

Mlijeko za sir – sirovo ili pasterizirano (ing. Srečko Šabec)

Upale vimena kod krava ugrožavaju proizvodnju mlijeka (dr Janez Batis)

Hlađenje mlijeka kod proizvođača (ing. Franc Kervina)

Sezonski pripusti i muznost krava u Bohinju (ing. Marko Bertoncelj)

Laboratorijska ispitivanja u mljekarskom pogonu (ing. Eva Pirkmajer)

Izobrazba mljekarskih radnika (ing. Anton Lašić)

Osnutak Poslovognog združenja za mlekarstvo (ing. Milan Hafner)

U listu je pregled mljekarske strane literature, tržišta mlijekom i mlječnim proizvodima te vijesti.

Uredništvo lista: Mljekarska škola, Kranj.

Pretplata za 6 dvobroja iznosi 600 din, a doznačuje se na tek. račun br. 600-60-5-289 Poslovno združenje za mlekarstvo u Ljubljani.

Iz domaće i strane štampe

Tamanjenje muha s pomoći električnog stroja – »Energoinvest« u Sarajevu je izradio električnu napravu za tamanjenje muha i druge gamadi u staji. Ova električna naprava je jednostavna, a priključuje se na električnu mrežu. Teška je 7,2 kg. Njen okvir je metalna mreža. U njoj je obična žarulja. Po danu je moguće mamiti muhe bez žarulje, na ubočajene mame ili s kakvim mirisom. Kada muha doleti u područje mreže struja je ubije. U mjesec dana, ako je naprava neprestano u upotrebi, potroši se 6 Kwh.

*

Moderniziranje mljekarskih pogona u Poljskoj – U zadnje vrijeme mljekarski pogoni u Poljskoj prelaze u zadružne ruke. Za to stoje na raspolaganju krediti u iznosu od 110 milijuna zlotija za gradnju i nabavu strojeva i opreme.

Danski izvještaj o svjetskoj proizvodnji mlječnih proizvoda – Organizacija danskih mljekarskih udruženja izvještava da se u zapadnom dijelu svijeta proizvodi oko 4 milijuna tona maslaca, 3 milijuna tona sira, isto toliko kondenziranog mlijeka i 1 i po milijuna tona mlječnog praška. Oko 75% otpada na mlječni prah od obranog mlijeka.

U Evropi raste proizvodnja mlijeka, jer mnoge države daju pomoći proizvođačima mlijeka.

Samo 15% proizvodnje maslaca i sira promeće se na svjetskom tržištu. Danska je druga država po izvozu maslaca, a treća po izvozu sira. U izvozu kondenziranog mlijeka sudjeluje sa 20%, a mlječnog praška sa 30%.

Danska izvozi maslac i sir uglavnom u Englesku i Saveznu njemačku republiku. Istočna Azija uvozi $\frac{2}{3}$ kondenziranog mlijeka u limenkama, dok je glavni preuzimač danskog mlječnog praška Venezuela.

Da li postoji osjetljivost na mlijeko? Poznato je da mnoge osobe ne podnose kravlje mlijeko. One su preosjetljive, tj. alergične na bjelančevine mlijeka. Ova alergija pojavljuje se u nosu, plućima, osipom na koži i poremećajem probave. Ipak izgleda da mnogo puta poremećaje izazivaju drugi uzroci.

Specijalista za alergiju dr Josip H. Fries u novije vrijeme o tome obavještava i upozorava da se neopravdano uopćava osjetljivost na mlijeko. 5% pacijenata, koji su k njemu dolazili, tužili su se da su imali smetnje kada su pili mlijeko. Međutim kad je podrobno ispitivao uzroke alergičnih pojava, konstatirao je da je samo 0,3% bilo zaista alergično prema kravljem mlijeku.

Kada postoji alergija prema kravljem mlijeku, prema znanstvenim ispitivanjima ustavljeno je, da ta osjetljivost potječe od albuminâ mlijeka. Preosjetljivost dade se djelomično ukloniti ako se mlijeko prokuha ili grijije. Evaporirano mlijeko ne djeluje alergično. Katkada je potrebno prijeti na kozje mlijeko.

U najviše slučajeva navodi dr Fries da se ne radi o osjetljivosti na mlijeko. Crijevni poremećaji djece često imaju druge uzroke: zaraze mlijeka bakterijama, ili nepravilno čuvanje mlijeka. Pretjerano pijenje mlijeka može uzrokovati bolove poput kolike, bljuvanje i slične pojave.

(Schweizerische Milchzeitung 1960)