

## Iz domaće i strane štampe

**Upotrebljivost duboko ohlađenog mlijeka za proizvodnju sireva** (Haisch K.-H., Hermann M., Kiermeier F.: *Milchwissenschaft* 26 (1) 6-19, 1971) — I kod prerađene sireva upotrebljava se duboko ohlađeno mlijeko, da bi se povećao kapacitet sirane. S time u vezi postavlja se u praksi pitanje o sposobnosti takovog mlijeka za sirenje. Kod duboko ohlađenog mlijeka su moguće promjene u bakteriološkom sastavu, jer se povećao broj psihrotrofnih vrsti bakterija: pseudomonas, alkaligenes itd., ali ipak ne mlječno-kiselinskih bakterija. Ako se mlijeko iz rashladnog tenka proizvođača isušuje u tenk kola, a upotrebljavaju u mljekari crpke i filtri (mehanički postupak), razbijaju se masne kuglice i nastaje dispozicija cijepanja masti s pomoću lipaze. Cijepanjem masti nastale slobodne masne kiseline uzroče pretvorbu topljivog kalcija u netopljive i koloidalne kalcijeve spojeve. Tako se je utvrdilo, da se kod duboko ohlađenog mlijeka, koje se dva dana skladištilo, produljuje za 10% vrijeme usiravanja i sirni gruš je manje čvrst.

Spomenuti autori su u pokusu upotrijebili za sirenje mlijeko s mnogo klica (100.000 — 1.000.000 po ml) i s malo klica (1000 — 10.000 klica po ml). Mlijeko se u kanti od 15 l standardiziralo na 2,9% masti i držalo 96 sati pri 4 odnosno 8 i 12°C. Za vrijeme čuvanja mlijeko se miješalo mješalicom a) 0,73 cm/sek., i b) 115 puta brže.

Istraživanja su pokazala, da je pri temperaturi od 4°C kiseljenje mlijeka praktički obustavljeno, dok to nije pri temperaturi od 8, odnosno 12°C. Nadalje konzistencija sirnog gruša od mlijeka pasteuriziranog i čuvanog 96 sati pri 4°C ostala je nepromijenjena. Ipak se uočljivo povećala od onog mlijeka koje se čuvalo pri 8, odnosno 12°C, i kiselost se povećala. S povećanjem konzistencije više je otjecalo sirutke.

Iz pokusa slijedi zaključak, da duboko hlađenje nema štetnog utjecaja na kvalitetu mlijeka za sirenje i sira ako se upotrijebi kvalitetno mlijeko s malo klica i kad se izbjegnu mehanička oštećenja masnih kuglica.

**Američke farme sve veće i veće** (No 6/71) — Broj američkih farma koji se godinama smanjivao, i u god. 1971. će se smanjiti. Prema podacima Ministarstva poljoprivrede SAD ima još 2,876.000 poljoprivrednih gospodarstava, a to je za 1,5% manje nego god. 1970., a 26% manje nego 1961.

U SAD obrađuje se 452,8 milijuna ha zemlje. To je 0,3% više nego prošle godine i 5% manje nego 1961. To znači da prosječno poljoprivredno gospodarstvo raspolaže s više od 157,5 ha, u usporedbi sa 155,1 ha u prošloj godini i 124 ha u god. 1961.

**Potrošnja maslaca u SAD se i dalje smanjuje** (No 7/71) — U SAD se potrošnja maslaca u prošloj kalendarskoj godini i dalje smanjila u korist ulja, margarina i masti. Uza sve to što se u usporedbi s god. 1968. povećala potrošnja masti godišnje po stanovniku za 12,6% na 23,2 kg, potrošnja maslaca se smanjila za 1/4 i iznosi 2,1 kg čiste masti. Još se više smanjila potrošnja sala. Potrošnja margarina se povećala za 14,7% i iznosi 3,9 kg čiste masti. Mast se u jednoj godini povećala za 32%, a ulje čak za 50%.

### Upotreba masti i ulja u SAD (1968. i 1969. u kg)

	1968.	1969.*	1968/1969.
maslac a)	2,8	2,8	—25,0
margarin a)	3,4	3,9	+14,7
salo b)	3,5	2,4	—31,4
mast	5,7	7,5	—31,4
ulje	4,2	6,3	+50,0
ostale masti i ulja	1,0	1,0	±
	20,6	23,2	+12,6

\* predbježno; a) čista mast; b) izravna potrošnja

Die Molkerei-Zeitung