

MLJEKARSTVO

LIST ZA UNAPREĐENJE MLJEKARSTVA

God. XVII

NOVEMBAR 1967.

BROJ 11

Prof. dr Dimitrije Sabadoš, Zagreb
Zavod za mljekarstvo
Poljoprivredni fakultet

OCJENJIVANJE KVALITETE MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA NA XXXIV MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU U NOVOM SADU GODINE 1967.

Ovogodišnje ocjenjivanje kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda dostavljenih za izlaganje na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu izvršeno je od 6. do 10. maja po komisiji imenovanoj zaključkom Savezne privredne komore, Sekretarijata za poljoprivredu, prehrambenu i duvansku industriju i za zemljoradničko zadrugarstvo. Članovi komisije su bili dipl. inž. agr. Franc Forstnerič, profesor Mlekarskog šolskog centra — Kranj, dipl. inž. agr. Sabadoš dr Dimitrije, profesor Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu — Zavod za mljekarstvo, kao predsjednik Komisije, i dipl. inž. agr. Živković dr Života, saradnik Instituta za mlekarstvo Jugoslavije — Beograd. Organizacioni i tehnički dio preuzimanja, čuvanja i dostave uzoraka Komisiji obavio je »Mlekosim« — Poslovno udruženje mlekarske industrije za SFRJ — Beograd, preko Jovana Gavrana, saradnika »Mlekosima«, uprava Novosadskog sajma, te »Hladnjača« Novi Sad i Centralna mlekarica Novi Sad, kao domaćini. Organoleptičko ocjenjivanje kvalitete 219 propisno pakovanih i šifriranih uzoraka od 20 mljekarskih poduzeća iz SFRJ izvršeno je po sistemu do 20 tačaka, svrstavanjem u kvalitetne razrede —klase kao i na prošlogodišnjem ocjenjivanju, tj. ekstra klasa: 20—18,1, I klasa: 18—16,1, II klasa: 16—13, III klasa: 12,9—10 i »ostalo« ispod 10 tačaka. Prema dugogodišnjoj tradiciji Novosadskog sajma najkvalitetniji proizvodi su odlikovani medaljama. Proizvodima ekstra klase dodijeljene su zlatne medalje, za I klasu srebrne i za II klasu brončane medalje »XXXIV Međunarodni poljoprivredni sajam Novi Sad 1967.«

Rezultati ocjenjivanja i zapisnik ocjenjivačke komisije, predani upravi Novosadskog sajma i »Mlekosimu«, te autorovi materijali, prikazuju kvalitetu, asortiman i broj ocijenjenih proizvoda, učešće i nazive mljekarskih poduzeća po Republikama (tablica I do VI) i dio izloženih uzoraka mlijeka i mlječnih proizvoda.

Izuzevši nemlječne proizvode — 5 uzoraka — koje su na ocjenjivanje i izložbu dostavila neka mljekarska poduzeća ocijenjeno je 214 uzoraka. Ovi obuhvaćaju 65 vrsta, odnosno skupina mlijeka i mlječnih proizvoda (tablica I), čija kvaliteta obuhvaća 28 uzoraka ekstra klase (13⁰/₀), 47 uzoraka I klase (22⁰/₀) i 48 uzoraka II klase (22⁰/₀), dok u III klasu ulazi 36 uzoraka (17⁰/₀) i u »ostalo« 55 uzoraka (26⁰/₀). Kao rezultat vrlo uspješne inicijative za što

Tabela I

ASORTIMAN I KVALITETA MLIJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA
Vrste i broj medalja

Naziv proizvoda	Broj uzoraka u klasi				ostalo	Ukupno	
	ekstra zlatnih	I srebrnih	II brončanih	III		proizvoda	medalja
Mlijeko:							
pasterizirano	—	2	2	—	1	5	4
ultrapasterizirano (Tetrapak)	—	2	—	—	—	2	2
čokoladno (Tetrapak)	1	1	—	—	—	2	2
sterilizirano	—	—	—	—	1	1	—
kondenzirano	1	—	1	—	—	2	2
evaporirano	—	—	1	—	1	2	1
u prahu, obrano	1	—	—	—	—	1	1
u prahu, puno	4	—	—	—	—	4	4
bijela kava u prahu	—	1	—	—	—	1	1
Jogurt — kiselo mlijeko	—	—	—	3	4	7	—
Kiselo mlijeko — ovčije	—	2	—	—	—	2	2
Jogurt s dodacima	—	1	—	2	—	3	1
Kefir	—	1	—	—	1	2	1
Vrhnje — pavlaka:							
slatko (past.)	—	—	1	1	—	2	1
kiselo (past.)	—	1	3	2	1	7	4
sterilizirano	—	—	1	—	2	3	1
Maslac	—	2	5	2	1	10	7
čokoladni maslac	—	1	—	—	—	1	1
Maslo	—	—	4	—	1	5	4
Sirevi:							
1. trapist	—	1	2	2	2	7	3
” »sport« i »turist«	—	—	—	1	1	2	—
3. travnički-vlašički	—	—	—	—	1	1	—
2. beli meki (srpski »kriška«)	2	1	1	1	1	6	4
4. feta	—	1	—	—	—	1	1
5. kačkavalj	—	1	1	—	3	5	2
” (»Baby«, »Mini«)	1	1	—	—	—	2	2
6. edamac	2	—	—	—	1	3	2
7. ribanac (parmezan)	1	1	—	—	2	4	2
8. »grojer«	—	—	—	1	3	4	—
9. ementalac	—	—	1	—	1	2	1
10. gouda	—	—	—	—	3	3	—
11. »novosadski«	—	—	2	—	—	2	2
12. »herkules«	1	—	—	—	—	1	1
13. »bamby«	—	1	—	—	—	1	1
14. »atlas«	—	—	—	1	—	1	—
15. »delikates« sa kimom	—	—	1	—	—	1	1
16. »delikates«	—	—	—	—	1	1	—
17. »specijal«	—	—	—	1	—	1	—
18. »baranjac«	—	—	—	—	1	1	—
19. somborski	—	—	—	1	—	1	—
20. »bilogorac«	—	1	—	—	—	1	1
21. »moslavački«	—	—	1	—	—	1	1
22. »bjelovarski«	—	—	1	—	—	1	1
23. »bel paese«	—	—	—	1	1	2	—
24. »roquefort«	—	—	—	1	1	2	—
25. »gorgonzola«	—	—	1	—	—	1	1
26. »kamamber«	—	—	—	—	1	1	—
27. romadur	—	—	—	1	1	2	—
28. švarcenberg	—	—	—	1	—	1	—
29. toskanelo	—	—	—	—	1	1	—
30. »sen polen«	—	—	—	—	1	1	—
31. svježi sa pavlakom	—	—	—	1	—	1	—
32. »krem«	—	1	—	—	—	1	1
3. »pionir«	—	—	—	1	—	1	—
34. imperijal	—	1	—	—	1	2	1
35. »sitan«	—	—	1	—	1	2	1
36. »sremski«	—	—	—	—	1	1	—
37. manur	—	—	—	1	—	1	—
38. »novosadski kajmak«	—	—	1	—	—	1	1
Topljeni sirevi:							
bez dodataka	1	5	3	3	10	22	9
sa dodacima	7	1	1	—	1	10	9
dimljeni	—	2	—	—	—	2	2
sterilizirani (u lim.)	—	1	1	—	—	2	2

