

duženja vremena trajanja proizvoda. Ovakvo tretiranje može da izazove promene u konzistenciji, pa ga je potrebno pažljivo izvoditi.

Usavršavanjem aseptičnog punjenja sterilizovanih proizvoda omogućena je izrada mlečnog pudinga s produženim vremenom trajanja, ali bez negativnih posledica naknadnog zagrevanja. Za izradu ovog proizvoda preporučuje se sledeći režim obrade: temperatura zagrevanja smeše 140°C, homogenizacija pri pritisku od 50 atm., temperatura punjenja 40—45°C.

Iako je kontinuelna proizvodnja novijeg datuma i još nedovoljno ispitana, a šaržna zahteva posebnu pažljivost u mnogim fazama, ipak uprkos teškoćama, ova proizvodnja ima snažno izraženi trend porasta već više od 15 godina.

Literatura:

1. Arentzen, A. G. J. (1969.): Gebruik van gemodificeerd zetmeel voor de continubereiding van vla, NIZO-Nieuws 7.
2. Arentzen, A. G. J.: Usmena konzultacija.
3. Kok-Ede n. v.: Advised processing of desert creams and chocolatemilk in an UHT plant and an aseptic tetra-pak plant.
4. Landouuw-economisch instituut (1967.): Landbouwcijfers.

Vijesti

SEMINAR O KOZJEM I OVČJEM MLJEKU MEĐUNARODNOG MLJEKARSKOG SAVEZA

27—30. travnja 1971. održao je u Madridu Međunarodni mljekarski savez seminar o kozjem i ovčjem mlijeku. Na seminaru je sudjelovalo 70 učesnika uz osam zemalja članica i predstavnici četiriju međunarodnih organizacija (CEA, FAO, EAAP, WHO).

Održani su među ostalim referati o ovim problemima: o faktorima, koji utječu na proizvodnju kozjeg mlijeka, o poboljšanju proizvodnje mlijeka ovaca selekcijom, o razvoju mehaničke mužnje ovaca, o kemijskom i mikrobiološkom sastavu mlijeka ovaca, koza, o brucelozu i upali vimena ovaca i koza, o tendencijama u proizvodnji tipičnih mlječnih proizvoda iz ovčjeg i kozjeg mlijeka i o istraživačkim radovima za mlijeko bivolice i proizvoda tog mlijeka, o proizvodnji ovčjeg mlijeka u Jugoslaviji (N. Dozet, B. Bajčetić i M. Stanišić — Jugoslavija) i dr. Nakon održanog seminara doneseni su ovi zaključci:

— Međunarodni mljekarski savez poduprijet će da jedna studijska komisija prouči faktore (pasmina, godišnja dob, stadij laktacije, krma i dr.), koji utječu na proizvodnju spomenutih vrsti mlijeka;

— valja poraditi na tome da se poboljšaju muzni strojni uređaji i standardiziraju;

— Seminar predlaže da se formira grupa eksperata za izradu analitičkih, i rutinskih metoda (brzih) na osnovu kojih će se moći utvrditi miješanje raznih vrsti mlijeka;

— grupa zaštititi tipične tj. originalne proizvode iz ovčjeg i kozjeg mlijeka;

— grupu eksperata treba formirati koja će proučiti uzroke koji izazivaju pojavu brucelozu i upale vimena kod ovaca i koza;

— Seminar preporuča inicijativu Indijskog nacionalnog komiteta o istraživanju mlijeka bivolice;

Međunarodni mljekarski savez organizirat će 1972. godine znanstveni simpozij o fizici i kemiji kazeina, koji će se održati u Holandskom mljekarskom istraživačkom zavodu u Ede-u u trajanju od 3 dana.