

U području općine Buzet, kao i na preostalom području Istre prišlo se, prema želji stočara i osjemenjivanju sa sjemenom istarskog podolca. U posljednje vrijeme kod stočara čitave Istre postoji veća potražnja sjemena bikova montafonske pasmine. U toku god. 1967. umjetno je osjemenjeno od postojećih oko 16200 krava i junica 11300 plotkinja ili 67%, što znatno premašuje republički prosjek koji za god. 1967. iznosi oko 50%. Od osjemenjenih krava i junica 68% otpada na govedo montafonske pasmine i 32% na istarskog podolca.

Umjetno osjemenjivanje je garancija da se servis period kod krava neće produljivati, te će iskorišćavanje mliječnih grla biti sigurnije, a prema tome i planirana proizvodnja mlijeka.

Ove prednosti u rasplodivanju goveda u Istri i području općine Opatija vrlo su dobro korištene i kako su prikazane smotre pokazale pozitivni rezultati za kratki period od 12 godina, nisu izostali. Ove naše regije koje prije 15 godina u proizvodnji govedarstva nisu mnogo značile, probile su se u prve redove, s obzirom na prilike čitave naše Republike.

Dr Josip Kucel, Zagreb

Iz domaće i strane štampe

Proizvodnost rada u proizvodnji mlijeka na društvenim gazdinstvima SR BiH, Bajčetić dr Branko, Milošević dr Aleksandar, Poljoprivredni pregled 7—8/68.

Rezultati ispitivanja proizvodnosti rada u proizvodnji mlijeka na šest društvenih poljoprivrednih dobara SR BiH u periodu 1961-65. pokazuju da je proizvodnost rada porasla uporedo s porastom prinosa mlijeka. U petogodišnjem periodu prinos mlijeka je povećan u prosjeku za 50%, a ulaganje ljudskog rada po jedinici proizvoda je smanjeno za 40%, dok je ulaganje mehaničkog rada smanjeno za 50%.

Poljoprivredna dobra s prinosom mlijeka iznad 3000 litara po kravi imala su utrošak od 5,5 do 7,8 satova ljudskog rada za 100 litara mlijeka. Na dobrima s prinosom mlijeka ispod 2000 litara po grlu utrošak ljudskog rada iznosio je 13,6 sati za 100 litara mlijeka (god. 1965).

Osim ostvarenog prinosa na nivo proizvodnosti rada znatno je uticao stepen mehanizacije i funkcionalnost objekata za smještaj stoke, kao i organizaciono-tehnički nivo dobra kao cjeline.

Veza između proizvodnje mlijeka i plodnosti goveda (No 39/68) U klinici za pomoć kod porođaja i ginekologiju goveda na Veterinarskoj visokoj školi Hannover istraživala se veza između proizvodnje i plodnosti njemačkog crno-šarog i planinskog goveda (Fleck-und Gelbvieh). Među ostalim utvrđeno je, da je za visoku proizvodnju mlijeka kod redovite

i trajne plodnosti potrebno ispuniti osobito povoljne uvjete okoline. Prema istraživanjima ako je kod njemačkog crno-šarog goveda veća proizvodnja mlijeka od 5000 kg, a crno-sive pasmine veća od 4500 kg, treba računati s poremećenjem plodnosti. Kod povećane proizvodnje i s time vezanog poremećaja plodnosti ne može se očekivati veća proizvodnja mlijeka.

U buduću treba provesti daljnja intenzivna istraživanja da se objasni genetski i hormonalno uvjetovana međusobna veza između prinosa mlijeka i plodnosti. U prvom redu treba bez oklijevanja svakako na vrijeme u većoj mjeri provesti prehrambeno-fiziološka istraživanja, koja će objasniti zahtjeve goveda visoke proizvodnje i plodnosti. Kod toga moraju se uzeti u obzir više nego dosad razlike između pasmina kao i tok laktacione krivulje. Na osnovu ovih rezultata treba odrediti krmni obrok i dodatnu krmu.