Naziv proizvoda	Broj uzoraka u klasi				ostalo	Ukupno	
	ekstra	I	II	III		proizvoda	medalja
	broj medalja						
	zlatnih	srebrnih	brončanih				
Sladoled	5	10	12	6	1	34	27
Smrzuto tučeno vrhnje	—	2	—	1	—	3	2
Kazeln — kiseli	1	1	—	—	1	3	2
— slatki	—	1	—	1	—	2	1
Jaja u prahu*	2	—	—	—	—	2	2
Bjelanjak u prahu*	1	—	—	—	—	1	1
Žumanjak u prahu*	1	—	—	—	—	1	1
Palačinke u prahu*	1	—	—	—	—	1	1
Ukupno:	33	47	48	36	55	219	128

* Nemiječni proizvodi nekih tvornica mlijeka u prahu

Tabela II

KVALITETA MLJEČNIH PROIZVODA PO PODUZEĆIMA
(medalje — klase)

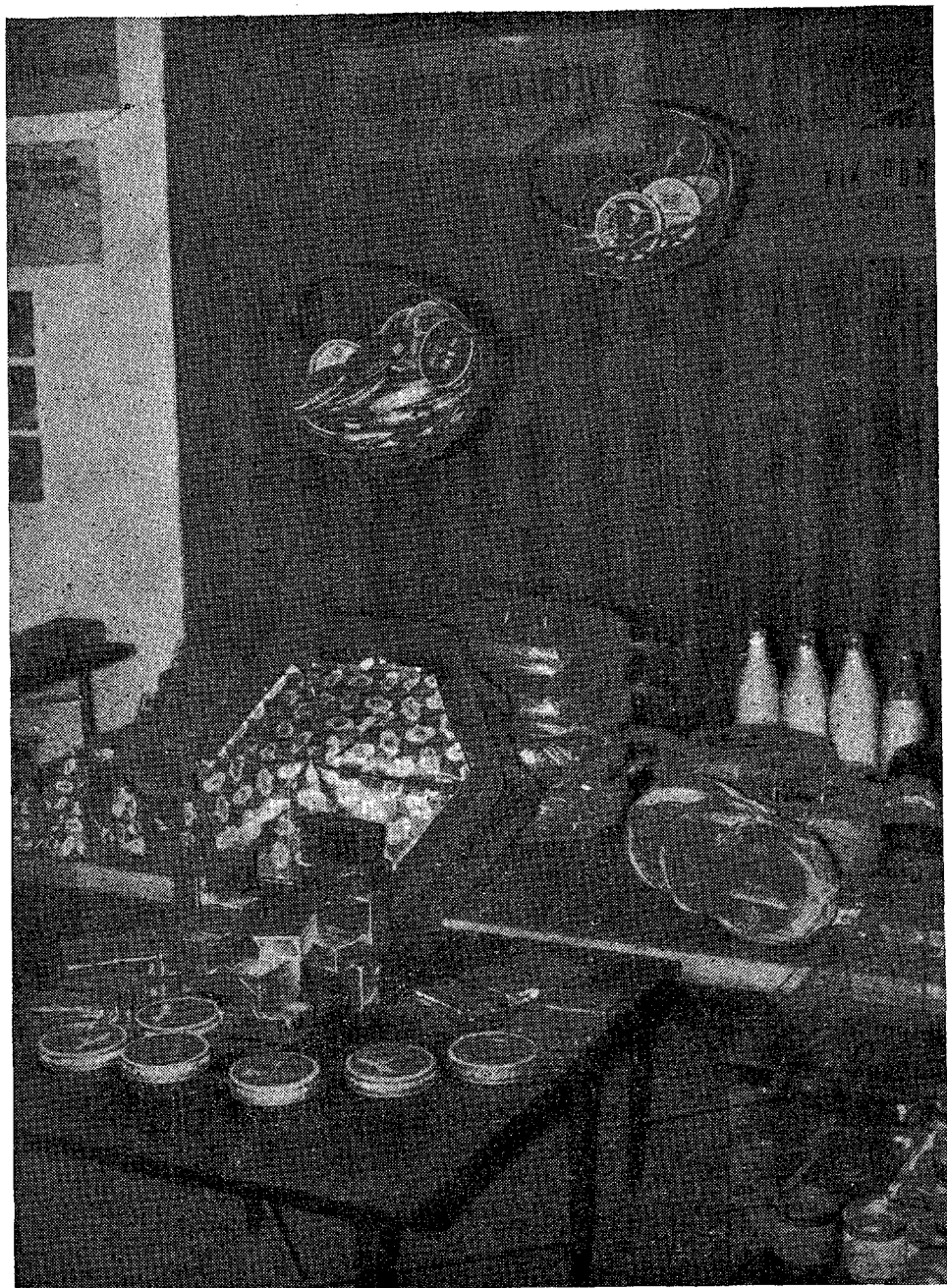
SR	Poduzeće (sjedište)	Ukupno							Bodova po jednom pro- izvodu	Kompar. indeks kvalitete	
		Zlatna ekstra	Srebrna I	Brončana II	III	Ostalo	medalja	proizvoda			bodova*
Bosna Herce- govina	1. Sarajevo	—	2	3	4	4	5	13	7	0,54	31,76
		%	15,4	23,0	30,8	30,8	38,4	5,9	—		
H r v a t s k a	1. Zagreb	5	15	9	4	7	29	40	59	1,47	86,47
	2. V. Zdenci	8	4	1	1	5	13	19	41	2,16	127,06
	3. Beli Manastir	2	4	2	3	2	8	13	18	1,38	81,18
	4. Osijek	3	1	3	—	1	3	8	17	2,12	124,71
	5. Županja	2	1	—	—	—	7	3	10	3,33	195,88
	6. Varaždin	—	—	2	1	1	2	4	2	0,50	29,41
	7. St. Petrovo Selo	—	—	1	4	2	1	7	1	0,14	8,23
	Ukupno:		20	25	18	13	18	63	94	148	1,57
		%	21,3	26,6	19,2	13,8	19,1	67,1	42,9	—	
Slove- nija	1. Murska Sobota	6	—	1	—	—	7	7	25	3,57	210,00
	2. Kobarid	1	—	—	—	—	1	1	4	4,00	235,29
	Ukupno:		7	—	1	—	—	8	29	3,62	212,94
		%	87,5	—	12,5	—	100,0	3,7	—		
S r b i j a	1. Beograd	5	8	10	11	15	23	49	46	0,94	55,29
	2. Novi Sad	—	8	6	2	1	14	17	22	1,29	75,88
	3. Sombor	1	2	—	2	4	3	9	8	0,89	52,35
	4. Padinska Skela	—	2	3	—	1	5	6	7	1,17	68,82
	5. Pančevo	—	—	4	—	1	4	5	4	0,80	47,06
	6. Kikinda	—	—	1	1	1	1	3	1	0,33	19,41
	7. Kragujevac	—	—	1	1	1	1	3	1	0,33	19,41
	8. Zrenjanin	—	—	1	1	3	1	5	1	0,20	11,76
	9. Sremska Mitrovica	—	—	—	1	4	—	5	—	—	—
	10. Niš	—	—	—	—	2	—	2	—	—	—
Ukupno:		6	20	26	19	33	52	104	90	0,865	50,88
		%	5,8	19,2	25,0	18,3	31,7	50,0	47,5	—	
SVEUKUPNO:		33	47	48	36	55	128	219	274	1,70	100,00
		%	15,1	21,5	21,9	16,4	25,1	58,5	100,0	—	

