

u ambalažu u kojoj se dalje hladi i kristalizira, te dobiva krupno-zrnatu ili sitno-zrnatu strukturu.

Za našu mljekarsku industriju bilo bi komercijalno interesantno proizvoditi maslo u sezoni viškova maslaca. Taj proizvod može se dobro plasirati kao »ghee« u istočne i tropske krajeve u toku cijele godine.

Vijesti

V SEMINAR IZ ALIMENTARNE MIKROBIOLOGIJE

Odazivajući se željama stručnjaka koji rade u laboratorijama mlekarā i drugih privrednih organizacija organizovan je V Seminar iz alimentarne mikrobiologije u Mikrobiološkoj laboratoriji Instituta za mljekarstvo Jugoslavije u vremenu od 15—19. marta 1971.

Seminar je imao radni karakter, na kojem su pored teoretskih tretiranja aktuelne problematike demonstrirane savremene laboratorijske metode iz oblasti:

- dokazivanja prisustva i identifikacije *Escherichia coli* i ostalih vrsta rodova *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella* i dr. koje se mogu dokazati u mleku i mlečnim proizvodima;
- dokazivanje prisustva rezidua antibiotika u mleku.



Učesnici seminara

Svaki učesnik je imao priliku da kroz praktični rad samostalno izvodi sve metode i izvrši identifikaciju sojeva izolovanih iz raznih mlečnih proizvoda.

U radu Seminara učestvovalo je 34 stručnjaka iz sledećih organizacija:

Marko Žigmundovac	Mlekara »Pionir« — Županja
Veronika Žunec	Mlekara »Pomurka« — Murska Sobota
Mirko Ćirić	Mlekara Piroć
Jablanka Živanović	Mlekara Zaječar
Branka Dokuš	Mlekara »Belje« — Beli Manastir
Jelena Potkonjak	Mlekara »Belje« — Beli Manastir
Mira Žigić	Zagrebačka mlekara — pogon Karlovac
Slavica Grgić	Zagrebačka mlekara — Zagreb
Zdenka Koritnik	Zagrebačka mlekara — Zagreb
Slavica Švigir-Varga	Zagrebačka mlekara — Zagreb
Vera Janjić	Zagrebačka mlekara — Zagreb
Vlasta Valinčić	Zagrebačka mlekara — pogon Bjelovar
Branko Buhovac	Mlekara Banja Luka
Milka Borota	»Mlekoprodukt« — Zrenjanin
Nada Ninkov	»Mlekoprodukt« — Zrenjanin
Jelena Bizjak	Mlekara — Subotica
Danica Ivanović	PK »Beograd« — Padinska Skela
Rezika Škarica	Mlekara — Osijek
Nada Radišić	Mlekara — Sombor
Vjera Hoti	Mlekara »Zdenka« — Veliki Zdenci
Slobodan Anđelković	Mlekara — Odžaci
Kristina Savadinović	Mlekara — Novi Sad
Radivoje Todorović	Mlekara — Sremska Mitrovica
Desanka Atanacković	Mlekara »Tamiš« — Pančevo
Mustafa Hadžić	Mlekara — Mostar
Živorad Spasić	Mlekara — Niš
Mandica Dušević	Mlekara — Zadar
Vlasta Jurak	Mlekara — Tuzla
Jelisaveta Cvetković	Gradsko mlekcarstvo — Beograd
Mihajlo Ristić	Gradsko mlekcarstvo — Beograd
Đurđa Sertić	Institut za stočarstvo i mlekcarstvo — Zagreb
Juraj Meljnjak	»Podravka« — Koprivnica
Jasenska Miholjić	»Josip Kraš« — Zagreb
Desa Turudić	Poljoprivredna stanica — Zrenjanin

Seminarom su rukovodili: Mr Stojanka Mitić, vet. Ivanka Otenhajmer i vet. Desanka Milenković.

U okviru kulturno-zabavnog programa učesnicima je organizovan obilazak Avale i zajednički ručak, kao i poseta Operi i večeri posvećenoj mađarskoj narodnoj muzici.

Ovom prilikom zahvaljujemo organizacijama koje su omogućile svojim stručnjacima prisustvovanje Seminaru, a učesnicima na uloženom trudu i pokazanom interesovanju.

