

greb, Mijo Đogić, tehnički direktor ZM Zagreb, ing. Ante Petričić, predstavnik Zadružnog stočarskog saveza, dr. Marcel Mayer, predstavnik Zavoda za privredno planiranje i dr.

Diskutiralo se o rejonizaciji, o otkupnim cijenama, o uključenju većeg broja stručnjaka u upravni odbor Udruženja, o intenziviranju rada stručnih odbora Udruženja, nadalje, da instruktori više pomažu manje mljekarske pogone; o potrebi; da se Poljoprivredna komora NRH konzultira s Udruženjem u pitanju kadrova; o potrebi uspostave pravilnih odnosa između mljekara i druga i tome prilaziti s izgrađenim programom, koji će biti usvojen od mjerodavnih organizacija i narodne vlasti; o potrebi da se donese jedinstveni program za unapređenje mljekarstva; o potrebi da se formira jedna jedinstvena mljekarska organizacija; o stvaranju jednog perspektivnog plana za unapređenje mljekarstva u vezi s 5-godišnjim perspektivnim planom o unapređenju poljoprivrede; o mogućnosti davanja sredstava iz fonda za kadrove za pomoć Mljekarskoj školi u Bjelovaru; o prisustvovanju mljekarskih pogona na ovogodišnjem jesenjem velesajmu; o prisustvovanju što većeg broja članica na ocjenjivanju i o iznenadnom uzimanju prosječnih uzoraka za ocjenjivanje; o namjenskoj uporabi sredstava iz fonda za unapređenje stočarstva; o rješavanju zajedničkih mljekarskih problema preko Saveza poljoprivrednih komora FNRJ u Beogradu; o izmjeni iskustva između Udruženja i Mljekarskog odbora u Ljubljani; o utvrđivanju otkupnih cijena, po mogućnosti kroz dulji period, u sporazumu s predstavnicima proizvođača; o angažiranju većeg broja osoba iz mljekarskih pogona i samih proizvođača u listu »Mljekarstvo«.

Skupština je prihvatila, da zaključke u vezi s diskusijom donese upravni odbor na prvoj svojoj sjednici.

U novi upravni odbor ušli su ovi drugovi: Stjepan Leaković, Dragutin Kauf, Ivan Jembrek, Mirko Leskovar, Ivan Pehal, Bogdan Đerić, Tomo Salopek; u nadzorni odbor: Petko Dernik, Franjo Petranović i Drago Vilner, a u Sud časti: Branko Vidan i Stjepan Kedmenec.

Stjepan Leaković, Županja

TMP »PIONIR« — ŽUPANJA BRINE SE ZA PODIZANJE GOVEDARSTVA NA SVOM PODRUČJU

Kako da se potpuno iskoristi kapacitet Tvornice mliječnog praška »Pionir« u Županji, o tome raspravljaju razni organi, kadšto odvojeno, a kadšto u sklopu ostalih novopodignutih mljekara. Najčešće je ovo pitanje postavljano u samom radnom kolektivu tvornice i njegovu organu upravljanja, a odatle su proizašli brojni prijedlozi i molbe za sređenje prilika, u kojima posluje tvornica. Pronađene su mogućnosti da se riješi u prvom redu opskrba sirovinom i to tako, da se poboljša govedarstvo na području, gdje djeluje tvornica, jer su količine mlijeka još nedovoljne i vrlo neujednačene.

Ako se može u Slavoniji govoriti o naprednijim područjima u pogledu razvoja govedarstva, onda među ove treba svakako ubrojiti područje bivšeg kotara Županja. Na ovom području počeli su uzgajati simentalsku pasminu goveda i proizvoditi mlijeko za tržište u pojedinim selima već pred 20 i više godina. Tu

su po proizvodnji mlijeka već otprije poznata sela Babina Greda i Sikirevci, gdje je dnevni promet dosegao i do 5.000 lit mlijeka. Drugi svjetski rat i administrativne mjere upravljanja privredom u periodu obnove negativno su utjecali na izmjenu pasminskog sastava goveda, a i na sam broj goveda. Prema posljednjem popisu broj goveda na području biv. kotara Županja iznosi oko 11.000, dakle prema god. 1952. više za neko 22%.

No i unatoč ovom povećanju nije postignut predratni broj goveda, ali je činjenica, da se u zadnji par godina ipak povećava. To valja u najvećoj mjeri pripisati baš postojanju i radu Tvornice mliječnog praška u Županji.

Radni kolektiv tvornice već od samog svog osnutka (15. V. 1952.) nastojao je da poboljša govedarstvo i poveća proizvodnju mlijeka na svom otkupnom području. Pored akcija, koje provodi sama tvornica na terenu, na najviše razumijevanja i pomoći naišlo se kod Narodnog odbora kotara Županja. Tako je narodni odbor kotara, da bi sačuvao podmladak — telad dobrih muzara, god. 1955. dotirao po jednom teletu-junici simentalske pasmine proizvođaču iznos od 7—15.000 dinara ili ukupno 7 milij. dinara. Isto tako za veterinarsku službu i nabavu bikova potrošeno je također oko 7 milijuna dinara. Za proširenje krmne osnove po evidentiranim podacima potrošeno je god. 1955. daljnjih 4 milijuna dinara.