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

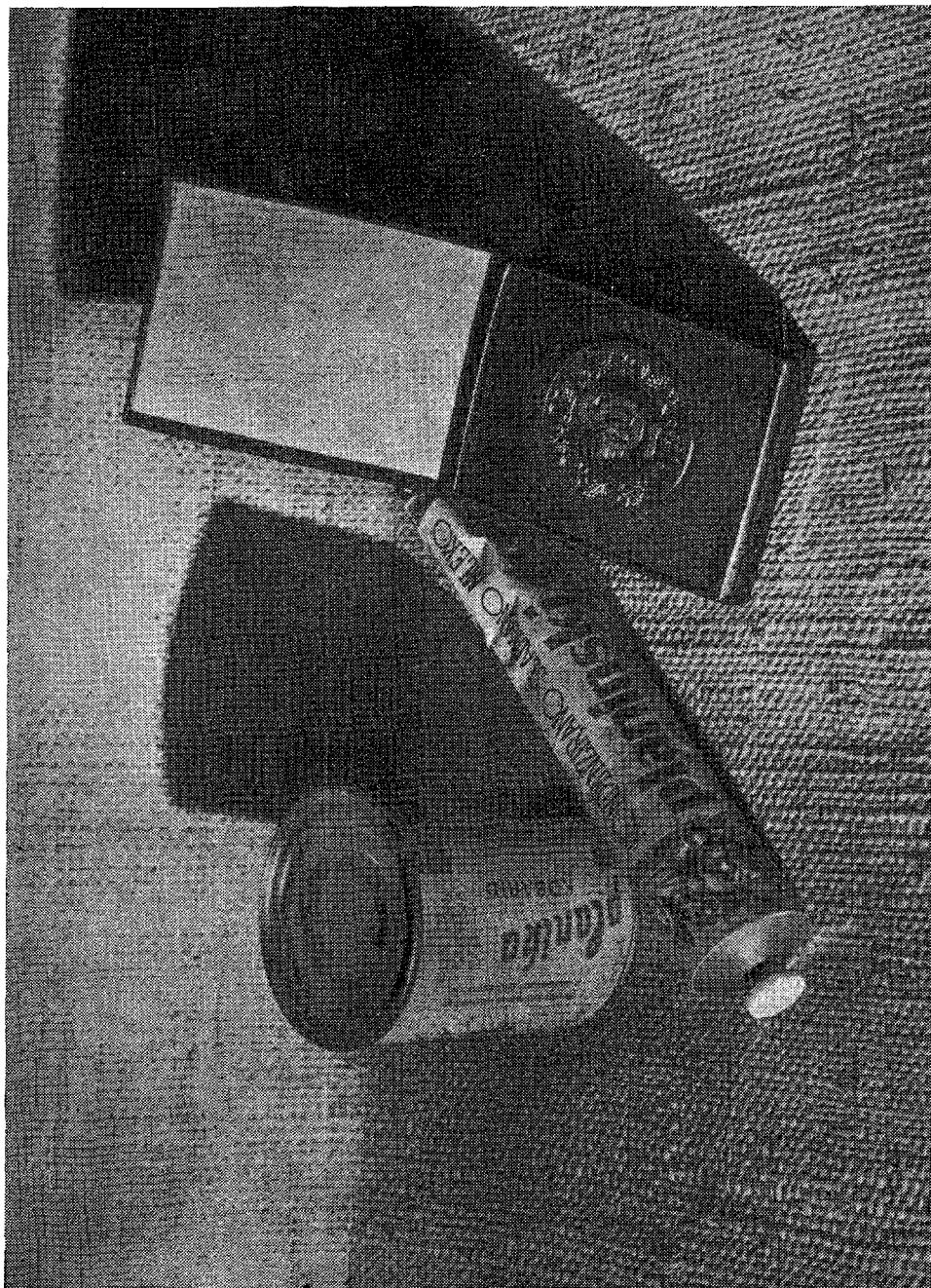
potpunije iskorištenje mljekarskih pogona pokazuje se konačni raspored kvalitete njihovih proizvoda u klasama: ekstra — 33 (15,1%), I — 47 (21,5%), II — 48 (21,9%), III — 36 (16,4%) i »ostalo« — 55 (25,1%) uzoraka.

Teritorijalna raspodjela kvalitete ocjenjivanih proizvoda po republikama i sjedištu proizvođača (tablica II) pokazuje: 1. da je najveći apsolutni broj proizvoda ekstra i I klase (20 + 25) i najveći broj medalja (63) imala SR Hrvatska, i 2. da su najviši broj polučenih bodova* po jednom ocijenjenom uzorku

* na osnovu vrednovanja bodova za klase



Sl. 1 — Mlječni proizvodi Gradskog mlekarstva Beograd na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu
(Foto: D. Sabadoš)



Sl. 2 — Kondenzirano mlijeko »planinski cvet« nagrađeno zlatnom medaljom na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu. Proizvođač Mlekarna »Planika« Kobarid

(Foto: D. Sabadoš)