Jedan automatizirani mljekarski pogon prikazan je na stručnom sajmu u Herning-u (Danska) (No 39/68). Danska Mejeriers Maskinfabrik u Koldingu je u zajednici s tt. Automata u Aarhus-u pronašla novi sistem koji omogućuje potpunu automatizaciju mljekarskog pogona. Ova epohalna novina je 30. augusta prikazana po stručnjacima kako praktički radi, na velikoj mljekarskoj izložbi u Herning-u (Danska). Ovaj sistem omogućuje automatizaciju pojedinih dijelova preradbe, koji se ponovno mogu uključiti

jedan za drugim u svoju automatsku liniju proizvodnje, i to nakon radnog vremena, u kojem dotični dio ispunj svoj zadatak. Svim upravlja elektronska sprava za upravljanje koju treba snabdjeti jednim programom radnog procesa, koji se želi izvršiti. Tada se isključuju različiti radni procesi i to kontrolom svake pojedine faze rada. U slučaju greške predbježno se prekine radni proces. — Automatizacijom otpada neproduktivno radno vrijeme, ušteduje se radna snaga i postizava se ravnomjerna proizvodnja svih proizvoda.

Proizvodnja i upotreba mlijeka u svijetu (No 39/68) — U 18 zemalja koje proizvode najviše, tj. 60% mlijeka u svijetu smanjio se broj krava u god. 1967. za 1% u odnosu na god. 1966, dok se proizvodnja mlijeka povećala za 1%. Najviše se povećala u Irskoj, Francuskoj i Nizozemskoj, dok se smanjila u SAD i Kanadi.

Potrošnja konzumnog mlijeka gotovo se nije promijenila, dok se prerada mlijeka u maslac i sir povećala za 5%. 30% mlijeka se manje preradilo u mlječne konzerve. Najviše se smanjila proizvodnja u SAD i Australiji, a povećala u Evropi; ponajviše u Belgiji i Austriji.

Preradba mlijeka u punomasni mlječni prašak, sladoled i druge takove proizvode ostala je nepromijenjena, mada se u Zapadnoj Evropi povećala za 8%.

Švedsko-turska suradnja u mljekarstvu (No 40/68) — Švedska tvrtka »Alfa Laval Company« dobila je odobrenje za dobavu strojeva i sprava za jedan pogon za preradu mlijeka, koji će graditi švedsko društvo s turskim poduzećem »Süttas«. Gradit će se kod Mahmdiya u blizini Eskisehir-a. Proizvodit će sterilizirano mlijeko, jogurt i miješana mlječna pića. (Die Molkerei-Zeitung)

17 miliona DM za propagandu mlijeka u Saveznoj Republici Njemačkoj (No 57/68) — U Saveznoj Republici Njemačkoj predviđeno je 17 milijona maraka za propagandu mlijeka. Ovaj iznos je dobiven od poreza (0,1 pfenig za 1 kg mlijeka), što ga za to plaćaju mljekare. 50% tog iznosa otpada na Udruženje za povećanje potrošnje mlijeka, a isto toliko stoji na raspolaganje mljekarskim udruženjima pojedinih saveznih pokrajina. Propagira se potrošnja mlijeka, maslaca i sireva, i to putem štampe i televizije. Osim toga trgovačkoj mreži daje se na raspolaganje propagandni materijal.

Internacionalni standardi za mlijeko (No 57/68) — U Rimu se održalo 11. zasjedanje FAO-a za »Codex of Principle« za mlijeko i mlječne proizvode. Ovaj kodeks sadrži temeljne odredbe o pravilnoj upotrebi uobičajenih oznaka za mlijeko i mlječne proizvode kao i standarde o sastavu i oznaci pojedinih mlječnih proizvoda. S pomoću kodeksa štiti se potrošač i omogućuje se lojalna propaganda u međunarodnoj trgovini mlječnih proizvoda.

