

XVII INTERNACIONALNI MLEKARSKI KONGRES OD 4-8. VII 1966. U MÜNCHENU

Kako smo u jednom od prošlih brojeva ovog časopisa obećali, dajemo izvod iz »Prethodnog programa« koji smo dobili od kongresnog sekretarijata. Brošura koju smo primili, sadrži pored ostalog, sledeći program:

4. VII 1966.

Svečano otvaranje

- Sekcija E, Trajni mlečni proizvodi
- Tema E 1: mlekarstvo u zemljama s toplom klimom, uključujući upotrebu trajnih mlečnih proizvoda
- Sekcija F, specijalne oblasti
- Tema F 1: Ispitivanje tržišta i propaganda za mleko i mlečne proizvode
- Tema F 2: Sladoled i pavlaka
- Sastanak autora (učesnici su svi koji su podneli kongresne referate i zvanični kongresni funkcioneri)
- Prijem (»sir i vino iz nemačkih pokrajina«)

5. VII 1966.

- Sekcija A, Proizvodnja mleka
- Tema A 1: Uticaj uzgoja, držanja i ishrane mlečnih životinja na njihovu produktivnost; stvaranje mleka, dobijanje mleka
- Tema A 2: Hemijska, fizička, mikrobiološka i higijenska svojstva sirovog mleka, faktori koji utiču na njihova svojstva i analiza
- Tema A 3: Građevinski i mašinski uređaji za dobijanje, hlađenje, sabiranje i transport sirovog mleka
- Tema A 4: Pogonski, tržišno-ekonomski problemi proizvodnje, hlađenja, sabiranja i transporta sirovog mleka; cena mleka, plaćanje po kvalitetu
- Sekcija E 2: Kazein, proizvodi od surutke, kao i kombinovani trajni mlečni proizvodi
- Sekcija F: specijalne oblasti
- Tema F 3: pranje i dezinfekcija
- Tema F 4: Pitanje ishrane, dijetetika, preparati od mleka za odojčad (sisančad)
- Simfonijski koncerti: Bamberški simfonijski orkestar, Münchenski simfonijski orkestar

6. VII 1966.

- Sekcija B, Konzumno mleko
- Tema B 1: način dobijanja (tehnologija) raznih vrsta konzumnog mleka, uključujući njihovo pakovanje
- Tema B 2: hemijska, fizička, mikrobiološka i higijenska svojstva konzumnog mleka, faktori koji utiču na njihova svojstva i analiza
- Tema B 3: Građevinski i mašinski uređaji za dobijanje i pakovanje raznih vrsta konzumnog mleka
- Tema B 4: Pogonski i tržišnoekonomski problemi dobijanja i prodaje raznih vrsta konzumnog mleka

7 VII 1966.

- Sekcija C, maslac
- Tema C 1: način dobijanja (tehnologija) raznih vrsta maslaca i masla, uključujući njihovo pakovanje
- Tema C 2: hemijska, fizička, mikrobiološka i higijenska svojstva pavlake za maslac, vrste maslaca i masla, faktori koji utiču na njihova svojstva i analiza
- Tema C 3: Građevinski i mašinski uređaji za spravljanje i pakovanje raznih vrsta maslaca i masla
- Tema C 4: Pogonski i tržišnoekonomski problemi spravljanja i prodaje razne vrste maslaca i masla
- Sekcija E, Trajni mlečni proizvodi
- Tema E 3: Kondenzovani i suvi mlečni proizvodi
- Sekcija F, specijalne oblasti
- Tema F 5: Kiselomlečni proizvodi i mešani mlečni napici
- Tema F 6: Voda i otpadne vode
- Priredba, Folklorni program »Od severnog mora do Alpa«

8. VII 1966.

- Sekcija D, sir
- Tema D 1: Način dobijanja (tehnologija) raznih vrsta sireva, topljenih sireva i topljenih sireva s dodacima, uključujući njihovo pakovanje
- Tema D 2: Hemijska, fizička, mikrobiološka i higijenska svojstva mleka za sirenje, raznih vrsta sireva, topljenih sireva s dodacima, faktori koji utiču na njihova svojstva i analiza
- Tema D 3: Građevinski i mašinski uređaji za dobijanje i pakovanje sireva, topljenih sireva i topljenih sireva s dodacima
- Tema D 4: Pogonski i tržišnoekonomski problemi proizvodnje i prodaje raznih vrsta sireva, topljenih sireva i topljenih sireva s dodacima
- Završna sednica kongresa

Zvanični kongresni jezici su: engleski, francuski i nemački. Na zasedanjima sekcija svi referati i diskusija biće simultano prevedeni na dva druga kongresna jezika.

Prema tradiciji Internacionalnih mlekerskih kongresa svi referati će se objaviti u nekoliko svezaka. Ove sveske biće pre kongresa poslati svim učesnicima koji budu pravovremeno uplatili kongresnu taksu.

Pri registrowanju učesnicima kongresa biće predati rezimeji odštampani na tri kongresna jezika.

Poslednja sveska s izveštajem u toku kongresa biće naknadno poslata svim učesnicima kongresa.

