

Prof. Dimitrije Sabadoš, Zagreb
 Zavod za mljekarstvo
 Poljoprivredni fakultet

KVALITETA I ASORTIMAN MLIJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA NA XXXIII MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU U NOVOM SADU GODINE 1966.

U tradicionalno ocjenjivanje kvaliteta mlječnih proizvoda izlaganih na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu uvršteno je ove godine i mlijeko, te jaja u prahu. Ocjenjivanje, koje se održavalo između 6. i 11. maja, izvršila je Komisija imenovana po Saveznoj privrednoj komori, Sekretarijatu za poljoprivredu, duvansku industriju i zemljoradničko zadrugarstvo. Ocjenjivačka komisija, u sastavu: dipl. inž. Franc Forstnerič, profesor Mlekarskog šolskog centra u Kranju, dr Radoslav Stefanović, docent Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, i kao predsjednik komisije, dr Dimitrije Sabadoš, profesor Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu, primijenila je sistem ocjenjivanja sa ukupno 20 tačaka. Kvalitetu ocijenjenih uzoraka predstavlja broj postignutih tačaka, odnosno klase proizvoda: 20—18,1 (ekstra), 18—16,1 (prva) 16—13 (druga), 10—12,9 (treća) i ispod 10 tačaka — »ostalo« (četvrta klasa, diskvalificirani i neocijenjeni uzorci). Prema stupnju kvalitete uzorcima iz prve tri klase dodijeljene su zlatne, srebrne i brončane medalje s oznakom: »XXXIII Međunarodni poljoprivredni sajam Novi Sad 1966«.

Organizaciju učešća mljekarskih poduzeća Jugoslavije u ocjenjivanju, kao i izlaganje uzoraka mlječnih proizvoda na »Novosadskom sajmu« (14—23. V), izvršio je u ime Poslovnog udruženja mlekarke industrije »Mlekosim« Beograd, njegov saradnik drug Jovo Gavran. Za ocjenjivanje je 19 mljekarskih organizacija dostavilo 200 uzoraka mlijeka i mlječnih proizvoda, te 4 nemlječna proizvoda koja su ocijenjena u sporazumu s upravom Novosadskog sajma. Na izložbi su učestvovala i poduzeća s eksponatima koje nisu dostavila na ocjenjivanje kvalitete. I ove godine je uskladištenje, ocjenjivanje i izlaganje bilo otežano vrlo nepovoljnim temperaturnim uvjetima.

Prikaz asortimana i kvalitete ocijenjenih uzoraka sadržavaju tabele I—VII.

Tablica I

ASORTIMAN I KVALITETNE KLASSE OCIJENJENIH MLJEČNIH PROIZVODA

Vrste i broj dodijeljenih medalja

Naziv proizvoda	BROJ UZORAKA OCIJENJENIH KLASOM					Ukupno proizvoda medalja	
	ekstra	I Medalja		III	g ostalo		
	zlatna	srebrna	brončana	—	—		
Maslac	1	—	5	4	2	12	6
Topljeni maslac — maslo	—	—	—	—	5	5	—
Sirevi:							
1. trapist	2	2	4	1	3	12	8
2. beli meki (srpski)	3	1	4	1	1	10	8
3. kačkavalj	—	—	—	3	7	10	—