Ovim akcijama pridružila se tvornica ishodivši kredit kod Narodnog odbora grada Zagreba u iznosu od 12 mil. dinara. Za ovaj iznos je nabavila 200 junica, većinom simentalske pasmine, koje su predane proizvođačima. Ovaj kredit otplaćuje poduzeće materijalnim rezervama u mliječnim proizvodima gradu Zagrebu.

God. 1954. i 1955., a također i god. 1956. poduzeće je uplatilo stočarskim ograncima pri poljoprivrednim zadrugama preko 1,500.000 dinara godišnje za nabavu bikova, za nagrađivanje najboljih držalaca muznih krava i u slične svrhe.

Prema tome u zadnje dvije godine za unapređenje govedarstva i proizvodnje mlijeka, kako smo naprijed naveli, potrošeno je na biv. području kotara Županja ukupno 33 milijuna dinara.

Tvornica pomaže proizvođačima nabavljati i krepku krmu, i redovno svake zime opskrbljuje proizvođače koncentriranom stočnom hranom (suhim rezancima, mekinjama, sačmom i krmnom smjesom). Tako je samo prošle zime raspodijeljeno po nabavnim cijenama 150 tona krepke krme.

Stalna otkupna cijena, koja se u protekle tri godine kretala oko 20 Din, a god. 1955. i nešto više za litru mlijeka u prosjeku, također je pozitivno utjecala na razvoj govedarstva i na proizvodnju mlijeka na otkupnom području tvornice.

Ustaljena je i propaganda za podizanje stočarstva u selu preko savjetodavne službe na terenu. Tako su i prošle zime stručnjaci TMP »Pionir« održali u selima 62 predavanja o raznim temama, kao na pr.: uzgoju plemenitih pasmina goveda, načinu podizanja mliječnosti kod krava, higijeni mužnje i staje, a pritom su isporođivali stanje našeg mljekarstva s onim u naprednim zemljama, osobito u Danskoj. Seljaci su pokazali neobično veliki interes za ova predavanja i prisustvovali su im i po nekoliko puta. Isto tako su i s proizvođačima mlijeka organizirani sastanci u samoj tvornici u Županji, kuda su pozivani i prevoženi tvorničkim kamionima, da razgledaju pogon i da se upoznaju s radnim kolektivom i s njegovim brigama i uspjesima. Ovakovih sastanaka, na

kojima su i pohvaljivani najbolji držaoci krava, bilo je u tvornici prošle zime pet.

Već prije nego što je donesena odluka Saveznog izvršnog vijeća o prijenosu otkupa na zadruge, tvornica je surađivala s poljoprivrednim zadrugama u otkupu mlijeka. Sad će se dalje povezivati s proizvođačima i preko stočarskih poslovnih saveza na bazi ugovora i međusobnih obveza. Tvornica pored troškova za sabiranje u obliku marže uplaćuje zadrugama i 1 Din po litri u fond za unapređenje proizvodnje mlijeka. I s jedne i s druge strane stvar dobro napreduje, pa se nadati, da će se povećati proizvodnja mlijeka, koja je ovdje svejednako još malena, naročito zimi.

Činjenica, da pojedina okolna sela, gdje se prije nije proizvodilo mlijeko za tržište, u zadnjih nekoliko godina isporučuju tvornici ljeti i preko 1.000 lit mlijeka na dan, potvrđuje, da naponi nisu uzaludni. Naravno, ovaj posao napreduje sporo, jer se za nj hoće neobično mnogo truda.

Dok se ne povećaju količine u okolici, tvornica je prinuđena da se opskrbljuje sa šireg područja. Kapacitet u vrijeme ljeta doseže i do 85%, a ove godine nadamo se, da će još i porasti.

Prošle godine komisija Saveznog izvršnog vijeća obišla je veća mljekarska poduzeća, pa tako i TMP »Pionir« i dala joj konkretne prijedloge, kako bi trebalo pomoći mljekarskim poduzećima. Odluke o ovim prijedlozima obuhvatile su dosad samo konzumne mljekare na taj način, što ih proglašuju komunalnim ustanovama. Tvornice mliječnog praška i nadalje tretiraju se kao sva ostala preradbeno poduzeća, i dosad nisu obuhvaćene nikakvim posebnim povlasticama, iako se za to ne bi moglo naći opravdanje, jer one imaju zadaću, da opskrbljuju mlijekom u prahu uglavnom djecu u krajevima, gdje svježeg mlijeka nema, gdje su potrošači još u težem položaju i gdje su i cijene veće.

Dok se ne osigura stalna doprema mlijeka, a ujedno riješe i prilično nepovoljne financijske prilike tvornice, radni kolektiv je prinuđen da se i sada brine o financijskom rezultatu poslovanja tvornice. God. 1953. tvornica je poslovala s manjom dobiti, a god. 1954. s gubitkom od cca 4.600.000 dinara (koji je iznos većim dijelom podmirio NO kotara Županja, a manjim dijelom poduzeće svojim radom u god. 1955.). Posljednju god. 1955. završilo je poduzeće s dobiti od 1.200.000 dinara. Tu treba napomenuti, da su radnici i službenici tvornice kroz dulji period god. 1955. primali svega 80% plaće, iako su se u radu i te kako zalagali i provodili krajnju štednju, a sve to — kako smo naprijed vidjeli — nije bilo uzaludno.

