

Član 3.

Republički sekretar za privredu u suglasnosti s republičkim sekretarom za financije može propisati način i postupak za ostvarivanje premije po ovom zakonu, kao i potanje odredbe za njegovu provedbu.

Član 4.

Ovaj zakon stupa na snagu slijedećeg dana nakon objave u »Narodnim novinama«, a primjenjivat će se od 1. siječnja 1968.

Iz domaće i strane štampe

Razmatranje o sposobnosti konzerviranja omotanog rezanog sira u kriške (E. Flückiger-103-104/967) — Rezani sir u kriške omatamo u folije. Od omatanja do prodaje može proteći 4 ili 8 nedjelja, pa je potrebno da stanje u omotanom siru bude slično onom prije rezanja. Osim utjecaja temperature i svjetlosti mora se voditi računa o sastavu plinova u unutrašnjosti ambalaže. Oni imaju određeni utjecaj na sposobnost konzerviranja omotanog sira. Sastav plinova zavisi o vrsti sira, metodi omatanja i propusnosti za plinove materijala za omatanje.

CO₂ u ambalaži sira povoljno utječe na konzerviranje sira:

- ako je ambalaža nepropusna za O₂;
- omotani sir mora se držati u hladnom do prodaje te se time sprečava porast plijesni. Uz to treba imati na umu da je omotani sir osjetljiv na svjetlo;
- kriške sira moraju se odmah pakovati kako bi se spriječio gubitak CO₂. CO₂ ne samo što sprečava razmnažanje plijesni, nego omogućuje da se zadrži aroma i svježina sira;

— folije treba da što više priliježu uz sir, jer u tom slučaju O₂ teže prodire u ambalažu nego ako je ispunjena plinom.

Za pokuse upotrebljen je ementalac u jednom komadu.

Kriške tog ementalca bile su omotane u 4 vrste raznih folija:

— polyester/PE, polyamid/PE, Saran/PE i saran (cellophan) saran/PE.

Naprijed navedenim zahtjevima pokusima je utvrđeno da najbolje odgovaraju folije saran/cellophan) saran/PE.

Pokusi o utjecaju mikrokoka na bakterije propionske kiseline u ementalcu (P. Ritter i H. Schwab — No 14/68) — Svrha izvršenih pokusa bila je da se utvrdi ispravnost hipoteze bazirane laboratorijskim pokusima, da bakterije vrsti mikro-

koki-stafilokoki simbiotički utječu na tvarnu izmjenu bakterija propionske kiseline u ementalcu. Praktična vrijednost provedenih pokusa bila je prije svega u tome da se minimalnim dodacima specifične kulture mikrokoka u mlijeku za sirenje podrobno ispituju i ustanove pogreške koje u vezi s time nastaju.

Biokemijska djelatnost mikrokoka utječe na bakterije propionske kiseline što se očituje:

— brzim smanjenjem koncentracije H-iona za vrijeme zrenja dosad neobjašnjenom proteolitičkom djelatnošću specifičnih mikrokoka zbog kojih nastaju promjene u tijestu sira (raspuknuto tijesto, produžena oka do 8—10 cm) u okusu i aromi;

— jakim simbiotičkim aktiviranjem tvarne izmjene bakterija propionske kiseline (naknadno vrenje); umjerenim povećanjem proizvoda vrenja: ocatne i propionske kiseline te CO₂.

Od primarnog je značenja specifičnost sojeva mikrokoka.

Kakva će se pogreška u siru pojaviti zavisi o stupnju zaraze specifičnim mikrokokima i o optimalnosti uvjeta u siru, kao i o tome kad se aktiviraju bakterije propionske kiseline.

Rezultati pokusa ponovno ukazuju na to da kvaliteta ementalca uvelike zavisi o bakteriološkom stanju sirovog mlijeka. Mikrokoki-stafilokoki sastavni su dio mikroflore mlijeka. Mlijeko se obično inficira posudom za mlijeko i uređajem za mužnju. Mikrokoke nalazimo i u vimenu, pa ih je teško eliminirati higijenskim mjerama u staji. Za sprečavanje te pojave preporuča se periodična upotreba vrele vode; isporučeno mlijeko valja odmah hladiti na temperaturu ispod 10° C i na toj temperaturi čuvati ga do prerade. Time se zadržava razmnažanje odnosno reducira broj bakterija koje su štetne u sirarstvu.