Naziv proizvoda	BROJ UZORAKA OCLJENJENIH KLASOM					Ukupno proizvoda medalja	
	ekstra	I	II	III	ostalo		
	zlatna	spebrna	Medalja brončana	—	—	proizvoda	medalja
4. »grojer«	1	1	1	2	3	8	3
5. ementalac	—	—	3	1	3	7	3
6. ribanac	1	—	—	1	2	4	1
7. edamac	—	—	2	1	—	3	2
8. somborski	—	—	—	2	1	3	—
9. gouda	—	1	—	—	—	1	1
10. »Herkules«	1	—	—	—	—	1	1
11. »Bamby«	—	1	—	—	—	1	1
12. »Delikates«	—	1	—	—	—	1	1
13. »Special«	—	1	—	—	—	1	1
14. »Delikates« sa kimom	—	—	1	—	—	1	1
15. »Posavski«	1	—	—	—	—	1	1
16. »Moslavac«	1	—	—	—	—	1	1
17. »Novosadski«	—	—	1	—	—	1	1
18. romadur	—	—	1	—	—	1	1
19. »Pionir«-meki	—	—	1	—	—	1	1
20. bilogorac	—	—	—	—	1	1	—
21. rokfor	—	—	—	—	1	1	—
22. kamamber	—	—	—	—	1	1	—
23. »Subotički zreli«	—	—	—	—	1	1	—
24. »Sveži« (premasni)	—	—	1	—	—	1	1
Topljeni sirevi	8	4	10	9	10	41	22
Pasterizirano mleko	—	1	—	—	—	1	1
Sterilizovano mleko	—	1	—	—	—	1	1
Sterilizovano čokoladno mleko	—	—	1	—	—	1	1
Vrhnje — pavlaka	2	4	2	—	—	8	8
Jogurt	—	—	2	2	—	4	2
Kiselo mleko	—	1	—	—	—	1	1
Ovčije kiselo mleko	—	—	1	—	1	2	1
Acidofilno mleko	—	—	—	1	—	1	—
Sladoled	20	11	1	—	—	32	32
Tučeno vrhnje (sa šećerom)							
— smrznuto	1	—	—	—	—	1	1
Mlijeko u prahu	2	—	—	—	—	2	2
Obrano mlijeko u prahu	2	—	—	—	—	2	2
Bijela kava u prahu	1	—	—	—	—	1	1
Evaporirano mleko	1	—	—	—	—	1	1
Kazein slatki	1	2	—	1	—	4	3
Kazein kiseli	3	2	1	—	—	6	6
Palačinke u prahu	1	—	—	—	—	1	1
Melanž u prahu	1	—	—	—	—	1	1
Bjelanjak u prahu	1	—	—	—	—	1	1
Žumanjak u prahu	2	—	—	—	—	2	2
Ukupno (uzoraka)	57	34	42	29	42	204	133
%	27,9	16,7	20,6	14,2	20,6	100,0	65,2

U 43 skupine proizvoda sadržano je oko 90 raznovrsnih mlječnih proizvoda, ne računajući sireve s različitom sadržinom masti u suhoj tvari sira. Ubroyivši i nemlječne uzorke, 65,2% proizvoda naših mljekara su ove godine nagrađeni sa 133 medalje, i to: 27,9% sa zlatnim, 16,7% sa srebrnim i 20,6% s brončananim.

Tablica II

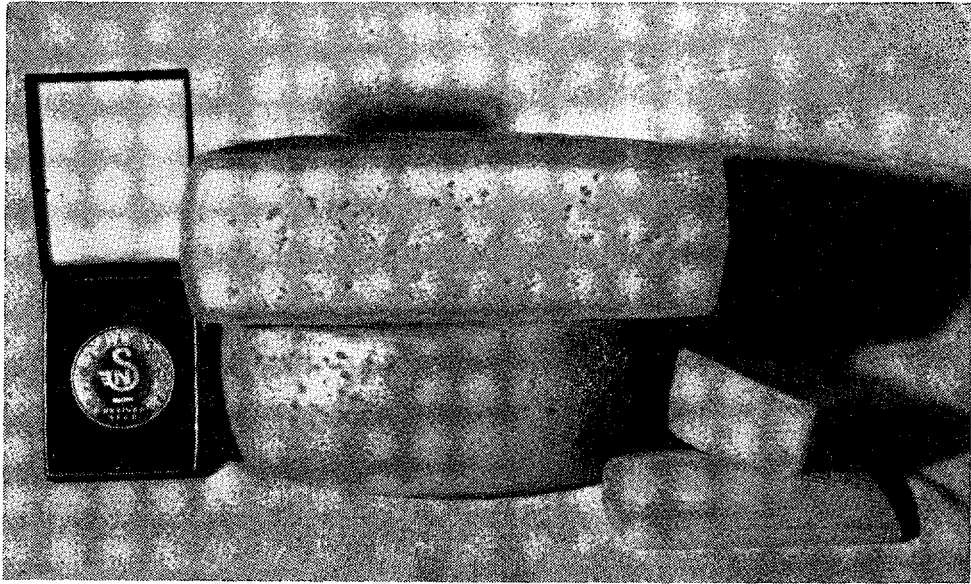
KVALITETA MLJEČNIH PROIZVODA PRIKAZANA PO PODUZETCIMA
(medalje — klase)