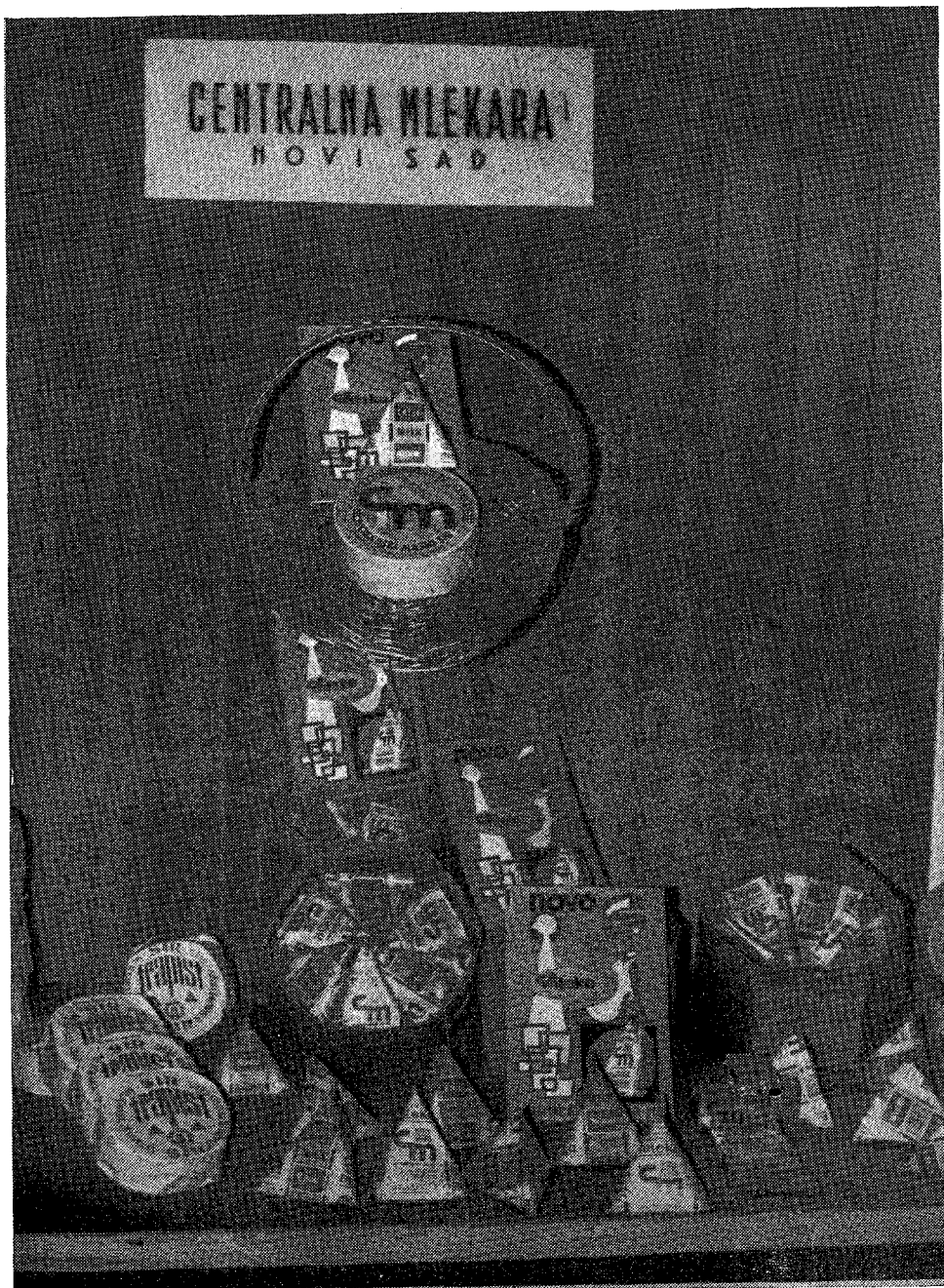
Tabela III

KVALITETA MLJEČNIH PROIZVODA PO VRSTAMA
BROJ I VRSTA MEDALJA

Naziv poduzeća	Medalje		
	zlatne	srebrne za proizvod	brončane
1. Beli Manastir Tvornica mlječ proizvoda »Be- lje« — PIK »Belje«	Sir »Herkules« — 45% desertni sir (top- ljeni) »kocka« — 35%.	Sir »Bamby« — 45% trapist — 45% top- ljeni sir »trokut« — 35% »čajni ma- slac I klase.«	Sir »Delikates« sa kimom — 45% desert- ni sir (topljeni) »šiber« — 35%.
	2	4	2
2. Beograd Gradsko mlekarstvo	Sir »kriška«; steriliz. čokoladno mleko, sladoled na briketu-kava i leš- nik, topljeni sir sa rajčicom — 45%.	Sir: feta, kačka- valj — 35% ovčije kiselo mleko, jo- gurt sa malinom; sladoled: krem na briketu-rum- punč, krem u čašama-rum-punč, topljeni sir: za rezanje — 45% dim- ljeni — 45%.	»Maslac I klase«; topljeno maslo; steriliz. pavlaka- 10% sladoled: krem na briketu-vanila i kakao, krem-rolat, topljeni sir: tra- pist — 45% za maza- nje — 45% »krauter« — 45% sterilisani u limenkama.
	5	8	10
3. Kikinda Mlekara, PIK »Banat«	—	—	Sir: ovčiji beli prekomasni.
	—	—	1
4. Koharid Mlekarna »Planika« (»Kraš«-Zagreb)	Kondenzirano slatko mleko	—	—
	1	—	—
5. Kragujevac Konz. mlekarna »Mladost«	—	—	Sir kačkavalj polumastan
	—	—	1
6. Murska Sobota Tov. mlečnega prahu »Pomur- ka« — KIK M. Sobota	Mleko u prahu, obrano mleko u prahu; jaja u pra- hu, bjelanjak u prahu, žumanjak u prahu; palačinke u prahu.	—	Evaporirano mleko.
	6	—	1
7. Novi Sad Centralna mlekara	—	Sir: beli srpski; »čajni maslac«, čajni čokoladni maslac; ovčije ki- selo mleko; ultra- pasteriz. mleko (Tetrapak), čoko- ladno mleko (Te- trapak), pasteriz. mleko; kazein.	Sir: novosadski, novos. »Sampion«, »sitan«, novosad. kajmak; maslo; kise- la pavlaka — 45%.
	—	8	6
8. Osijek Tvornica mlje- ka u prahu, IPK Osijek	Mlijeko u prahu, mlijeko u prahu (valjci), kiselii kazein.	Slatki kazein.	»Maslac I klase«; pasteriz. mlijeko, mlijeko kondenz. zaslađeno.
	3	1	3
9. Padinska skela Ind. konz. mleka i mleč. proiz., PIK »Beograd«	—	»Krem« — sir, sir imperijal.	Pasteriz. mleko; maslac I klase; sir trapist — 45%.
	—	2	3
10. Pančevo Mlekara, PIK »Tamiš«	—	—	»Maslac I klase«; slatka pavlaka, kisela pavlaka; ma- slo u limenkama.
	—	—	4