Da li homogenizirano mlijeko? (No 2/68)
— Zajedničko tržište mlijeka u EZT koje stupa na snagu 1. aprila 1968. ide za tim da svi članovi te zajednice u pogledu mlijeka jednako postupaju. Tako npr. treba povisiti sadržinu masti u mlijeku na 3,5%. Time u interesu potrošača mlijeko će biti ukusnije, a smanjit će se zalihe maslaca. Ujedno stručnjaci predlažu da se konzumno mlijeko homogenizira i kvaliteta mlijeka time poboljša. Homogenizirano mlijeko je lakše probavljivo i ono je punijeg okusa.

U Švicarskoj, SAD i Kanadi homogenizira se već sada 80 i više posto konzumnog mlijeka. I u Francuskoj, Velikoj Britaniji, Švedskoj, Norveškoj, Finskoj i Italiji sve se više konzumnog mlijeka homogenizira. Tako i mljekare u Kopenhagenu zaključile su da isporučuju samo homogenizirano mlijeko.

(Die Molkerei-Zeitung)

Prva obavještenja o proizvodnji mlijeka 1967. u Švicarskoj (No 21/68)

Iz statističkih podataka Sekretarijata te saveznog seljačkog saveza Brougge za 1967. mogu se uočiti prva obavještenja o proizvodnji mlijeka u Švicarskoj.

Za 1967. može se računati s proizvodnjom mlijeka od 32,46 milijuna q. Dok se proizvodnja mlijeka povećala za 3,7%, isporuka količine tzv. komercijalnog mlijeka povećala se za 8,4%. Ova razlika proizlazi iz toga što se na seljačkim gospodarstvima smanjila proizvodnja mlijeka za 9,3% (1,95 mil. q), a za ishranu stoke za 13% (4 mil. q).

Upotreba mlijeka

	u mil. q	+ i — u odnosu na 1966. u %
za konzum	6 780	— 1,7
tehnički prerađeno		
— u sireve	10 200	+ 7,8
— maslac	6 800	+ 13,6
— u konzum. vrhnje	2 050	+ 2,5
— u konzerve	890	— 3,3

U 1967. se još uvijek trošilo 62% mlijeka isporučenog u kantama, 27,8% u bocama (pasterizirano), 0,63% uperizirano, 3% standardizirano, 0,27% kao mliječni napici, a 6% jogurta.

Proizvodnja maslaca se povećala za 18,6% i iznosila je 4 080 vagona (od 10 tona). Međutim, godišnja potrošnja po

stanovniku smanjila se za 7,1% tj. od 6,49 kg na 5,88.

Proizvodnja vrhnja za kavu (pretvoreno u mlijeko) povećala se za 2,5%, ali se znatno smanjio uvoz vrhnja u prašku, pa se zapravo smanjila i potrošnja vrhnja za 2,1%.

Proizvodnja mliječnog praška se povećala od 1 888 vagona 1966. na 2 773 vagona 1967.

Proizvodnja tvrdih sireva se povećala, a smanjila kod nekih specijalnih vrsti sira.

Vrsta sira	proizvodnja 1967. u q	+ i — u q u odnosu na 1966.
ementalac	494 800	+ 11,7
grijer	153 760	+ 7,2
spalen 3/4 m.	2 970	— 19,0
zbrinz	39 340	+ 15,6
tilzit	48 670	— 6,6
appenzell	23 190	— 2,4
sirevi meki	45 370	— 5,5
sirevi pol. m. i ostali sir. za rez.	16 290	+ 14,4
sirevi posni i 1/4 m.	6 450	— 0,8
Ukupno:	830 840	+ 7,9

Dodamo li k tome proizvodnju koja nije obuhvaćena statistikom, osobito onu u Alpama i dr. dolazimo do brojke 863 000 q. Od toga 403 708 q se izvezilo, što je za 0,9% više nego 1966. Međutim, uvezlo se 146 570 q sira, tj. za 9,4% više nego 1966. Godišnja potrošnja domaćih sireva smanjila se od 6,5 na 6,18 kg po stanovniku, dok uvezenih sireva povećala se na 2,36 kg u odnosu na 1966. (2,22 kg). Ukupna potrošnja sira smanjila se od 8,72 kg na 8,54 kg po stanovniku.

Ako ukupnu potrošnju mlijeka i mliječnih proizvoda izrazimo kao punomasno mlijeko proizlazi da je prosječna godišnja potrošnja mlijeka po stanovniku 1967. iznosila 384 kg, dok 1966. 414 kg.

Međutim, treba imati na umu da je proizvodnja mlijeka 1966. bila za 7,5% veća od potrošnje, dok 1967. proizvodnja iznosi 120,8% od potrošnje.

(Schw. Milchzeitung)