

Tehnološki proces proizvodnje topljenog sira zavisi o upotrebljenom emulgatoru, premda kvalitet proizvoda zavisi o vrsti, okusu, mirisu i općoj kvaliteti upotrebljene sirovine, gdje važnu ulogu igra stupanj zrelosti i starosti početne sirovine. Kod upotrebe emulgatora također važnu ulogu igra kiselost, odnosno alkaličnost smjese, te se prema tome upotrebljava prikladan i odgovarajući emulgator.

Kod upotrebe emulgatora pokazalo se, da se povećanjem količine emulgatora iznad najpovoljnije koncentracije u odnosu na osnovnu sirovinu ne poboljšava kvalitet proizvoda, tj. njegovom većom koncentracijom ne postiže se i pojačano djelovanje odnosno aktivnost emulgatora. Najpovoljnija koncentracija kreće se između 2,5 i 3 % u odnosu na osnovnu sirovinu, pa je svako daljnje povećanje ekonomski neopravdano i nerentabilno.

DA LI KRMLJENJE SILAŽOM NEGATIVNO DJELUJE NA KVALITET MLIJEKA

Upotreba dobre silaže u temeljnoj krmi ili isključivo kao temeljna krma povoljno utječe na mliječnost. Sadržajnija je od ostale sočne krme, tako npr. od stočne repe. Njezina proizvodnja je jeftinija.

I naučna istraživanja potvrdila su efikasnost ishrane silažom i da ona ne utječe negativno na kvalitet mlijeka.

Navodimo rezultate istraživanja Instituta za proizvodnju mlijeka Saveznog pokusnog i istraživačkog zavoda za mljekarstvo u Kielu:

1. na procese probave u buragu ne utječe ni isključivo davanje silaže kao temeljne krme;
2. na ove procese utječe sastav hranjivih tvari silaže, odnosno ukupnog hranidbenog obroka.

Sadržina masti u mlijeku i njezina konzistencija zavisi o sastavu krmnog obroka. Surova vlakna u krmi utječu na tvorbu octene kiseline, a ova osim drugih nezasićenih masnih kiselina služi kao izvorni materijal za sintezu (tvorbu) mlječne masti.

Davanje silaže povoljno djeluje na tvorbu mlječne masti. Zbog toga što sadržava kiseline konzistencija mlječne masti je osrednja, dok npr. svježe repino lišće u krmnom obroku uzrokuje tvrdi konzistenciju mlječne masti.

Visokokvalificirani mljekar sa 10 godina radnog staža i to na rukovodećim položajima, traži odgovarajuće mjesto.

Uvjet — stan za obitelj!

Odgovor na Uredništvo.

Za ljudsku prehranu je od velikog značenja da li u živežnoj namirnici ima vitamina. Dobra silaža sadržava vitamin A, odnosno karotina, pa mlijeko krava hranjenih s takovom silažom sadržava više vitamina A.

Sadržina vitamina u mlijeku ovisna je o krmi, tako po Dyxtru:

Krma	inter. j vitamina A na 1 g maslačne masti
40 kg silaže svježe trave	38
20 kg silaže uvele trave	29
12,3 kg sijena	18

Okus i miris, a i sadržina klica, osobito bacila maslačnog vrenja u silaži, može nepovoljno utjecati na kvalitet mlijeka. Do toga dolazi:

1. direktnim dodiranjem namuzenog mlijeka silažom, lošom ventilacijom staje i drugim nečistoćama;

2. indirektno preko krave:

a) hlapive tvari dospijevaju preko dišnih organa u krvotok, a zatim u mlijeko,

b) djelotvorne tvari dospijevaju preko probavnog kanala u krvotok, a zatim u mlijeko.

Radi toga kod ishrane silažom treba se držati slijedećeg:

- silažu ne smijemo držati u staji
- ostatke silaže treba iz staje ukloniti
- treba se pobrinuti da se staja dobro zrači
- namuzeno mlijeko treba čim prije iznijeti iz staje
- silažu treba krmiti nakon mužnje

Općenito je ustanovljeno da klice iz krme ne prelaze putem probavnog trakta u krv - vime, tj. u mlijeko, nego infekcijom putem izmetina i djelića krme. Tako se mlijeko inficira i bacilima maslačnog vrenja.

U USA hranidba silažom praktički ne utječe na kvalitet mlijeka, jer se proizvodi besprijekorna silaža. Za muzare upotrebljava se silaža samo iz silo-tornjeva. Uz to su optimalni higijenski uvjeti kod proizvodnje mlijeka (čisto stajalište krava, mehanička mužnja, direktni odvod mlijeka cijevima iz staje, a nakon toga se odmah hladi na 4-5° C).

K.

STARI MJEKARI!

Tražim »Mljekarski list« iz god. 1931. Plaćam tri tisuće dinara. Ukoliko ga tko posjeduje, neka javi na adresu: Nagoda Ivan, Verd 115, p. Vrhnika, Slovenija.