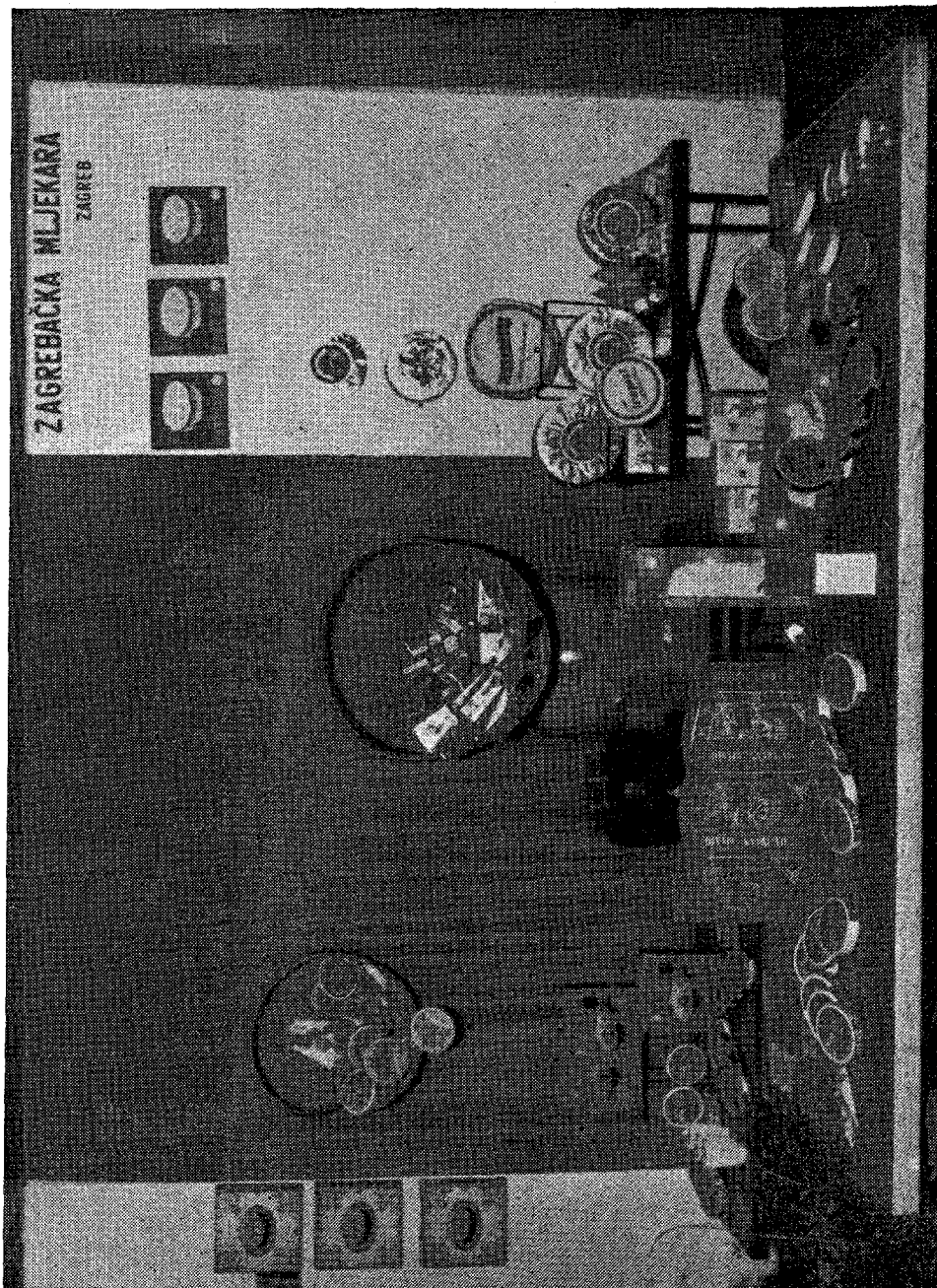
Noziv poduzeća	Medalje		
	zlatne	srebrne za proizvod	brončane
11. Sarajevo Centralna mlje- kara, IPK	—	Pasteriz. mlje- ko; sladoled: krem — »Eskimo«.	Maslo u kantama; sladoled: krem- »Eskimo«, krem- »Moka«.
12. Sombor Mlekara, PIK Sombor	— »Beli sir u kriškama«.	2 Topljeni sir »Somborka«, top. sir u li- menkama.	3 —
13. Staro Petrovo Selo	1 —	2 —	— Ementalac 1
14. Varaždin, Mljekara	— —	— —	Gorgonzola, moslavac. 2
15. Veliki Zdenci, Mljekarska industrija »Zdenka«	Sir: adamac — 45%, edamac »Baby« — 45%; topljeni sir: de- sertni za rezanje sa paprikom — 35%, za mazanje: sa kimom- 35%, sa ajvarom- 35%, sa šunkom — 35%, sa sjeckanom papri- kom — 35%, za rezanje sa paprikom ek- strakt — 35%	Sir: edamac »Mi- ni« — 45%; toplje- ni sir: za mazanje- 35%, za mazanje sa »Gavrilović« salamom — 35%, kačkavalj za rezanje — 35%.	Sir: trapist — 45%.
16. Zagreb	8 Sir: ribanac — 35%, edamac; sladoled: torta »Bajka«, rolat »Zagreb«, u čašama- mandula.	4 Sir: ribanac — 45%, bilgorac; kiselo vrhnje — 12%; top- ljeni sir »Pi- kant« (dimljeni); ultrapasteriz. mljeko (Tetrapak); kefir; sladoled: torta »Endendini«, torta »Grič«, rolat »Beograd«, rolat »Bridge«, specijal i čokolada (250g), extra specijal- punč (120g); smr- zuto tučeno slat- ko vrhnje 2 i 1 250 g.	1 Sir: bjelovarski; kiselo vrhnje — 20%; sladoled: torta »Gradec«, krem »Ledo« — kava (5 l), štapic-punč, šta- pic-mandula, extra specijal-vanilija (120 g), kornet, u čašama-čokolada.
17. Zrenjanin	5 —	15 —	9 »Maslac I klase« 1
18. Županja Mljekarska industrija »Pionir«	2 Mljesto u prahu; jaja u prahu.	1 Bijela kava u prahu.	— —

