskopisi o opremi, strojevima i konfekcioniranju spomenute industrije.

Učešće na izložbi je besplatno. Dovoljno je poslati 3 ili više primjeraka tiskopisa, cjenovnika, formulara za pretplatu, a za posjetioce prospekte. Tiskopisi se imaju dostaviti najkasnije do 30. januara o. g. s ispunjenom prijavitnicom, kako bi se mogli uvrstiti u određenu rubriku oficijelnog kataloga.

Iz domaće i strane štampe

Doprinos fondu za mlijeko (br. 50/70) — Austrijski nacionalni savjet u Austriji izglasao je 462,3 milijuna šilinga za pokriće pasive u fondu za mlijeko (Milch-wirtschaftsfond).

Povišeni dodatak za kvalitetno mlijeko u Engleskoj (br. 50/70) — Na osnovu zaključka engleske vlade (Price Review) u 1970/71. predviđena garantirana cijena za mlijeko u tekućoj gospodarskoj godini 1970/71. povišena je od 3 šilinga 11 penija po galonu (4,54 l) na 4 šilinga 1,25 penija. Ured za tržište mlijekom se odlučio i za povećanje dodatka za kvalitet mlijeka, što će važiti od 1. I o. g.

Prosječna suha tvar u mlijeku u Engleskoj prema godišnjem dobu varira od 11,8% i 12,8%, pa će se prema novom propisu u tom pogledu povisiti prihod proizvođaču. To će se postići samo u jesen kada je suha tvar mlijeka najveća. Smanji li se procenat suhe tvari u mlijeku ispod 12% oduzet će se za svaki procenat (vrijedi za prva tri procenta) za 0,8 penija po galonu.

Postupak za produženje održivosti jogurta (51/52-70) — H. J. Klupich, Bockum-Hövel navodi da je neodrživost jogurta u tome što:

1. daljnjim razmnažanjem jogurtne flore u konačnom stadiju jogurt postaje prekiseo i malo do vrlo gorak;

2. kod zagađenja jogurtne flore kvascima i plijesnima jogurt se konačno denaturira i ne može ga se više trošiti.

Da se uzmognu isključiti navedene pogreške i time produlji održivost jogurta između ostalog postoje ove mogućnosti i postupci:

— pasterizacija jogurta s aseptičnim punjenjem (aseptjomatic-postupak) ili punjenje dok je jogurt vruć;

— mogu se dobiti specijalni laktobacili, koji sprečavaju naknadno kiseljenje i pojavu gorčine (npr. BIOghurt — BIO garde postupak). Kulturi od *L. bulgaricus* i *Sc. thermophilus* dodaju se *L. acidophilus* i *L. bifidus*;

— dodavanje CO₂ — Sa CO₂ ispunji se prazni prostor između proizvoda i po-

klopca. Time se sprečava infekcija mikroorganizama iz zraka. Još se očekuju konačni rezultati ispitivanja.

Novi postupak kod proizvodnje mlječnog praška iz punomasnog mlijeka (45/70) — Poljoprivredni istraživački odjel Ministarstva poljoprivrede SAD proizveo je takav mlječni prašak iz punomasnog mlijeka, koji nakon rekonstrukcije daje proizvod, koji je kvalitetan.

Postupak kod proizvodnje sastoji se u tome, da se mlijeko suši pod uvjetom, da ne dođe do oksidacije i u vakuumu kod niže temperature. Ovaj proizvod zove se »Dairy Fresh«. Kad se skladišti do 60 sedmica kod temperature od 40°F, u prve 3—4 sedmice nešto se smanji aroma. Ovaj mlječni prašak može se čuvati do 60 sedmica kod normalne temperature frižidera. Topi se u hladnoj vodi i miješa.

Homogeniziranje mlijeka s gledišta prehrambeno-fiziološkog (46/70) — Na zasjedanju »VGM« 23. oktobra u Rothenburg-u pročitan je referat o. T. prof. dr A. Lemke, direktora Instituta za mikrobiologiju Saveznog zavoda za istraživanje mlijeka u Kiel-u.