SR	Poduzeće (sjedište)	Zlatna ekstra	Sre- brna I	Bron- čana II	— III	Ostalo	me- dalja	Ukupno pro- izvoda	bo- dova*
Hrvatska	Zagreb	22	10	8	4	4	40	48	116
	Beli Manastir	4	4	3	2	2	11	15	27
	Županja	6	—	—	—	—	6	6	24
	V. Zdenci	5	1	2	1	4	8	13	24
	Ukupno:	37	15	13	7	10	65	82	191
Srbija	Beograd	5	12	9	9	9	26	44	53
	Kragujevac	—	2	1	—	2	3	5	5
	S. Mitrovica	4	1	—	—	1	5	6	18
	Novi Sad	1	—	3	—	1	4	5	7
	Odžaci	—	—	1	1	3	1	5	1
	Subotica	—	—	—	2	5	—	7	—
	Pančevo	—	—	1	1	1	1	3	1
	Sombor	1	—	2	3	3	3	9	6
	Zrenjanin	—	—	3	1	3	3	7	3
	Čoka	—	—	1	1	2	1	4	1
(samo APV	6	1	11	9	19	18	46)	(37)	
Ukupno:	11	15	21	18	30	47	95	95	
Slovenija	M. Sobota	5	—	—	—	—	5	5	20
	Ptuj	2	—	—	1	—	2	3	8
	Ljubljana	1	—	3	1	2	4	7	7
	Ljutomer	1	3	2	2	—	6	8	12
	Šmarje	—	1	3	—	—	4	4	5
Ukupno:	9	4	8	4	2	21	27	52	
Sveukupno:	57	34	42	29	42	133	204	338	

Kao što je vidljivo iz tabele II, uzorci za ocjenjivanje poslani su samo iz SR: Srbije (95 ili 46,6%), Hrvatske (82 ili 40,2%) i Slovenije (27 ili 13,2%). Najveći apsolutni broj uzoraka ocijenjen najvišim klasama proizvela je, i ove godine, Zagrebačka mljekara, koja je ujedno na ocjenjivanju učestvovala s najvećim brojem proizvoda. Za 48 uzoraka dobila je 40 medalja i to: 22 zlatne, 10 srebrnih i 8 brončanih. Slijedi je »Beogradsko mlekarstvo« s 26 medalja: 5 zlatnih, 12 srebrnih i 9 brončanih medalja, za 44 uzorka, zatim Beli Manastir — »Belje« — s 11 medalja: 4 + 4 + 3 od 15 proizvoda, Veliki Zdenci »Zdenka« s 8 medalja: 5 + 1 + 2 od 13 uzoraka, itd. Naročito je uočljiva kvaliteta proizvoda nekih mljekara s malim brojem uzoraka, kao npr.: TMP Županja: 6 zlatnih medalja od 6 uzoraka, TMP Murska Sobota: 5 zlatnih medalja od 5 uzoraka i Mlekara Sremska Mitrovica: 4 zlatne i 1 srebrna medalja od 6 proizvoda.