(3,62) i najviši indeks kvalitete* imali proizvodi iz SR Slovenije (212,94). Međutim, potonji podatak nema opravdanu komparativnu vrijednost, a posebno s gledišta kvalitete mlječnih proizvoda, stoga što su od brojnih mljekarskih poduzeća iz SR Slovenije zastupljeni bili samo proizvođači mlijeka u prahu i kondenziranog mlijeka, na čije nemlječne proizvode otpada 50% uzoraka (4 kom.) koji su postigli 4 zlatne medalje, odnosno ekstra klasu. Objektivnija slika kvalitete jugoslavenskih mlječnih proizvoda je prosječni broj bodova po jednom proizvodu iz SR Hrvatske 1,57 i iz Srbije 0,86, te prosječni indeksi kvalitete za ove proizvode 92,35 i 50,88. Još pouzdaniju sliku pružaju pokazatelji sadržani u tablici IV, dio pod B, koji obuhvaća veliku većinu proizvoda gotovo iz svih poduzeća Hrvatske i Srbije, te proizvode Centralne mlje-



Sl. 3 — Ekspoziti Centralne mlekarne Novi Sad na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu

(Foto: D. Sabadoš)



Sl. 4 — Mlječni proizvodi Zagrebačke mljekare izloženi na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu

(Foto: D. Sabadoš)



**Sl. 5 — »Pikant« dimljeni topljeni sir Zagrebačke mljekare nagrađen srebrnom medaljom na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu
(Foto: D. Sabadoš)**

Tabela IV

MEĐUREPUBLIČKA KOMPARIJACIJA KVALITETA MLJEČNIH PROIZVODA
prema bodovima po jednom proizvodu i indeksu kvalitete

SR	A		B	
	Bodova po jednom proizvodu	Komparacioni indeks kvalitete	Bodova po jednom proizvodu	Komparacioni indeks kvalitete
Bosna i Hercegovina	0,54	31,76	0,54	46,41
Hrvatska	1,57	92,35	1,57	135,72
Slovenija	3,62	212,94	—	—
Srbija	0,87	50,88	0,86	74,59
Svi ocijenjeni proizvodi	1,70	100,00	1,16	100,00

TABELA V

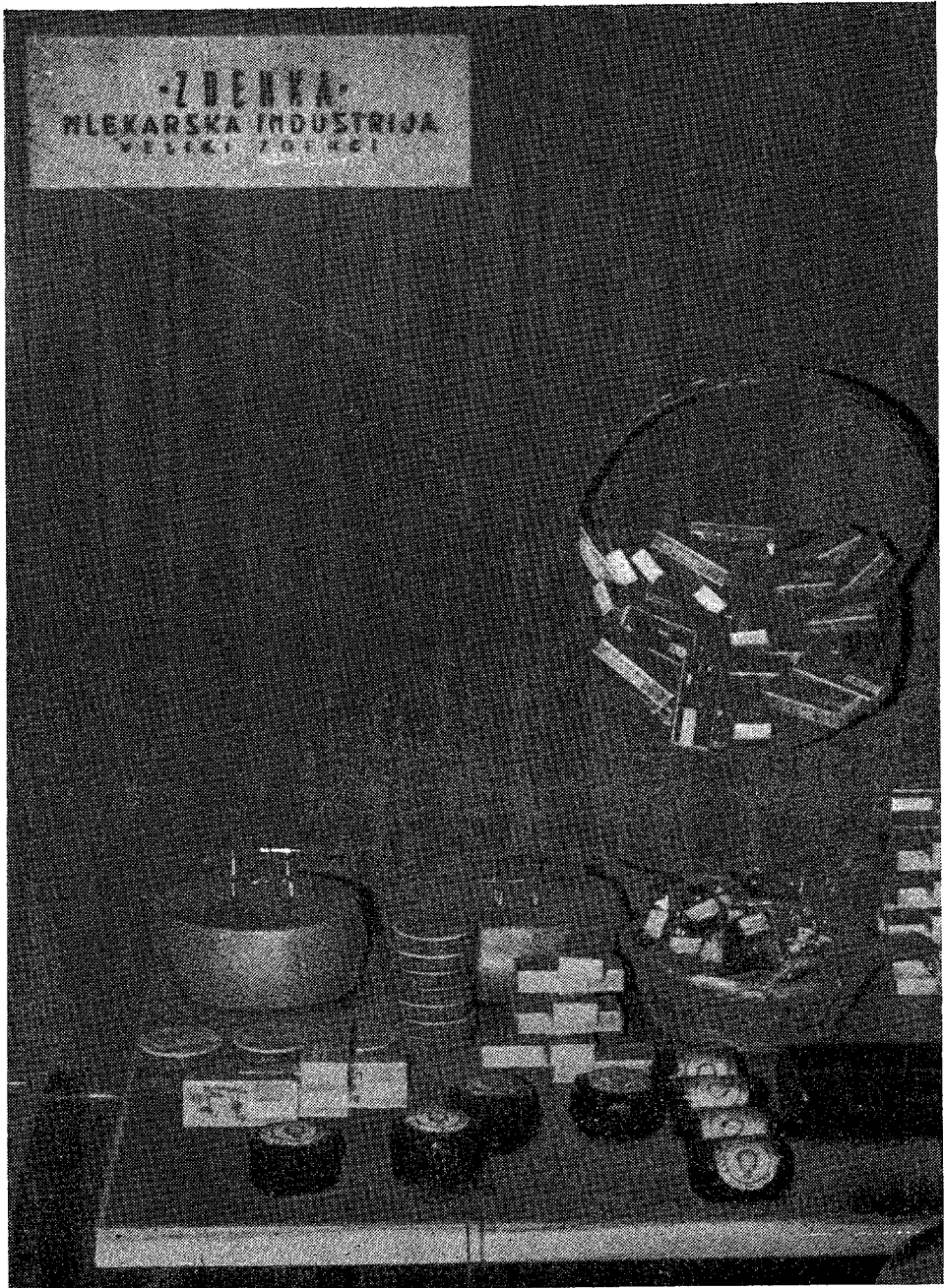
KVALITETA PROIZVODA MLJEKARA U SFRJ, GOD. 1967.

Proizvodi (skupine)	K l a s e					Diskvalificirani	Ukupno	Bodova Ukupno	Bodova po jednom proizvodu	Kompar. indeks kvalitete
	Ekstra	I	II	III	IV					
1. Mlijeko (razl. vrste)	1	5	2	—	—	2	10	16	1,60	128,00
2. Kond. i evap. mlijeko	1	—	2	—	—	1	4	6	1,50	120,00
3. Mlijeko u prahu i sl.	5	1	—	—	—	—	6	22	3,66	293,33
4. Jogurt i sl., kefir	—	4	—	5	5	—	14	8	0,57	45,71
5. Vrhnje	—	1	5	3	3	—	12	7	0,58	46,66
6. Maslac	—	3	5	2	1	—	11	11	1,00	80,00
7. Maslo	—	—	4	—	1	—	5	4	0,80	64,00
8. Sirevi	7	10	13	15	16	13	74	61	0,82	65,94
9. Topljeni sirevi	8	9	5	3	—	11	36	55	1,53	122,22
10. Sladoled i sl.	5	12	12	7	—	1	37	56	1,51	121,08
11. Kazein	1	2	—	1	1	—	5	8	1,60	128,00
12. Jaja u prahu i sl.	5	—	—	—	—	—	5	20	4,00	320,00
Ukupno:	33	47	48	36	27	28	219	274	1,25	100,00

Tabela VI

KOMPARIJACIJA KVALITETE MLJEČNIH PROIZVODA
1965. : 1966. : 1967. god.

