

Uzrok su uglavnom plijesni koje se pojavljuju na površini topljenog sira. One se brzo razmnažaju, ako na vlažnu površinu sira dopire zrak. Topljeni sir nije zaštićen korom kao ostali sirevi. Umjesto kore zaštićujemo površinu sira alu-folijom, koja ga štiti i time održava njegovu kvalitetu i trajnost. Stoga nam je neophodno poznavati folije koje se mogu koristiti za omatanje topljenog sira.

Kod nekih alu-folija može se primijetiti prostim okom izvjesna poroznost, koja nastaje već kod same izrade. Pore stvaraju male pukotine, naročito na mjestima gdje stroj savija foliju. Kroz sitne pukotine dopire zrak na sir pa to povoljno utječe na ubrzani rast plijesni. Alu-folija isto tako ne smije biti krhka (lomiva). Kod omatanja, naročito na uglovima, nastaju pukotine i ulazi zrak koji dolazi u dodir sa sirom i brzo pljesnivi. Takva folija često puca u stroju i stvara nepoželjni zastoj u proizvodnji.

Alu-folija za topljeni sir mora biti impregnirana ili kaširana. Impregnirana folija na vruće danas se najviše upotrebljava u mnogim zemljama pod imenom »termoplastična folija«. Folije se kaširaju na hladno s pomoću određenog papira i specijalnog ljepila. Ove vrste folije su gipke, elastične, neporozne, dobro priliježu uz površinu sira i onemogućuju dodir zraka s površinom sira, što i garantira veću trajnost topljenom siru.

Za topljeni sir alu-folija mora biti proizvedena od čistog aluminijuma. Ne smije sadržavati arsen ni olovo. U protivnom sir ispod folija pocrni i površina sira počne se malo napuhavati kao što se to često primjećuje na topljenom siru.

Jedan od isto tako važnih faktora jest uskladištenje alu-folija. Tome se ne pridaje dovoljno pažnje. Često puta zbog nedovoljno skladišnih prostorija alu-foliju stavljamo u vlažne prostorije uz razne druge artikle. Uslijed većeg prometa zrak je zasićen prašinom i pljesnivoćom koja sjeda naročito na nezaštićene rubove smotke (role) folija koja dolazi direktno u stroj za punjenje i omatanje. Pljesnivoću se primjećuje već nakon par dana, naročito na onom mjestu sira, gdje rubovi folija zatvaraju sir. Zbog toga prije upotrebe rubove na foliji treba desinficirati s pomoću spužve natopljene u otopini u omjeru 20 cm<sup>3</sup> formalina naprama 100 cm<sup>3</sup> vode i obrisati rubove prije stavljanja u stroj. Time uništimo naslaganu pljesnivoću na rubovima folija.

Pridržavajući se ovog proizvođačima topljenog sira vraćat će se mnogo manje pljesnivog sira. Uštedjet će se na radnom vremenu u topionama i potrošač neće tako često kupovati pljesnivi topljeni sir.

## ***Vijesti***

### **MALO PODATAKA POVODOM XVII INTERNACIONALNOG MLEKARSKOG KONGRESA**

(prema Presseinformation XVII I. D. C)

Kako je u ovom časopisu već objavljeno XVII Internacionalni mlekarSKI kongres održava se 4—8 jula 1966. god. u Münchenu. Na ovom kongresu očekuje se 4000 stručnjaka iz raznih zemalja sveta. Da Savezna republika Nemačka kao industrijska zemlja ima i vidan značaj u mlekarstvu malo je poznato široj javnosti. U stvari SR Nemačka je ne samo jedna od najvećih tržišta za mlečne proizvode, već i zemlja s velikom proizvodnjom mleka. Na svetskoj ranglisti proizvodnje mleka SR Nemačka je sa 21,2 miliona tona četvrta iza SSSR-a sa 72,4 miliona tona, SAD sa 56,7 miliona i Francuska sa 26,4 miliona tona.

U Nemačkoj je i prinos mleka po kravi znatan i iznosi u proseku za celu zemlju 3600 kg po kravi godišnje i jednak je prinosu mleka u SAD a samo za 200 kg manje od zemlje mleka Danske. U severnom ravničarskom delu zemlje godišnji prinos mleka po kravi 4200 kg spada u najveće u svetu, koji je postignut samo još u Holandiji i premašen u Izraelu gde je prosek 4500 kg po kravi.

Po proizvodnji maslaca od 500.000 tona godišnje, od čega su dve trećine »Markenbutter« (kod nas čajni maslac), Nemačka je treća u svetu iza SSSR-a sa 1,184.000 tona i SAD sa 610.000 tona. Iza Nemačke su Francuska sa oko 460.000 tona i Danska sa 166.000 tona. Australija i Novi Zeland zajedno stavljaju na svetsko tržište oko 450.000 tona maslaca.

Proizvodnja sira raste u velikom broju zemalja. Najveći proizvođač u Evropi je Francuska sa 600.000 tona ispred Italije sa 330.000 tona i Holandije sa 218.000 tona godišnje. Nemačka sa 181.000 tona je ispred Danske sa 115.000 tona i Velike Britanije sa 114.000 tona. U Švajcarskoj je godišnja proizvodnja sira od 70.000 tona dva puta veća od proizvodnje u susednoj Austriji sa 33.000 tona. Najveći prekomorski proizvođač sira su SAD sa 790.000 tona.