Procjenjujući kvalitetu proizvoda ukupnim zbrojem bodova,* mljekara u Zagrebu osvojila je 116, u Beogradu 53, u B. Manastiru 27, u Županji i V. Zdencima po 24, u M. Soboti 20, u S. Mitrovici 18, itd.

* Bodovi za klasu: ekstra =4, I = 2, II = 1.



Sl. 1 — »Moslavac« — sir »Zagrebačke mljekare«, Agromljekarski kombinat Zagreb; zlatna medalja

(Foto: D. Sabadoš)

Tablica III

KVALITETA MLJEČNIH PROIZVODA PO VRSTAMA PRIKAZANA BROJEM I VRSTOM POSTIGNUTIH MEDALJA

Naziv poduzeća	Medalja za proizvod		
	zlatna	srebrna	brončana
1. Beli Manastir Tvornica mlječnih proizvoda »Belje«, PIK »Belje«	»Čajni maslac I klase« od slatkog vrhnja. Sirevi: trapist — 35%, »Herkules« — 45%, topljeni sir »Buc« — 50%.	Sir: »Special« — 45%, »Bamby« — 45%, »Desertni topljeni sir« — 45% (»šiber«); kiselj kazein.	Sir: »Delikates« — 45%, »Delikates sa kimom« — 45%, topljeni sir — 35% (trokut).
	4	4	3
2. Beograd Gradsko mlekarstvo	Topljeni sir sa rajčicom. Sladoled: krem-vanila, krem-narandža, krem-torta. Kiseli kazein.	Pasterizovano mleko, sterilizovano mleko. Sterilizovana pavlaka za kafu — 10%, sterilizovana pavlaka — 30%. Beli meki sir (kravlji). Sladoled: krem-kafa (štapić), krem-rum-punč, krem-limun, krem-torta, krem-rolat. Slatki kazein.	Sterilizovano čokoladno mleko. Ovčje kiselo mleko. »Maslac I klase«. Sveži premasni sir, ementalac, kačkavalj, topljeni trapist — za rezanje, topljeni sir za mazanje. Sladoled: krem-kakao.
	5	12	9

Naziv poduzeća	Medalja		
	zlatna	srebrna za proizvod	brončana
3. Čoka Mlekar- ra, Agro- indu- strijski kombi- nat »Čoka«			Beli meki sir, 45%.
			1
4. Kragu- jevac Kon- zumna mlekara »Mla- dost«		Kazein slatki, kazein kiseli.	Beli meki sir.
		2	1
5. Ljublja- na »Lju- bljanske mle- karne«	Posavski sir.		Stiški trapist, roma- dur, topljeni sir (u crevu) — 45%.
	1		3
6. Ljuto- mer Mari- borska mle- karna obrat »Mleko- produkt«	Grojer (veliki).	Grojer (mali), gouda, topljeni sir (salama).	Ementalac, topljeni sir »Ljutomerka«.
	1	3	2
7. Murska Sobota Tovarna mlečne- ga pra- hu, Kmetij- ski kom- binat »Po- murka«	Polnomastno mleko v prahu, posneto mleko v prahu, evaporirano mleko, palačinke v prahu, jajca v prahu.		
	5		
8. Novi Sad Central- na mle- karna	Kiseli kazein.		»Maslac I klase«, no- vosadski sir — 45% beli meki sir — 45%.
	1		3
9. Odžaci Mlekara, Zemljo- radnička zadruga			Trapist.
			1