SR	God.	ukupno proizvoda	Klase i medalje			III nenagrađeno	ostalo
			ekstra zlatne	I srebrne	II bronzane		
Hrvatska	1965.	82	32	17	12	10	11
	1966.	82	37	15	13	7	10
	1967.	94	20	25	18	13	18
Slovenija	1965.	20	7	4	5	3	1
	1966.	27	9	4	8	4	2
	1967.	8	7	—	1	—	—
Srbija	1965.	66	4	9	22	12	19
	1966.	95	11	15	21	18	30
	1967.	104	6	20	26	19	33



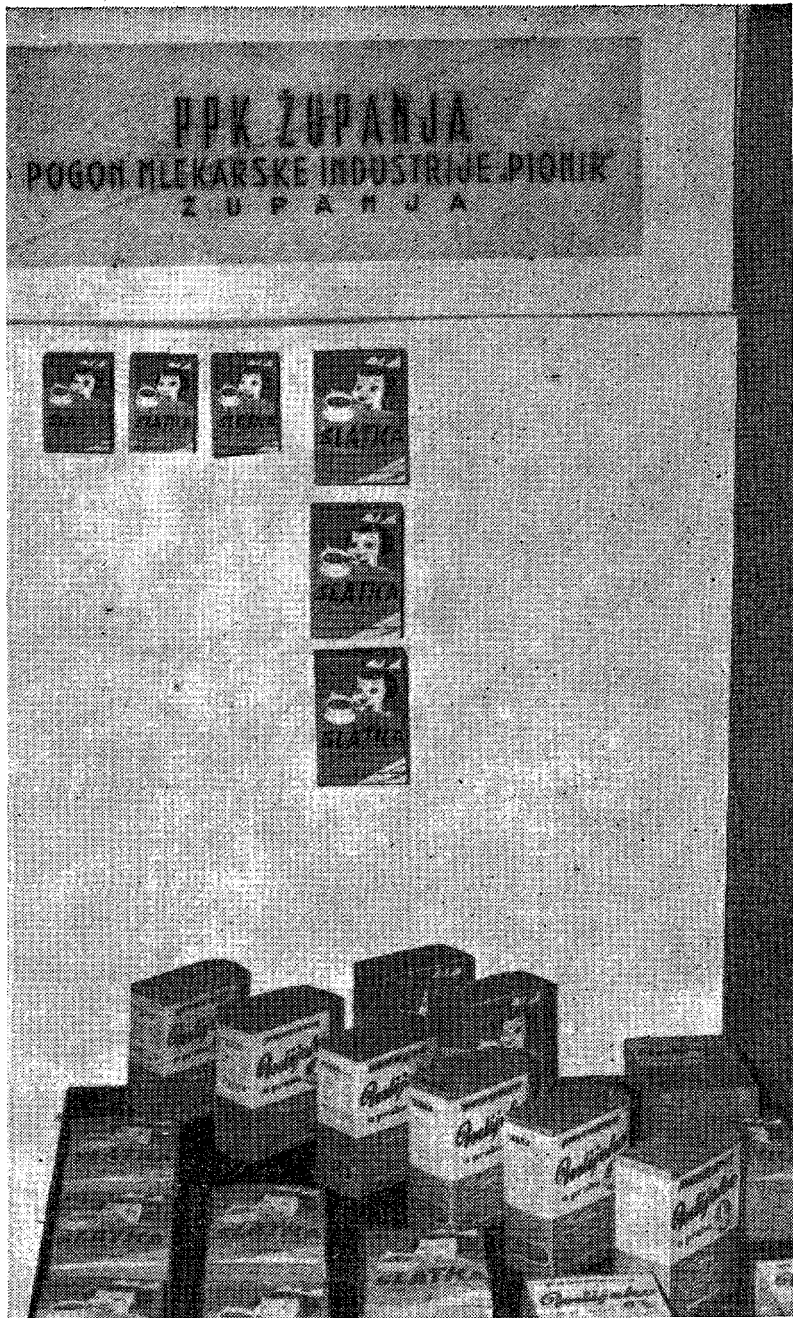
Sl. 6 — Mlječni proizvodi Mljekarske industrije »Zdenka« Veliki Zdenci
na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu
(Foto: D. Sabadoš)



Sl. 7 — Topljeni sirevi Mljekarske industrije »Zdenka« nagrađeni zlatnim (6) i srebrnim (3)* medaljama na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu

* (na slici jedna manjka)

(Foto: D. Sabadoš)



Sl. 8 — Mlječni proizvodi Tvornice mlječnog praška »Pionir«
Županja na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu
u Novom Sađu (Foto: D. Sabadoš)

kare Sarajevo kao reprezentanta savremenih mljekarskih poduzeća u Bosni i Hercegovini. Prosječni broj bodova za sve ocijenjene proizvode iznosi 1,16, a za proizvode iz SRH 1,57, iz SRS 0,86 i iz SR BiH 0,54. Ako se kao baza za indeks kvalitete svih ocijenjenih proizvoda uzme 100, tada bi indeksi bili slijedeći: za SRH 135,72, za SRS 74,59 i za SRBiH 46,41.

Među proizvodima pojedinih mljekarskih pogona koji su na ocjenjivanje dostavili gotovo svoj kompletni asortiman, odnosno svoje glavne mlječne proizvode ističu se po broju postignutih zlatnih medalja Mljekarska industrija »Zdenka« (8), Zagrebačka mljekara (5), Beogradsko mlekarstvo (5), Tvornica mlijeka u prahu Osijek (3) i Tovarna mlečnoga prahu Murska Sobota (2).