Karakteristično je da u SR Nemačkoj sitni sir (svježi sir) iznosi 75% celokupne proizvodnje sira i da njegova potrošnja (sada 4 kg po stanovniku godišnje) kao dijetetske hrane stalno raste. Topljeni sir, čija godišnja proizvodnja od 72.000 tona iznosi 40% od celokupne proizvodnje sira, igra takođe znatnu ulogu. Visoku proizvodnju topljenih sireva imaju još SAD (300.000 t), Poljska, Švajcarska i Austrija. Potrošnja sira u Nemačkoj od 8 kg po stanovniku godišnje pokriva se još i uvozom oko 130.000 tona sira godišnje, pre svega iz Danske, Holandije i Francuske.

Godišnja proizvodnja od preko 460.000 tona kondenzovanog mleka i potrošnja od približno 8 kg po stanovniku pokazuje da je Nemačka velik potrošač ovog mlečnog proizvoda. Za upoređenje navodimo proizvodnju kondenzovanog mleka u SAD 1,425.000 tona, Holandiji 460.000 tona i Velikoj Britaniji 206.000 tona godišnje.

Potrošnja sladoleda najveća je u SAD i dostigla je rekordnu visinu od preko 20 kg po stanovniku godišnje, zatim sledi Velika Britanija sa 11 kg i Skandinavske zemlje sa 4,5 kg. U Nemačkoj je potrošnja sladoleda poslednjih godina porasla na 2,5 kg.

M. Šipka

## **N A R E D B A**

### **O POTANJIM UVJETIMA I POSTUPKU ZA OSTVARIVANJE PREMIJE ZA KRAVLJE MLIJEKO U GOD. 1966.**

(Sl. list SFRJ br. 13/66)

1. Radne organizacije koje proizvode kravlje mlijeko (u daljnjem tekstu: korisnici premija) ostvaruju premije iz tačke 1. Odluke o određivanju premija za kravlje mlijeko u 1966. godini (u daljnjem tekstu: Odluka) podnošenjem zahtjeva Službi društvenog knjigovodstva kod koje imaju žiro-račun.
2. Pod kravljim mlijekom vlastite proizvodnje (tačka 1. stav 1. pod 1 Odluke) podrazumijeva se mlijeko koje korisnik premije proizvede u vlastitoj režiji.

Pod kravljim mlijekom proizvedenim u kooperaciji s individualnim proizvođačima (tačka 1. stav 1. pod 2 Odluke) podrazumijeva se mlijeko proizvedeno na osnovi ugovora o kooperaciji.

3. Premije iz tačke 1. Odluke isplaćuju se za kravlje mlijeko slijedećeg kvaliteta:

- 1) da sadrži najmanje 3,2% mliječne masti, određeno po metodi Gerbera;
- 2) da potječe od zdravih krava i da mlijeku nije ništa dodato ni oduzeto;
- 3) da je neprozirno, jednolične bijele do žućkasto-bijele boje, i da ima svojstven miris i ukus;
- 4) da je dobiveno najkasnije 15 dana prije telenja odnosno najranije 10 dana nakon telenja.

Za kravlje mlijeko koje sadrži manje od 3,2% mliječne masti ne mogu se ostvarivati premije, niti se količine takvog mlijeka mogu preračunavati na količine mlijeka sa 3,2% mliječne masti radi ostvarivanja premija.

Za kravlje mlijeko vlastite proizvodnje korisnika premije koje sadrži više od 3,2% masti, vrši se preračunavanje količina takvog mlijeka na količine sa 3,2% mliječne masti. Kravlje mlijeko vlastite proizvodnje korisnika premije koje sadrži preko 4% mliječne masti preračunava se kao da sadrži 4% mliječne masti.

4. Matično knjigovodstvo i selekciju i kontrolu produktivnosti muznih krava (tačka 2. Odluke) korisnik premije vodi po stručnim uputama Jugoslavenskog poljoprivredno-šumarskog centra u Beogradu.

5. U Naredbi se navodi što korisnik premije ima priložiti zahtjevu za premiju.

Ova Naredba stupila je na snagu osmog dana od dana objavljivanja u »Službenom listu SFRJ«.

## **O B A V I J E S T**

### **PRIJAVE REFERATA ZA V. SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU**

Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb, organizirat će početkom februara 1967. svoj redovni, V. Seminar za mljekarsku industriju.

Seminar će obrađivati problematiku:

### **UNAPREĐENJE TEHNOLOGIJE MASLACA**

Tema će obuhvatiti ova područja:

1. Sirovina kao faktor kvalitete kod proizvodnje maslaca
2. Unapređenje tehnološkog procesa proizvodnje maslaca
3. Ekonomika proizvodnje maslaca
4. Laboratorijska kontrola kvalitete maslaca.

Svi koji žele sudjelovati s referatima na V. Seminaru za mljekarsku industriju, treba da dostave do 30. IX naslove referata s kratkim opisom. Komisija stručnjaka pregledat će sve prijave referata i obavijestiti svakog referenta o zaključku.

Referate koji budu primljeni od komisije treba napisane u opsegu do 2500 riječi dostaviti najkasnije do 15. XII 1966., na adresi: Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb, Pierottieva ul. 6. Svi dostavljeni referati bit će umnoženi prije početka seminara.

## ***Iz domaće i strane štampe***

Koliko je vremena utrošeno u Švicarskoj za nabavu najvažnijih živežnih namirnica — (No 88/65.) — Švicarski seljački sekretarijat u svesku 9 »Landwirtschaftliche Monatszahlen« među o-

stalim iznosi koliko je potrebno minuta rada za kupnju 10 najvažnijih živežnih namirnica. Podaci se odnose na god. 1952. i od 1960—64.