Naziv poduzeća	Medalja		
	zlatna	srebrna za proizvod	brončana
10. Pančevo Mlekara, PIK »Tamiš«			»Maslac I klase«
			1
11. Ptuj Mlekarna, Kmetijski kombinat	Kiseli kazein, slatki kazein.		
	2		
12. Sombor Mlekara, PIK »Sombor«	Desertni sir »Gurman« — 35%.		Desertni topljeni sir u dozi (limenka), beli meki sir — 45%.
	1		2
13. Sremska Mitrovica Mlekara, PIK »Sremska Mitrovica«	Kisela pasterizovana pavlaka — 40%, beli meki sir — 35%, »sitni sir« — 45%.	Kiselom mleko.	
	4	1	
14. Šmarje pri Jelšah Zadružna mlekarna		Trapist (blok).	Grojer — 45%, trapist (okrugli). »Maslac I klase«.
		1	3
15. Veliki Zdenci Mlekarska industrija »Zdenka«	Desertni sir za rezanje — s paprikom, desertni sir za mazanje — s kimom, desertni sir za mazanje — sa senfom, desertni sir za mazanje — s ajvarom, desertni sir za mazanje — sa šunkom.	Desertni sir za mazanje (s kiselom paprikom).	Trapist »Sport«, edamac.
	5	1	2
16. Zagreb Tvornica mlječnih proizvoda i sladoleda »Zagrebačka mljeka-	Slatko vrhnje — 32% (za šlag). Trapist — 45%, ribanac (veliki), moslavac — 45%. Sladoled: »Kornet«, »Specijal« — mandula (čašice), krem »Specijal« extra (0,5 l), krem »Specijal« extra (1 lit.), krem »Specijal«	Kiselom vrhnje — 20%, slatko vrhnje — 10% (za kavu). Trapist — 45%, topljeni sir »Tomato« — 35%. Sladoled: »Snjeguljica« (štapići), »Specijal«-čokolada (čašice), »Specijal«-punč (čašice), »Specijal«-vanili-	Jogurt, kiselo vrhnje — 42%, kiselo vrhnje — 12%. Edamac, meki sir »Pionir«, topljeni sir za mazanje — 45% (u crijevu), topljeni sir za mazanje — 45% (u crijevu). Sladoled: »Punč« (štapići).

Naziv poduzeća	Medalja za proizvod		
	zlatna	srebrna	brončana
ra, »A-gromlje-karski kombi-nat	extra — jagoda (1 lit.), krem »Ledo«-čokolada (5 l) krem »Ledo«-vanilija (5 l), krem »Ledo«-kava (5 l), krem »Ledo«-mandula (5 l), krem »Ledo«-punč (5 l), krem »Ledo«-voćni malina (5 l), torta »Grič«, torta »Gradec«, torta »Bajka«, rolat »Bridge«, rolat »Doboš«, tučeno vrhnje (sa šećerom) smrznuto.	ja (čašice), torta »Endendini«, rolat »Piramida«.	
	22	10	8
17. Zrenjanin »Mleko-pro- dukt«, IPK »Servo Mihalj«			»Maslac I klase«, kiseli kazein, topljeni sir.
			3
18. Županja Mljekar- ska in- dustrija »Pionir«, PPK »Župa- nja«	Punomasno mlijeko u prahu, obrano mlijeko u prahu, bijela kava u prahu, melanž u prahu, bjelanjak u prahu, žumanjak u prahu.		
	6		

Vrste ocijenjenih proizvoda, sadržane u tabeli III, obuhvaćaju samo dio asortimana poduzeća zastupljenih na ocjenjivanju. Vrhunska kvaliteta tih proizvoda, a osobito sladoleda, mlijeka u prahu, topljenih sireva, nekih sireva i nekih maslaca, te vrhnja — pavlake i kazeina, pouzdan je pokazatelj mogućnosti razvoja našeg mljekarstva ostvarenog ustrajnim zalaganjima naročito u nekoliko posljednjih godina.