Najveći broj proizvoda nagrađenih medaljama potjecao je iz Zagrebačke mljekare (29) čija vrijednost predstavljena ukupnim brojem bodova iznosi 59. Ovo poduzeće slijedi Beogradsko mlekarstvo sa 23 medalje i 46 bodova, »Zdenka« sa 13 medalja i 41 bodom, Mlekara Novi Sad sa 14 medalja, ali 22 boda, itd. Drugačiju sliku pruža upoređenje kvalitete proizvoda pojedinih poduzeća prema broju bodova po jednom ocijenjenom proizvodu i indeksu kvalitete. S toga gledišta su na prvom mjestu proizvodi mljekara u Kobaridu (4+235,29), Murskoj Soboti (3,57+210,00), Županji (3,33+195,88) i Osijeku (2,12+124,71). Od proizvoda iz mljekara s većim i svestranijim asortimanom ocijenjenih uzoraka najkvalitetniji su proizvodi »Zdenke« (2,16+127,06), Zagrebačke mljekare (1,47+86,47), »Belja« — Beli Manastir (1,38+81,18), Novog Sada (1,29+75,88), Padinske Skele (1,17+68,82) i Beogradskog mlekarstva (0,94+55,29).

Tablica II ilustrira, također, kvalitetu proizvoda u relativnim pokazateljima za sve ocijenjene proizvode. Upadljivo je i poučno, da jugoslavensko mljekarstvo ima samo 15,1% proizvoda ekstra kvalitete i 21,5% prve klase (uračunavši i nemlječne proizvode, sve ekstra klase), što čini ukupno 36,6%. U II klasu ulazi 21,9% proizvoda. Sve tri gornje klase obuhvaćaju 58,5% proizvoda, koje su za ocjenjivanje proizvela i izabrala sama mljekarska poduzeća. Problem kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda u našoj zemlji u toliko je aktuelniji što je unatoč ovakvom načinu izbora uzoraka za ocjenjivanje kvalitete u III klasi bilo 16,4%, a ispod toga još 25,1% izrazito nekvalitetnih proizvoda, što ukupno predstavlja 41,5%. Ekstremno niska kvaliteta nekih proizvoda pokazuje potpuno pomanjkanje stručnog kriterija pri izboru uzoraka i krajnju primitivnost u proizvodnji s obzirom na higijenske momente, odnosno na mehaničku čistoću u proizvodima.

Vrste proizvoda nagrađenih zlatnim, srebrnim i brončanim medaljama, potpune nazive proizvođača i nazive proizvoda koji su se uvrstili u tri gornje klase sadrži tablica III. Nazivi proizvoda su originalni, tj. kako su ih naveli proizvođači u njihovim prijavama za ocjenjivanje. Neki od tih naziva su stručno potpuno proizvoljni i neopravdani, te bi bili predmet najhitnijeg razmatranja u stručnom forumu za jugoslavensku mljekarsku terminologiju, koji bi trebalo da organizira »Mlekosim«, kao centralno udruženje za mljekarsku industriju Jugoslavije.

Prema pregledu u tablici V, a na osnovu apsolutnog broja uzoraka prvenstveno ekstra, a zatim I klase može se zaključiti da je proizvodnja mlijeka u prahu, topljenih sireva i sladoleda postigla vrlo visoki nivo. Broj diskvalificiranih uzoraka radi nečistoće u proizvodu, te onih iz IV i III klase, ispred koje ima još tri klase, signalizira sada već zabrinjavajuću neustaljenost kvalitete, odnosno ukazuje na vrste proizvoda među kojima ima izrazito neuspjelih.

Među ovima su na prvom mjestu sirevi i topljeni sirevi. Signifikantniji su podaci o broju bodova po jednom proizvodu i indeksi kvalitete. Razmotri li se po tim kriterijima skupine široke proizvodnje i one koje apsorbiraju najviše količine mlijeka, ističe se kvaliteta mlijeka u prahu (3,66 i 293,33), mlijeka (1,60 i 128,0), topljenih sireva (1,53 i 122,22) i sladoleda (1,51 i 121,0). Ostali mlječni proizvodi su ispod prosjeka, tj. ispod 1,25 bodova po proizvodu, što je uzeto kao indeks 100,00.

Uspoređujući kvalitetu i broj proizvoda dostavljenih na ocjenjivanja u posljednje tri godine (tablica VI), potrebno je zbog donošenja ispravnijih zaključaka opet izuzeti podatke za ovogodišnji vrlo mali broj proizvoda iz SR Slovenije — samo 8, i to 4 nemlječna. Iz SR Hrvatske bilo je god. 1967. 12 proizvoda više nego u god. 1966., a iz SR Srbije 9. U proizvodima ekstra klase znatan je pad u SRH sa 37 na 20 ili za 54,5⁰/₀, a u SR Srbiji pad sa 11 na 6 ili također za 54,4⁰/₀. Ovi rezultati su posljedica sniženja kvalitete nekih proizvoda i prelijevanja iz ekstra u I klasu. U ovoj klasi je bilo 25 proizvoda ili za 66,6⁰/₀ više iz SR Hrvatske i 20 proizvoda ili za 33,3⁰/₀ više iz SR Srbije. U oba područja se povećao broj proizvoda II, III i ispod III klase — osobito u SR Hrvatskoj (za 5—6—8), a manje u SR Srbiji (za 4—1—3).

Komisija za ocjenjivanje kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda dala je upravi Novosadskog sajma, i ove godine, u prisustvu predstavnika »Mlekosima«, usmeni i pismeni kritički osvrt i prijedloge za organizaciju i provedbu ocjenjivanja, te noveliranje Pravilnika po kojem se ova vrše. Među ostalim, preporučena je izgradnja i uređenje posebnog izložbenog objekta za mljekarstvo iz sredstava Sajma, poljoprivredno - industrijskih kombinata i mljekarske industrije. U tome bi imale biti uključene i prostorije za stručno uskladištenje mlječnih proizvoda i za rad više komisija, formiranih prema vrstama i broju uzoraka za ocjenjivanje.

S u m m a r y

In Yugoslavia regularly organoleptic gradings of dairy product's quality practised only once yearly. They are on a voluntary basis. The selection of samples make the dairy plants alone.

The judgings and the exhibitions of products of their own members organized »Mlekosim« — The association of the Yugoslav dairy industry and International Agricultural Fair in Novi Sad. At the XXXIV IAF-NS (13—22. V 1967.) are graded (6—10. V 1967.) 219 samples from 20 dairy enterprises. The quality of products classes (medals): 15,1⁰/₀ extra (gold), 21,5⁰/₀ I (silver), 21,9⁰/₀ II (bronze), 16,4⁰/₀ III and 25,1⁰/₀ »the rest«.

The results represent the approximative* illustration of Yugoslave milk products.

L i t e r a t u r a

1. S a b a d o š D.: »Kvaliteta jugoslavenskih mlječnih proizvoda na XXXII Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu godine 1965«. »Mljekarstvo«, Zagreb, 1965, br. 11—12.
2. S a b a d o š D.: »Kvaliteta i asortiman mlijeka i mlječnih proizvoda na XXXIII Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu godine 1966«. »Mljekarstvo«, Zagreb, 1966, br. 5.

* The greater part of milk products from SR Slovenia, regularly a very good quality, are not sent to the grading.