

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 osvijetljenje.

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

(«Landsbladet»)