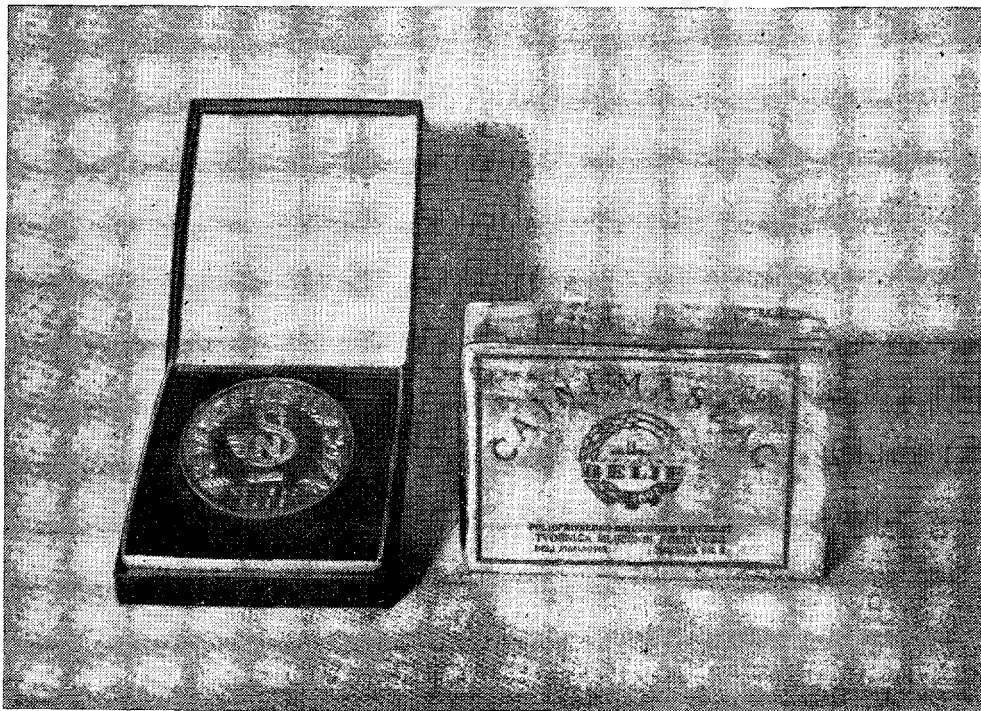
Tablica IV.

KVALITETA MLJEČNIH PROIZVODA PO REPUBLIKAMA

SR	Medalje (i klase)			Ne-nagrađeno	Ukupno učešće
	zlatna ekstra	srebrna I	brončana II		
HRVATSKA					
broj	22, 6, 5, 4	10, 4, 1	8, 3, 2	8, 5, 4	
ukupno	37	15	13	17	82
%	64,9	44,1	30,9	23,9	40,2

SR	Medalje (i klase)			Ne-nagrađeno	Ukupno učešće
	zlatna ekstra	srebrna I	brončana II		
SRBIJA					
broj	5, 4, 1, 1	12, 2, 1	9, 3, 3, 2, 2, 1, 1, 1, 1	18, 7, 6, 4, 4, 3, 2, 2, 1, 1	
ukupno	11	15	21	48	95
%	19,3	44,1	50,0	67,6	46,6
SLOVENIJA					
broj	5, 2, 1, 1	3, 1	3, 3, 2	3, 2, 1	
ukupno	9	4	8	6	27
%	15,8	11,8	19,1	8,5	13,2
Sveukupno uzoraka (medalja) %	57	34	42	71	204
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Međurepublička komparacija ocijenjenih mlječnih proizvoda (tabela IV) omogućuje približnu orijentaciju o odnosu kvalitete mlječnih proizvoda. Od ukupnog broja dodijeljenih medalja proizvodi iz SR Hrvatske postigli su 37 (64,9%) zlatnih, 15 (44,1%) srebrnih i 13 (30,9%) brončanih medalja; proizvodi iz SR Srbije 11 (19,3%) zlatnih, 15 (44,1%) srebrnih i 21 (50%) brončanu medalju, a proizvodi iz SR Slovenije 9 (15,8%) zlatnih, 4 (11,8%) srebrne i 8 (19,1%)



Sl. 2 — Maslac od slatkog vrhnja, proizvod Tvornice mlječnih proizvoda »Belje«, Beli Manastir, PIK »Belje«; zlatna medalja.