Na ovogodišnjem sastanku uzelo je učesća oko 80 predstavnika iz 27 zemalja i 13 međunarodnih organizacija. Dosad je 12 zemalja prihvatilo kodeks.

Standarde za maslac i zašecereno kondenzirano mlijeko prihvatilo je 45 zemalja, 65 zemalja je prihvatilo standard — mlječni prašak, 35 »opći standard za sir«, 18 standard sirutkinog sira i 12—16 pojedinačne standarde za cheddar sir, danablu, danbo, edamac, gouda, havarti, samsoe, cheshire, ementalac i gryère.

Pojedini standardi za tilzitski sir, limburški, St. Paulin, svecia, provolone i cottage sir dostavljeni su pojedinim vladama za prihvati, a radi zauzimanja stava standardi za maslačne sireve coulommier, gudbrandsdalsost, harzer, hergardsost, hushallsost i Norvegia.

Nacrti standarda za esrom camembert, adelost, blue sir, sireve s plijesnima, mycella, normanna, maribo, elbo, fynbo i kremsir izradit će se za slijedeće zasjedanje Međunarodnog mljekarskog saveza.

Komiteo se ponovno pozabavio pitanjem kako će se postupati s vrstama sireva koji imaju regionalnu zaštitu »appellation d'origine«, koju nisu priznale druge države (Stresa-sporazum), a te sireve odavno proizvode i predloženo je da ih se standardizira. O ovome nije donesena konačna odluka.

Raspravljalo se o standardima za topljene sireve. Na osnovu pripremljenih nacрта sa zadnjeg sastanka i iznijetih stavova vlada jedna potkomisija je izradila standardane nacрте za »Processed Cheese« s većom sadržinom suhe tvari, a zatim za topljene sireve, kao i za one za mazanje s manjom sadržinom suhe tvari, te za »Processed Cheese Food«, pod čime se razumijevaju pripravci topljenog sira.

Standardni nacrti za vrhnje i vrhnje u prahu su na osnovu stavova vlada ponovno izmijenjeni. Vrhnje je s 10—18% masti dobilo naziv — poluvrhnje, vrhnje za kavu, a s najmanje 18% vrhnje.

Kod sušenih proizvoda razlikuje se premasni mlječni prašak sa sadržinom masti od 40—50% od praška iz vrhnja s 50—65% i praška iz vrhnja s najmanje 65% masti.

Prihvaćeno je objašnjenje da se sadržina masti u prašku od punomasnog mlijeka deklarira u težinskim procentima gotovog proizvoda.

Za »Ghee« proizvod sličan maslu, a prvenstveno u Indiji poznata maslačna mast, pripremit će Međunarodni mljekarski savez na crt standarda.

Za stimulaciju prodaje mlijeka — međunarodni natječaj crteža za djecu (No 65/68) — Više od 400 000 omladine iz 14 zemalja sudjelovalo je u međunarodnom natječaju crteža, koji je organiziran po treći put.

Svečana predaja nagrada obavljena je u Bernu nakon šestodnevno putovanja po Švicarskoj. Nagrade su dodijeljene za najuspjelije crteže u kojima se prikazuje vrijednost mlijeka kao proizvođača energije.

Prva nagrada, koja se sastoji od pehara, 20 engleskih funti i diplome, dodijeljena je 13 godišnjoj Dankinji Marian Larsen, druga 13 godišnjem Josefu Roosu iz Hergiswila, a treća 15 godišnjoj Manjeetu Lall iz Kenije.

Što danas znamo o pojavi smeđih mrlja na ementalcu? (H. Schwab i W. Oehen, Liebefeld, Bern — No 71/68.)

