

može doći u obzir za ocjenjivanje bio je, da se nalazi u redovnoj proizvodnji i da se proizvodi u količinama ne manjim, od 1 tone. Ispitivanje kvalitete proizvoda vršeno je utvrđivanjem kemijskog sastava, mikrobiološke kvalitete, organoleptičkih svojstava, te po izgledu i funkcionalnosti ambalaže.

Uzimajući u obzir sve te ocjene, stručni žiri ocijenio je 7 naših proizvoda vrlo visoko i dodijelio je:

zlatnu medalju sladolednoj torti »Bajka«
zlatnu medalju sladolednom rolatu »Bridge«
srebrnu medalju krem sladoledu u čašici
srebrnu medalju 20% kiselom vrhnju
srebrnu medalju 12% kiselom vrhnju
srebrnu medalju polutvrdom siru gouda
brončanu medalju čajnom maslacu

Ovim uspjehom možemo biti vrlo zadovoljni, jer je dodijeljeno za sve prehrambene proizvode svega 35 medalja, a od toga samo 5 zlatnih.

Svečanoj podjeli medalja, koja je održana 16. IV u prostorijama uprave Zagrebačkog velesajma prisustvovao je pored mnogobrojnih predstavnika prehrambene industrije Jugoslavije i inž. Antun Debrečin, pomoćnik saveznog sekretara za poljoprivredu i šumarstvo, Ivan Buković, predsjednik Privredne komore Hrvatske i dr Antun Borčilo, pomoćnik direktora Zagrebačkog velesajma.

U ime kolektiva Zagrebačke mljekare diplome i medalje preuzeo je glavni direktor drug Rade Tomić.

Ovo priznanje bit će podstrek za daljnje napore u poboljšanju kvalitete proizvoda i uvođenje racionalnijih tehnoloških postupaka, a našim potrošačima dokaz o visokom kvalitetu naših proizvoda.

Iz domaće i strane štampe

Povećani izvoz sireva iz Holandije (No. 16/67.) Od januara do novembra 1966. izvezla je Holandija u susjedne države 122 827 t sireva. U usporedbi s god. 1965. povećan je izvoz za nekih 13%. Glavni kupac holandskih sireva ostala je i nadalje Zap. R. Nj. s 53 542 t (prošle godine 49 278 t). U druge države EZT izvezeno je 81 625 t, dok god. 1965. 75 973 t. Osim toga holandski sirevi plasiraju se u Velikoj Britaniji, pa SAD i Japanu. Pretežno se izvezao cheddar sir, dok se izvoz goude i edamca povećao samo za 2%.

(Schweizerische Milchzeitung, 1967.)

Novi tehnološki odjel u istraživačkom mljekarskom zavodu u Kielu (No 12/67) — Izgrađen je u prostorijama pokusne mljekare zavoda, a za to je utrošeno 2 milijuna nj. m. U spomenutom odjelu su razni uređaji većeg opsega s pomoću kojih se ispituju razni postupci kod prerade mlijeka. Odjel raspolaže sa 6 naučnih radnika, 5 tehničara i 12 laborantica.

Jedan od najznačajnijih radova Instituta za tehnologiju, koji su već davno

započeti, jest automatizacija kod proizvodnje sireva. Daljnji je zadatak novog instituta ispitati mogućnost takvog sušenja mlijeka, da se u njemu bjelancevina što manje promjeni i da bude topiva i da se mlječni prašak dobro rekonstituiraju.

Najinteresantniji je pokusni uređaj Instituta »sterilna prostorija« za antiseptičnu proizvodnju i preradu mlječnih proizvoda kao što je jogurt i svježi sir, koji su osjetljivi na mikroorganizme. U njoj smije biti od 0—3 mikroorganizma u 100 l zraka. Spomenutim uređajem se ispituju prednosti proizvodnje navedenih proizvoda koji su osjetljivi na mikroorganizme, bolja održivost, jednolična kvaliteta, bolji okus i time postizavanje ev. veće cijene.

Smanjenje proizvodnje sireva u Danskoj (No. 13/67.) — U Danskoj će se pokušati smanjiti proizvodnja sireva. Mljekare su se dogovorile da će smanjiti proizvodnju sireva od 1. marta do kraja jula o. g. za 6000 tona, odnosno za 15%.

(Die Molkerei — Zeitung 1967.)



In memoriam

9. februara o. g. nenadano je umro u 56. godini života Hosu Andrija, šef proizvodnje u Tvornici mlijeka u prahu, Osijek, a nakon više od 20 godina rada u mljekarstvu.

Od osnutka Udruženja mljekarskih radnika do svoje smrti bio je njen aktivan član.

Osim što je za vrijeme života marljivo i s uspjehom radio na svom radnom mjestu, bio je obljubljen među radnicima i prijateljima zbog svog načina ophodnje s ljudima, pa će ga svi, koji su s njime radili ili ophodili, zadržati u trajnoj uspomeni.

Slava mu!

TVORNICA MLJEKA U PRAHU — OSIJEK III — Zeleno polje

t r a ž i

boce za mlijeko od 1/2 litre

s promjerom grla 38 mm

zatvaranje aluminijskom kapicom.

Ponude slati na gornju adresu uz naznaku količine i cijene!