(Foto: D. Sabadoš)

brončanih medalja. Navedene republike učestvovala su na ocjenjivanju s ukupno 82 (40,2%), 95 (46,6%) i 27 (13,2%) uzoraka.

Usporedimo li kvalitetu proizvoda unutar pojedinih republika (tabela V), pokazat će se da je SR Hrvatska imala 45,1% proizvoda ocijenjenih ekstra klasom, 18,3% prvom klasom, 15,8% drugom klasom itd., da je redosljed za SR Sloveniju bio: 33,3—14,8—29,6%, a za SR Srbiju 11,6—15,8—22,1%, s time da je za AP Vojvodinu bio 13,0—2,4—23,9%. Od ukupnog broja medalja za proizvode iz SR Srbije, AP Vojvodina, koja je učestvovala s 54,4% uzoraka, postigla je 54,4% zlatnih, 6,7% srebrnih i 52,4% brončanih medalja.

Tablica VI pokazuje djelomične promjene nastale između dva ocjenjivanja. God. 1966. povećao se broj uzoraka za 21,42%, a broj medalja za 32,5% zlatnih, za 13,3% srebrnih i za 7,7% brončanih. Paralelno s tim povećanjem povećan je i broj uzoraka u skupinama III klase i »ostalo« za 16% i 35,5%. Porast kvalitete, sudeći po gornjim klasama, najveći je u SR Srbiji (175% i 66,6%), pa u SR Sloveniji (28,6%), dok je u SR Hrvatskoj, zbog visoke kvalitete u god. 1965. bilo teže postići viši skok (+ 15,62%). Međutim, niže kvalitetne skupine, kao npr. III klasa i »ostalo« pokazuju ovdje znatniji pad, tj. —30,0% i —9,1%, a u drugim republikama obratno.



Sl. 3 — Topljeni sirevi s paprikom, senfom, ajvarom, kimom i šunkom, proizvodi Mljekarske industrije »Zdenka«, Veliki Zdenci; zlatna medalja.

(Foto: D. Sabadoš)

Tablica V

RELATIVNI ODNOS KVALITETE MLJEČNIH PROIZVODA U REPUBLIKAMA

SR	Ukupno	Klase — medalje					ostalo
		ekstra zlatne	I srebrne	II bron- čane	III —		
HRVATSKA uzoraka %o	82 100	37 45,1	15 18,3	13 15,8	7 8,6	10 12,2	
SLOVENIJA uzoraka %o	27 100	9 33,3	4 14,8	8 29,6	4 14,9	2 7,4	
SRBIJA uzoraka %o	95 100	11 11,6	15 15,8	21 22,1	18 18,9	30 31,6	
a) od toga AVP uzoraka %o	46 48,4	6 54,4	1 6,7	11 52,4	9 50,0	19 63,3	
b) unutar APV uzoraka %o	46 100	6 13,0	1 2,4	11 23,9	9 19,5	19 41,2	

Tablica VI

KOMPARACIJA KVALITETE MLJEČNIH PROIZVODA
1966. : 1965. GOD.

SR	god.	Ukupno uzo- raka	Klase — medalje					ostalo
			ekstra zlatne	I srebrne	II bron- čane	III —		
Srbija	1966.	95	11	15	21	18	30	
1966. g.	1965.	66	4	9	22	12	19	
± %o		+43,9	+175,0	+66,6	-4,5	+50,0	+57,9	
Hrvatska	1966.	82	37	15	13	7	10	
1966. g.	1965.	82	32	17	12	10	11	
± %o		0,0	+15,62	-11,77	+8,33	-30,00	-9,1	
Slovenija	1966.	27	9	4	8	4	2	
1966. g.	1965.	20	7	4	5	3	1	
± %o		+35,0	+28,6	0,0	+60,0	+33,3	+100	
Sveukupno	1966.	204	57	34	42	29	42	
1966. g.	1965.	168	43	30	39	25	31	
± %o		+21,42	+32,5	+13,3	+7,7	+16,0	+35,5	