Nestašica mlijeka zimi i financijske poteškoće natjerale su radni kolektiv da razmišlja, ne samo kako će održati poduzeće, nego i kako će nastaviti započete akcije na terenu, o kojima je naprijed bilo govora. Pokušali su i drugim oblicima koristiti kapacitet tvornice. Tako su pokušali sušiti jaja u prahu. Osušene su i manje količine kavinog ekstrakta. Iako su ovi poslovi vršeni u koprodukciji i iz usluge drugim industrijskim poduzećima, nije išlo sve glatko. Na početku god. 1956. »Podravka« u Koprivnici, za čiji je račun tvornica sušila jaja, došla je u financijske poteškoće. To je prinudilo tvornicu, da zalihu osušenih jaja sama prodaje trgovačkoj mreži. Daljnje sušenje jaja je obustavljeno i radi prigovora Nacionalnog komiteta za UNICEF. Za prodaju jaja tvornica je dobila odobrenje Sanitarne inspekcije — pobrinula se za ambalažu i ostalo i odrekla se komercijalne propagande, iako je ova bila potrebna, jer se prodaje novi i neuvedeni proizvod.

Tvornica TMP Županja ima velike mogućnosti i široko polje rada u samom poduzeću. Stečena iskustva i postignuti rezultati unazad dvije godine, a naročito posljednje zime, upućuju kolektiv, ne samo da poboljša kvalitet svojih proizvoda, nego i da proširi njihov asortiment, da poveća produktivnost rada, da smanji troškove, da bolje organizira rad, naravno da i bolje iskoristi kapacitet tvornice. Isto tako na otkupnom području i nadalje joj je glavni zadatak, da unapređuje razvoj govedarstva, a naročito proizvodnju mlijeka, jer zato ima mnogo mogućnosti. Na tom putu treba i nadalje surađivati i oslanjati se na zadruge i ostale organizacije, naročito na lokalne organe narodne vlasti, poljoprivredne stručnjake, pa na iskustvo i suradnju ostalih mljekarskih poduzeća i ustanova.

Ing. Simo Parijez, Sarajevo

PROIZVODNJA CHEDDAR SIRA

(Nastavak)

Podsirivanje mlijeka

Dok mlijeko dozrijeva u sirarskoj kadi, može se obaviti proba podsirivanja sirilom. Ta je proba veoma važna kod izrade ovog sira. Proba podsirivanja može se obaviti »probom sa kašikom« ili pak drugim uobičajenim načinom. Podsirivanje mlijeka treba da traje 40—45 min., a može nešto varirati u različito godišnje doba. Tako u početku proljeća bit će dovoljno od 40—45 min., a u jesen od 50—55 min.

Kada mlijeko dovoljno dozrije i kad mu ispitamo vrijeme podsirivanja, sipamo u njega određenu količinu sirila. Uobičajena temperatura podsirivanja cheddar sira iznosi 30° C (86° F); veća temperatura nije poželjna, jer utječe loše na kvalitetu sira. Količina sirila nešto će varirati preko godine, tako da se mlijeku u proljeće može dodati nešto manja količina, a u jesen veća od ustanovljenog pokusnog podsirivanja. Potrebno je obratiti pažnju, kad je pravi momenat, da se doda sirilo, jer doda li se prije nego što mlijeko dovoljno dozri, vrijeme podsirivanja bit će produženo, gruša će težiti da ostane mekan, a proizvedeni sir dozrijevat će polako. Također i ako se doda sirilo suviše kasno, stvorit će se u mlijeku veći procenat kiseline, koja će uzrokovati kraći period podsirivanja, a izrađeni sir dozrijevat će vrlo brzo. Ali praksa je pokazala, da je bolje sirilo dodati nešto prije nego kasnije.

Prilikom pripreme sirila za mlijeko, treba sirilo razblažiti sa 5—6 dijelova čiste hladne vode, a potom stalno miješajući sipati ga preko cijele površine mlijeka u kadi ili kotlu. Pošto je sve sirilo usuto, treba mlijeko miješati 4—5 minuta, a miješalicu izvaditi iz kade. Ako mlijeko prilikom dodavanja sirila nema dovoljan procenat kiseline ili ako upotrebimo nešto slabije sirilo, podsirivanje trajat će dulje vremena (t. j. duže od 40 min.), ali zato ćemo mlijeko u kadi nešto dulje miješati, t. j. oko 5—6 minuta. Dok traje podsirivanje, kiselost mlijeka postepeno se povećava.

Rezanje gruša

Kad je mlijeko u kadi dovoljno zgrušano, režemo ga sirarskim noževima. Način, na koji se ustanovljuje momenat podsirivanja, jednostavan je i istovje-