

stupili su na snagu propisi o garantovanoj minimalnoj otkupnoj ceni od 28 d po masnoj jedinici, i 30 d/l premije za društveni sektor. Ova otkupna cena je van svake sumnje bila vrlo stimulatívna za većinu proizvođača, pa i pored toga do kraja 1965. otkup se povećao samo za 2,5 %. S druge strane, i po ovako formiranoj otkupnoj ceni i s dodatkom od 10 d regresa po litri mleka za industriju, domaće tržište nije moglo da prihvati maloprodajne cene za maslac i tvrde sireve, što je dovelo do gomilanja zaliha, propadanja izvesnih količina gotove robe, i kao posledica svega toga, do znatnih gubitaka kod mljekarskih privrednih organizacija.

Što se tiče pitanja trgovinske mreže za mleko i mlečne proizvode, poznato je isto tako, da trgovina nije bila ekonomski osposobljena da preuzme ulogu snabdevača tržišta mlekom i njegovim proizvodima. Posle stečenog iskustva u 1965. moramo se zapitati, može li se pri ovome i dalje ostati, da je trgovinska mreža samo običan distributer. Postoje dva rešenja; ili će se mlecarska industrija potpuno integrisati s trgovinom i stvarati svoju trgovinu, prenositi zalihe u trgovinu i time ubrzati realizaciju gotovih proizvoda, ili će se pak osposobiti trgovinska mreža potrebnim komercijalnim kapacitetima za ovu vrstu trgovine, za lagerovanje stokova, najmanje 30% od dnevnih potreba, i tako osigurati redovnije snabdevanje tržišta. Na svaki način moraju se pronaći putevi za brže obrtanje kapitala u mlecarskoj industriji, kako bi i industrija dolazila do jeftinije sirovine i reproduktionog materijala.

Stalno se naglašava od strane odgovornih faktora u privredi da nam »ona najteža ofanziva u borbi za sprovođenje reforme tek predstoji«. Za ovu ofanzivu svakako i mlecarska industrija treba da se sistematski pripremi i reši niz pitanja koja stoje otvorena u ovoj industriji: sistem proširene reprodukcije, razrešenje nerešenog pitanja zajedničkih ulaganja za specijalizovanu proizvodnju za izvoz, angažovanja inostranog kapitala u zajedničke investicije za opremu, jedinstveno istupanje na deficitarnim tržištima u mleku i mlečnim proizvodima u zemlji i inostranstvu, preduzimanje mera za proširenje tržišta i postepeno uklapanje industrije u inostrano tržište, itd.

Ovo su samo neka, po našem mišljenju, najvažnija pitanja, koja traže hitno odgovarajuća rešenja, ako se želi i mora da se i mlecarska industrija uključi u međunarodnu podelu rada i postane ravnopravni učesnik na tržištu konvertibilnog dinara, bilo da se radi o domaćem ili inostranom tržištu.

Vijesti

V SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU U ZAGREBU

Od 9 do 11 veljače 1967. održava se V Seminar za mljekarsku industriju, koji će obuhvatiti područje: **Unapređenje tehnologije maslaca.**

Seminar organizira Prehrambeno-tehnološki institut i Tehnološki fakultet u Zagrebu. Na seminaru će referate iznositi naši i bugarski stručnjaci. Prijam za učestvovanje na seminaru podnosi se Prehrambeno-tehnološkom institutu u Zagrebu, Maksimirska 2, poštanski pretinac 837. Kotizacija za učestvovanje u koju je uključeno primanje štampanog materijala iznosi po polazniku 250 N. dinara.

SJEDNICA UPRAVNOG ODBORA UDRUŽENJA MLJEKARSKIH RADNIKA SRH

Sjednica Udruženja održana je 21. XII o. g. Na njoj su razmotrene mjere u vezi s provedbom Pravilnika o bakteriološkim uvjetima i Odluke o minimalnoj otkupnoj cijeni kravljeg mlijeka.