Kongresne takse (kotizacija)

Za učešće na kongresu plaćaju se sledeće takse:

1. za učesnike iz zemalja članica Internacionalne mlekerske federacije DM 200.—, za članove porodice (supruga, kćerka, sin) DM 150.—
2. za učesnike iz zemalja koje nisu članice Internacionalne mlekerske federacije (**naša zemlja**) DM 250.—, za članove porodice DM 200.—
3. za kongresne funkcionere (predsednici sekcija i njihovi zamenici i sekretari sekcija) DM 100. —

Prijava za kongres

Prijave za kongres s uplatom kotizacije trebalo bi dostaviti do 1. februara 1966. kongresnom sekretarijatu. Međutim, postoji mogućnost da se prijava izvrši i kasnije, pa i pri samom dolasku na kongres, što će verovatno većina

učesnika iz naše zemlje da koristi zbog procedure oko dobijanja deviznih sredstava.

U okviru kongresa Nemačko poljoprivredno društvo (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) organizuje i internacionalnu izložbu mlekarske tehnike. Izložba će biti postavljena u 5 hala u krugu kongresne dvorane. Ekspoziti će obuhvatiti mašine i uređaje za dobijanje konzumnog mleka, maslaca, sira, sladoleda, kondenzovanog mleka, mleka u prahu, kao i druge mlekarske mašine i uređaje. Istovremeno biće izloženi i uređaji za grejanje i hlađenje, mašine za pakovanje, mašine za mužu, sredstva za pranje i dezinfekciju i dr. Najzad na izložbi će biti prikazani specijalni laboratorijski uređaji, kao i oprema za mlečne restorane i prodavnice mleka.

Za vreme kongresa biće organizovane razne stručne ekskurzije.

M. ŠIPKA

Iz domaće i strane štampe

Uperizirano vrhnje za tučenje na tržištu (No 101/65.) — Savezna mljekara u Bernu nedavno je stavila u promet u nepovratnoj ambalaži uperizirano vrhnje za tučenje, koje se može držati više sedmice. Uperizirano vrhnje se lako tuče, ispod 35° masti je izvanredno stabilno.

Računski centar kontrolira 300 000 krava muzara (No 37/65.) Zemaljski kontrolni savez Schleswig Holstein postavio je uređaj za elektronsku obradu podataka kontrole proizvodnje mlijeka i masti.

Oko 1000 namještenika Saveza u 17 500 svojih pogona kontroliraju 250 000 — 300 000 krava, što znači da se 16 puta godišnje od pojedine krave kontrolira količina i postotak masti u mlijeku.

Na osnovu kontrole proizvođač podešava hranidbu krava, a izlučuje one s nedovoljnom proizvodnjom i tako povećava rentabilitet držanja krava.

(Schw. Milchzeitung, 1965.)

Utjecaj čistih kultura na ementalac. (No 43/65 Dairy Sci. Abstr. 27 (10) 480 65. Orig. in. Sb. Praci vyzk. Ust. mlek. 1963, 93—108/65., 30 ref. Čehoslovačka) — U Čehoslovačkoj ispitivao se utjecaj raznih kombinacija kultura na sastav i kvalitetu ementalca. Da se dobiju optimalni rezultati bilo je potrebno 0,25—0,50% čistih kultura za maslac, 0,061—0,12% ementalčkih kultura, 0,03—0,06% L. cas. kulture i 1,0—2,5 ml. propionskih kultura na 1000 l mlijeka. Upotrebom spo-

menute kombinacije kultura u navedenim količinama mliječno-kiselo i propionsko vrenje bilo je besprijeckorno, razgradnja bjelančevina bila je normalna, a kvaliteta sira time zajamčena. Kad se mlijeku za sirenje dodala naprijed navedena kombinacija kultura u tačnim količinama neposredno prije usirenja, proba metilenskim plavilom pokazala je redukciju nakon 150—240 minuta.

(Molkerei-Zeitung, 1965.)

Novi rekord o muznosti jersey krave u Danskoj — Dansko društvo za uzgoj jersey krava objelodanilo je rezultate kontrole muznosti za gospodarsku godinu 1964/65. Najbolja muzara (matični broj 119) dala je 9343 kg mlijeka sa 6,29% masti, tj. 657 kg masti. Krava je u januaru o. g. bila 8 god. stara. Prvi puta se otečila sa 2 godine. U 6 godina dala je prosječno po 500 kg masti.

Maslac u Danskoj samo u aluminijским folijama — Dansko mljekarsko udruženje je zamolilo Ministarstvo poljoprivrede da izda propis, da se na domaćem tržištu prodaje maslac pakovan samo u aluminijske folije. Ustanovljeno je, naime, da se kvaliteta maslaca uvelike pogoršava, ako je omotan u pergament papir. U trgovinama se čuva u hlađenim vitrinama koje imaju neonsko osvjetljenje.

Za vanjsko tržište mjerodavna je želja kupca, odnosno propisi dotične države u koju se maslac uvozi.

(«Landsbladet»)