Podaci predočeni u tablici VII, ukazuju da se samo 22,4⁰% uzoraka sireva, 8,3⁰% maslaca i 30⁰% topljenih sireva uvršćuje u ekstra i prima klasu, da u II klasi ima 29,2⁰% sireva, 41,8⁰% maslaca i 22,5⁰% topljenih sireva, te da III klasa i niže obuhvaćaju 46,6⁰% sireva, 49,9⁰% maslaca i 47,5⁰% topljenih sireva. Rezultati ocjenjivanja odnose se na uzorke izabrane specijalno za ocjenjivanje i izložbu, a ne na prosječnu kvalitetu naših mlječnih proizvoda.

Istaknuta činjenica nameće dalekosežne i vrlo ozbiljne zaključke i obaveze za našu praksu, za izobrazbu i izbor kadrova, te za naučnoistraživački rad. Među akcijama koje se reflektiraju na proizvodnju mlijeka kao sirovine i na

Tablica VII

KVALITETA SIREVA, MASLACA I TOPLJENIH SIREVA U SFRJ

Proizvod	Klasa							Ukupno
	ta- čaka	Ekstra 18,1—20	I 16,1—18	II 13—16	III 10—12,9	IV ispod 10	Diskva- lificali- rani	
SIREVI	uzo- raka	10	7	19	13	7	9	65
	%	15,4	10,8	29,2	20,0	10,8	13,8	100,0
	%		22,4			46,6		
MASLAC	uzo- raka	1	—	5	4	1	1	12
	%	8,3	—	41,8	33,3	8,3	8,3	100,0
	%		8,3			49,9		
TOPLJENI SIREVI	uzo- raka	8	4	9	8	2	9	40
	%	20,0	10,0	22,5	20,0	5,0	22,5	100,0
	%		30,0			47,5		

preradu mlijeka u mlječne proizvode, kao i na unutarnji promet i izvoz, posebno mjesto pripada ocjenjivanju kvalitete, mjeri koja u našoj zemlji još uvijek nije dobila karakter sistema i stalnosti. Brže unapređenje našeg mljekarstva neostvarivo je bez obaveznog ocjenjivanja kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda, koje bi po mljekarskim stručnjacima vršile stalne republičke i savezne institucije na osnovu međunarodnih stručnih kriterija za kvalitetu. U tome smislu očekuje se od mljekarske prakse akcija za formiranje i financiranje odgovarajuće kontrolne i savjetodavne službe, za izradu potrebnih pravilnika o ocjenjivanju i za uvjetovanje osnovnih cijena mlječnih proizvoda njihovom kvalitetom. Za prijelaz na ove mjere postoji puno opravdanje, primjeri i iskustva u praksi zemalja s razvijenim mljekarstvom.

Dipl. inž. Danica Baljić, Novi Beograd
Institut za mlekarstvo Jugoslavije

ANALIZA LOMA STAKLENE AMBALAŽE U MLEKARSKOJ INDUSTRIJI U TOKU GOD. 1965.

U mlekarskoj industriji još uvek se u znatnoj meri koristi staklena ambalaža i pored pojave polietilenske ambalaže (tetra — pak), u prvom redu što pakovanje u polietilensku ambalažu poskupljuje proizvodnju. Druge vrste plastičnih masa za izradu ambalaže još uvek se ne primenjuju s obzirom da još uvek nije proizvedena takva materija koja bi ispunjavala potrebne uslove da bi se od nje mogle izrađivati boce i ostala ambalaža koja bi se koristila u mlekarskoj i uopšte u prehrambenoj industriji.

Međutim, staklena ambalaža osim svojih prednosti ima i svojih negativnih osobina, a to je da kvalitet još uvek nije na onom nivou kakav neminovno zahtevaju savremene mašine kojima je opremljen znatan broj jugoslovenskih mlekarara. Lomovi boca u mlekarama uzrok su ne samo materijalnih gubitaka