Prema dosadašnjem znanju pojava smeđih mrlja ili tačaka nastaje:

1. makrokolonijama bakterija propionske kiseline, kad ih je premalo u mladom siru (zbog toga što se mlijeko cijepilo malim količinama) ili zbog toga što je sirna podloga nepovoljna za njihov porast (npr. preniska pH vrijednost);

2. spremanje večernjeg mlijeka u bakrenim kotlovima, osobito za toplu vrenu uvelike nepovoljno djeluje na kvalitetu sira:

— mlijeko prezrije;

— bakar sa zidova kotla pod uplivom mikroklime (osobito za toplu vrenu) više oksidira;

— prerađuje se mlijeko u kojem nastaju promjene u mlječnoj masti zbog oksidirajućeg upliva bakra.

Zračnim jastukom koji kruži ispod ementalca smanjuje se utrošak radne snage potrebne za njegovo njegovanje (E. Flückiger, Liebefeld Bern, No 71/68.)

H. Uuwylar je pronašao postupak kojim se s pomoću zračnog jastuka koji se postavlja ispod sira, sprečava nagomilavanje vlage ispod sira, pogotovo u toplim podrumima. Time se može u znatnoj mjeri smanjiti okretanje sira. Treba još pro-

vesti paralelne egzaktno pokuse da se ustanovi koliko puta treba okrenuti sir a da se sačuva njegova kvaliteta.

Osim toga zračenje dozvoljava upotrebu sintetičke ploče kao podlogu, što je lakše čistiti nego drvenu. Upotrebom tzv. »sita suhog zraka« (Sas d'air sec) između soljenja u kupci i podruma za zrenje u znatnoj mjeri smanjuje se razvoju plijesni na siru, koji je osobito osjetljiv u prvim sedmicama kada je u podrumu za zrenje. Kombinirajući tzv. »sito suhog zraka« i zračni jastuk što se primijenilo u pokusnoj sirani, moguće je smanjiti troškove njegovanja ementalca.

Troškovi instalacije i eksploatacije, kao i ekonomika, predmet je studije kojoj se prišlo nakon rezultata dobivenih u pokusu za vrijeme dvije godine. Smanjenjem utroška vremena, koji se može postići spomenutim radovima u podrumu, omogućit će da se obrati još više pažnje mjerama u pogledu kvalitete sira.

(Schw. Milchzeitung)

Indija — (No 9/67) — Proizvodnja mlijeka u Indiji varira prema godišnjoj dobi. Ljeti se smanjuje za gotovo 50% (od marta do septembra). Ulažu se veliki napor da se smanji variranje u proizvodnji mlijeka. Krajem trećeg petogodišnjeg plana poduzete su bile mjere za povećanje broja stoke i proizvodnje mlijeka. U svim pogonima bilo je ukupno na dan 850 000 litara mlijeka, a krajem sadašnjeg plana porast će na 1 300 000 litara.

Povećanje je posljedica izvršenih opsežnih poljoprivredno-mljekarskih programa, formiranja seoskih mljekarskih zadruga, proizvodnje izbalansiranih krmiva i davanje zajmova farmerima.

Kada prorade novi pogoni povisit će se dnevni kapacitet mljekara na 2 100 000 litara, iako će time biti iskorišteno samo 59,1% kapaciteta. God. 1964/65. kapacitet svih mljekarskih pogona iznosio je 1 779 000 litara na dan, a od toga se iskorištilo 56,2%.

Samo s 5% sabranog mlijeka u Indiji rukuje se organizirano. Poboľšanjem cesta i transporta (osobito upotrebom rashladnih uređaja) mlijeko će se nabavljati i u selima koja dosad nisu bila obuhvaćena. Samo s 1% proizvedenog mlijeka rukuju zadružne mljekare.

Amul Dairy (the Kaira District Cooperative Milk Producers' Union) proizvest će novu vrst proteinske hrane, kako bi se poboljšalo zdravlje djece za vrijeme njihovog kritičnog perioda (do oko 6 godina). Taj proizvod će se upotrijebiti i za invalide i trudnice. Ta hrana potječe iz sojinog zrna, a proizvod je Central Food Technological Institute of Mysore u sklopu s Amul. (Dairy Industries)