Na osnovu detaljnog razmatranja Upravni odbor donio je zaključke, a u vezi s time zatraženo je od mljekara mišljenje o slijedećem:

— da li treba vršiti sve vrste ispitivanja, koja su propisana Odlukom o minimalnim otkupnim cijenama mlijeka (Sl. list br. 16 od 20. IX 1966), pa ako treba koliko puta u toku mjeseca i gdje treba vršiti ispitivanja;

— da li sve elemente kvaliteta treba ispitivati na istom mjestu;

— koje elemente kvaliteta (spec. težina, ev. suha tvar ili bezmasna suha tvar, zatim nečistoća i dr.) treba uzeti u obzir kod formiranja otkupne cijene mlijeka; kolika su za to potrebna sredstva.

Izvršnom vijeću i Privrednoj komori dostavljeni su zaključci Udruženja i određen je za 27. I 1967. sastanak na kojem će prisustvovati predstavnici mljekara, Izvršnog vijeća i Privredne komore. Predmet rasprave bit će: a) prijedlog kriterija za plaćanje mlijeka po kvaliteti u god. 1967. b) osvrt na prijedlog zakona o premijama za kravlje mlijeko u god. 1967. i c) dogovor o potrebnim sredstvima iz republičkog fonda za premiranje otkupa mlijeka iz kooperacije u god. 1967.

Iz domaće i strane štampe

Djelovanje niskih temperatura na ubrzanje koagulacije mlijeka — A. Petričić - A. Katanec (Kemija u industriji, 9/66). Autori u svojoj radnji navode da su posljednjih godina mnogi istraživači radili na tome da bi pronašli metodu kojom bi se ubrzala koagulacija mlijeka u toku sirenja i time uz primjenu mehanizacije omogućila kontinuirana proizvodnja sireva.

Prva temeljita istraživanja o djelovanju sirišnog encima na kazein proveo je Hammarsten (1872, 1873, 1874 i 1877). Prema njegovoj teoriji razgradnja kazeina odvija se u dvije faze, tj. u prvoj fazi razgrađuje se kazein na dvije nove tvari (parakazein i sirutkin protein), a u drugoj fazi koagulira se parakazein u prisustvu kalcijevih soli u mlijeku, Alais (1953) je ukazao da postoje tri faze djelovanja encima. U prvoj fazi razara se zaštitni koloid kazeina, što dovodi do njegova cijepanja. U drugoj fazi nastaje gruš kao rezultat asocijacije micela u prisustvu Ca-soli. U trećoj fazi hidroliziraju se svi komponenti kazeina uslijed proteolitičkog djelovanja sirila.

Daljnja istraživanja provodila su se, kako bi se ustanovilo djelovanje temperature na čitav proces, pa tako je Effront još 1917. ustanovio da se mlijeko s dodatkom sirila neće grušati kod suviše niske temperature. Berridge je (1942) razradio primjenu niskih temperatura tzv. hladnog sirenja. Ustanovio je da, dodamo li mlijeku sirilo pri 5°C, ono neće koagulirati, ali ako to mlijeko zagrijavamo na 37°C, ono će se vrlo brzo, gotovo momentano grušati. Berridge je svoje pokuse kasnije proširio, pa je osim sirila dodao starter, CaCl₂, a pH je podešavao dodatkom kiseline.

Kod pokusnog rada autori su upotrijebili kao sirovinu skupno mlijeko Zagrebačke mljekare:

— mlijeko se pasteriziralo a) niskom trajnom pasterizacijom 63°C×20' i b) visokom trenutnom pasterizacijom na 85°C x 5—7";

— pasterizirano mlijeko naglo je ohlađeno na 2,5 i 10°C;

— dodavani su 0,02 i 0,04% CaCl₂; CaCl₂ + limunska kiselina (0,01 + 0,01 i 0,02 + 0,02%), limunska kiselina u koncentraciji 0,02 i 0,04%; sirilo (jakost