Homogeniziranje mlijeka ima za svrhu da se spriječi dizanje mlječne masti. Sitnjenjem kuglica mlječne masti mijenja se fizikalna struktura mlijeka, pa je u pitanju da li se s time mijenja i fiziološka vrijednost mlijeka. To se ispitivalo već pred nekih 15 godina, a osobito s obzirom na prehranu dojenčadi.

J. Jochims izvijestio je (Milchwissenschaft 7, 375—377, 152) o pokusu provedenom sa dvije grupe dojenčadi s homogeniziranim ili nehomogeniziranim 10 mj. stare i konstatirano je, da od homogeniziranja mlijeka nema ni štete, ni koristi.

G. Ligner i R. Thurau (Milchwissenschaft 7, 378-381, 1952) su pokusom konstatirali da se probava homogeniziranog kravljeg mlijeka skraćuje u odnosu na nehomogenizirano mlijeko. I ženino mlijeko, koje ima sitnije mlječne kuglice, brže se probavlja nego kravljeg mlijeko.

I. A. Adam i E. Czech (Milchwissenschaft 10, 70—78 1955) došli su do istog rezultata.

Haubold i suradnici u više navrata su izvijestili, da mlječne masne kapljice sa crijevnih resica direktno dospiju u limfni vod i na mjesto upotrebe zaobilaze jetra i probavne sokove.

Na osnovu spomenutih i raznih radova prof. Lemke je zaključio, da homogeniziranje mlijeka nema prehrambeno-fiziološke štete, a može biti samo od koristi.

(Die Molkerei-Zeitung 1970.)

Konzerviranje mlijeka u stajama u rashladnim rezervoarima otvorenim i pod vakuumom. — Opažanja na neke bakteriološke i kemijske karakteristike sabranog mlijeka. Pastore M. i Pelissero A. — (II latte 6/70).

Izvod — Autori su ispitivali mlijeko čuvano dva dana u rashladnim rezervoarima sa svrhom da procjene kakav je odnos između načina čuvanja (u otvorenim rezervoarima s ručnim pranjem i zatvaranjem pod vakuumom s mehaničkim pranjem) i to: a) posebno u pogledu slobodnih masnih kiselina, O₂ rastopljenog, askorbinske kiseline, pH i organoleptičkih karakteristika, b) bakteriološko stanje mlijeka nakon što ga se čuva dva dana i brojčane varijacije za neke grupe mikroorganizama (ukupni broj mikroba pri 32°C, broj psihrofilnih termorezistentnih, klostridija, baktobacila, aerobne i anaerobne mikroflore).

Ispitivanja su vršena u dvije staje (A sa 125 grla i B sa 150 grla). U svakom od njih instalirani su rezervoari i to jedan otvorenog tipa, a drugi zatvorenog, u koje se ulijevalo po polovicu mlijeka koje potječe od odgovarajuće mužnje svake krave.

Pokus je pravljen u razdoblju august-novembar 1969.

Iz rezultata moglo se zaključiti:

1. kemijsko i organoleptičko ispitivanje mlijeka nije pokazalo razlike vrijedne pažnje između spomenuta dva tipa rezervoara osim što se sadržina askorbinske kiseline u otvorenom rezervoaru smanjila za 5 i više od 25% nego kod zatvorenog, a sadržina rastopljenog O₂ povećala od 174 na 179%;

2. kod bakteriološke sadržine mlijeka nema kvantitativne ni kvalitativne razlike kod mlijeka čuvanog u otvorenom ili zatvorenom rezervoaru;

3. kod mlijeka sabranog od dvije i četiri mužnje nisu se opazile znatne brojčane razlike kod pojedine grupe organizama osim psihrofilnih, koji su se povećali za 3—4 puta. Prosječno nakon 4 mužnje njihov broj iznosio je 5950—6050 kod staje A, odnosno 38 900—41 900 kod staje B, tj. u rezervoaru otvorenom, odnosno u zatvorenom pod vakuumom.

Sporazum s »Gatt-om« za mlječni prašak (II latte 6/70) — 13 država je potpisalo sporazum s Gattom, da neće nabavljati ni prodavati mlječni prašak uz nižu cijenu koja je privremeno utvrđena od 20 dolara za 100 kg.