

## ŠTA SE MOŽE URADITI DA SE SPREČI SLATKO GRUŠANJE

1. hlađenje mleka na mestu proizvodnje i brzi transport do mlekare;
2. hlađenje na 4°C posle pasterizacije i održavanje ove temperature u toku stajanja;
3. ukoliko se mleko transportuje treba ga zaštititi od sunca.

Najvažniji izvori bakterija su muve, prašina, zemlja, seno i nedovoljno oprana oprema. Nesterilnost opreme favorizuje tipove bakterija koje su poreklom okolne sredine a ne iz mleka. U proizvodnom procesu treba izbaciti iznošenje hrane i iznošenje đubreta neposredno pred mužu. Prozori moraju biti zatvoreni za vreme muže. Zaštititi kante i cisterne od reinfekcije. **Kante držati poklopljene.** Proveriti sterilnost opreme, bakteriološkom kontrolom prazne opreme. U savremnoj mlekari ne bi trebalo da ima *Bacillus mycoides* i dr., a u staju oni mogu ući kroz prozor uz vetar ili promaju. Tenkovi se moraju sterilisati s parom najmanje jedan sat. Pasterizacijom se povećava šansa za slatko grušanje. Ako se ova mana očekuje treba izbeći pasterizaciju.

A najefikasniji način borbe je skratiti put mleka i povećati brzinu prerade.

### Literatura:

- Frazier cit. po B. W. Hammer (1948.): *Bacteriology*, New York.
- M. Z. Sternberg (1971.): *Cristalline Milk Clotting Protease Mucor meihei and some of its properties* J. Dairy Sci. 2 159—168.
- T. Nakanishi et al (1967.): *The Keeping Quality of U. H. T. Pasterized Milk Preserver at low Temperature.* Japanes J. Dairy Sci., vol. 16 No 6.
- J. J. Pane and Thomas (1968.): *Psychotrophic Coli-aerogenes Bacteria in Refrigerated Milk* J. appl Bact. 31 420—425.
- J. G. Davis (1955.): *Dictionary of Dairyng*, London.
- L. M. Lampert (1947): *Milk and Dairy Products*. Brooklin.
- S. Žakula (1966.): *Utica j mikrofl ore mleka i nekih mlečnih proizvoda na njihov higijenski kvalitet i održivost pri raznim temperaturama čuvanja.* Poseban otisak Vet. Fakultet Beograd.
- A. K. Choudhery (1971.): *Bacili in Milk Swet Curd.* J. Dairy Sci 3 321—326.

## Vijesti

### »ANUGA« MEĐUNARODNA IZLOŽBA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Od 25. IX. do 1. X. o. g. održat će se u Kölnu Međunarodna izložba živežnih namirnica. Na izložbi će sudjelovati 3200 poduzeća iz 56 zemalja.