

a uz to ima i mnogo predmeta koji se ne mogu izrađivati uz upotrebu sintetičkih ljepila, to ova imaju vrlo široku primjenu u praksi.

Poduzeće Zagrebačka mljekara proizvodi znatne količine kazeina, koji se teško plasira na tržištu, pa je radi toga opravdana s tehničkog i ekonomskog stanovišta upotreba kazeina kao osnovne sirovine za proizvodnju ljepila.

Ovo kazeinsko ljepilo sa suhim kontaktom sadržava uz kazein dodatke za prevođenje kazeina u stanje djelomične topljivosti i mogućnosti da nabubri, kao i potrebna punila. Svi ovi dodaci dobro izmiješani u posebnim miješalicama predstavljaju gotovo ljepilo, koje treba samo razrijediti vodom.

Kvaliteta ljepila u najvećoj mjeri zavisi o kvaliteti kazeina, koji mora imati odgovarajući procenat masti, pepela i veličinu zrna. Kod svake novo-proizvedene partije ispituje se tzv. čvrstoća na vlak u suhom i vlažnom stanju, što pokazuje otpornost ljepila, koja mora odgovarati određenim propisima. Kod radova gdje se traži stanovita otpornost prema vodi, dolaze u obzir samo ovakva ljepila sa suhim kontaktom.

Ljepilo treba razmiješati s vodom u omjeru 1 : 2 do 1 : 4 (prema potrebnoj gustoći) tako da se sve grudice potpuno rastope.

Vrijeme upotrebljivosti ljepila iznosi 3-4 sata, a to znači da se smije prirediti samo toliko ljepila, koliko se može u tom vremenu i potrošiti. Nakon tog vremena ljepilo postane želatinozno i nije sposobno za lijepljenje.

Količina ljepila u prahu iznosi 130-200 g na 1m² ako se površine koje se lijepe s jedne strane premazuju, ili 200-270 g ako se premazuju s obje strane.

Ljepilo se pakuje u količinama od 1,5 i 20 kg u natronskim vrećama koje su obložene polietilenom.

Ing. D. Filjak

I z m l j e k a r s t v a s t r a n i h z e m a l j a

MLIJEČNO-KISELI NAPITAK »SNJEŽOK«

Autori ovog članka opisuju tehnologiju novog mliječno-kiselog proizvoda, kojem su dali naziv »Snježok«.

Tehnologija ovog napitka nije složena. U mlijeko, koje ne smije imati manje od 3,7% masti, dodaje se 7% šećera. Zatim se pasteurizira na 85 do 92° u pločastom pasteurizatoru. Iz njega mlijeko ide u homogenizator, gdje se 10 minuta homogenizira pod tlakom od 175 atmosfera. Mlijeko se zatim ohladi (ljeti na 42-45°, a zimi na 50) i ide u tenkove, gdje se zakiseli 5%-tnim kvasom termofilnih kultura mliječno-kiselih bakterija, koje se sastoje od 4% mliječnih streptokoka i 1% bugarskih štapića. Zakiseljavanje traje obično oko 2,5 do 3 sata. Završetak kiseljenja određuje se po konzistenciji i kiselosti, koja ne smije prijeći 80° Th (32° SH). Gotova gruševina se miješa i hladi na 8 do 10°, a zatim se dodaje voćni sirup. Nakon toga se napitak miješa i razlijeva u boce s pomoću poluautomata.

Prema tome, koji je voćni sirup dodan »Snježoku«, ima taj napitak različitu aromu i različitu nijansu boje.

Ljuberecka centralna gradska mljekara proizvodi »Snježok« u 7 raznih oblika: slatki (bez voćnog sirupa), od jagode, maline, višnje, crnog ribizla, limuna i naranče. Svaki oblik ulije se u posebne boce, a prilikom konzumiranja, preporučuje ulijevati u čaše, koje imaju 2 do 3 razna oblika, na pr. prvo se ulije sloj tamnog napitka (od crnog ribizla, višnje ili maline), zatim sloj svijetlog (slatki bez voćnog sirupa ili limunov) i na kraju žučkasti (od vrtnih jagoda ili naranče). Više napitaka može se uliti u čašu, jer je konzistencija »Snježoka« dosta zbijena, pa se slojevi međusobno ne miješaju.

»Snježok« je vrlo hranjivi dijetetski proizvod originalnog okusa. Dijetetski kvaliteti ovog mliječno-kiselog napitka pojačavaju se, jer su mu dodane kulture mliječno-kiselih bakterija, koje imaju odlična antibiotska svojstva.

Novi dijetetski napitak »Snježok« potrošači su odlično ocijenili i troše ga na veliko.

Preveo: ing. M. Stanišić
(Moločnaja promyšlennostj br. 2/60,
– ing. Z. Romanova i L. Miljutina)

Dr Nikola Zdanovski, Sarajevo

Zavod za mljekarstvo PF

IZRADA BRINZE U POLJSKIM TATRAMA

U Poljskoj se uzgaja preko 3,660.000 ovaca (god. 1960.), od kojih se znatan dio nalazi u južnim prikarpatkim krajevima, gdje u toku ljetnih mjeseci iskorišćuje sezonske pašnjake Tatra, Beskida i drugih planinskih područja. Organizacija ispaše provodi se na zajednički način (wspólni wypas),



Sl. 1 – Stado poljskih pramenki (cakla) u planini Jaworki
(Orig.)

jedan od najstarijih oblika planinskog gospodarstva (stočarstva). U proljeće *górali* (gorštaci) izgone ovce u zajedničkim stadima ili ih daju na ispašu