Takođe se zahvaljujemo Poslovnom udruženju za mlekarsku industriju »Mlekosim« — Beograd na saradnji i učestovanju u participaciji finansijskih sredstava.«

Mr. S. Mitić

XVII MLJEKARSKI TJEDAN U KIELU

Savezni zavod za istraživanje mlijeka u Kielu priredit će od 19—21. IV o. g. XVII mljekarski tjedan

19. IV o. g. priredbu će otvoriti savezni ministar za prehranu, poljoprivredu i šumarstvo Josip Ertl. Uz to će održati govor o temi »Razvitak prehrane i poljoprivrede u ZET-a do 1975.«

Motiv niza referata bit će »Prehrana kao društveno-politički zadatak«. Raspraviti će se problemi higijene okoline, opskrbe bjelanjčevinama čovjeka, u industriji i zemalja u razvoju kao i podmirenje potreba na vitaminima i rudnim tvarima.

Specijalni instituti Saveznog zavoda za istraživanje mlijeka informirat će o novim spoznajama o mljekarstvu kao dijelu istraživanja prehrane. Težište će biti na konzumnom mlijeku s aspekta istraživanja bakteriološkog i biokemijskog, higijene i dr.

U vezi s budućnosti poljoprivrede održat će se referat »Proizvodnja mlijeka u pogonima, koji su sposobni za proizvodnju mlijeka«.

Pri kraju bit će razgovora o temi »Proizvođač mlijeka, mljekarsko-prehrambena industrija, partneri i kontrahenti«.

Karta za sudjelovanje na priredbi iznosi 30 DM po osobi, a šalje se na račun »Milchwirtschaftliche Woche, Dresdner Bank, Kiel 4848«.

Iz domaće i strane štampe

Indijski projekt za proizvodnju mlijeka uz pomoć prehrambenog svjetskog programa (II latte 6/70) — Izvršni direktor Prehrambeno-svjetskog programa Francisco Aquino i indijski ministar poljoprivrede B. R. Patel potpisali su u New Dehli-u sporazum o realizaciji programa za utrošak od 241 mil. dolara. U tom projektu se predviđa proizvodnja i distribucija uz umjerene cijene pasteriziranog mlijeka u bocama za glavne gradove Indije — Bombay, Calcutta, New Dehli i Madras.

U okviru tog projekta utrošit će se za proizvodnju pasteriziranog mlijeka 126 000 t mlječnog praška iz obranog mlijeka i 42 000 t maslačnog ulja, što su neke države dodijelile Prehrambeno-svjetskom programu.

Vrijednost toga iznosi 56 mil. dolara, od čega 5 mil. dolara iznose transportni troškovi.

Osim toga projekat predviđa proširenje uređaja za sabiranje, rekonstrukciju i prodaju mlijeka.

Studija o proizvodnji kumisa i njegove potencijalne mogućnosti za tržište, Francis Lang i Ann Lang (No 2/71). U raznim državama centralne Azije više stoljeća se prerađivalo mlijeko kobilu a

kumis kombiniranom fermentacijom. Mlijeka kobila je malo, pa se u Sovjetskom savezu istraživala mogućnost upotrebe obranog kravljeg mlijeka za proizvodnju kumisa.

On se sada proizvodi u više mljekara. Koristi se, kako je navedeno, obrano kravlje mlijeko, pekarski kvasac kao starter kultura.

Obranom mlijeku dodaje se vode, čime se smanjuje hranidbena vrijednost.

God. 1966/67. suradnici mljekarskih istraživačkih instituta izradili su postupak za proizvodnju kumisa.

Za proizvodnju kumisa dolazi u obzir obrano mlijeko. Kiselost ne viša od 20⁰ Thörnera i spec. težine 1,030⁰. Ne smije imati progreske u aromi i sastavu. Dodaje se granulirani šećer i spec. kumis kultura, koja se sastoji iz čistih sojeva laktobacila i kvasca.

Kulture za proizvodnju kumisa uzgajaju se u obranom mlijeku upotrebom *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* i kvasca, koji fermentira laktozu (*Saccharomyces lactis*), koji posjeduju antibiotsko svojstvo protiv bacila tuberkuloze, *Escherichia coli*, *Bacillus prodigiosus*, *Bacillus mycoides*, *Bacillus mesentericus* i *Bacillus subtilis*. Mljekare mogu dobiti kulturu iz specijalnih labo-