

Danas dopisno školovanje nije više stvar zastarelih shvatanja, već je ono obuhvatilo duboke korene u drugim školama (tehničkim, ekonomskim, medicinskim itd.). Radi toga smo mišljenja, da i ovaj vid školovanja u mlekarestvu treba da bude što pre rešen, onako kako to dinamika života od nas zahteva.

Ovom prilikom želimo još da nabacimo za diskusiju oko ovoga pitanja neke zadatke Centra, koje bi trebalo, po našem mišljenju da se reše:

— pomoć zaposlenim kadrovima u mlekarestvu za pripremanje vanrednih ispita, sticanje potrebnih stručnih znanja i viših kvalifikacija u zanimanju;

— iznalaženje najpogodnijih metoda za stručno obrazovanje mlekarških kadrova, kako za polaganje stručnih ispita radi sticanja stepena višeg stručnog obrazovanja, tako i radi daljeg opšteg obrazovanja;

— organizacija i održavanje konzultacija u Centru, radi pružanja pomoći kandidatima u savlađivanju programom predviđenog gradiva;

— pomoć u vidu instrukcija pismenim putem i

— izdavanje skriptata i priručnika za predmete prema usvojenom nastavnom programu, planovima rada Centra.

Želimo još da se osvrnemo na stanje priručnika za pojedine predmete, koji se postavljaju kao bitni za normalni rad dopisnog školovanja. Mislimo, a tako i treba da bude, da je uporednim razvojem mlekarške industrije u našoj zemlji, jačala i njena stručna domaća literatura. Možda bi bilo potrebno obraditi a time i pristupiti pisanju jednog solidnog, a pre svega praktičnog priručnika iz mikrobiologije mlekarestva i mlekarškoga mašinstva. Ustvari tih literaturnih nedostataka ima, ali smatramo da se i to pitanje može solidno rešiti štampanjem skriptata. Školovanje na ovom zasnovanom principu trajalo bi u vremenu koje odgovara za pojedini stepen školovanja.

Ispiti bi se normalno polagali pred odgovarajućom komisijom u Centru.

Kandidatima koji bi na ovaj način završili školovanje, određeni stepen škole, treba da se priznaje kao i redovnim učenicima, tj. stepen stručnog obrazovanja za koji je škola verifikovana. Mišljenja smo, da u daljem radu Centar treba da bude organizator dopisnog školovanja za sve vrste zanimanja i stepen stručnosti gde se oseća deficitarnost stručnih mlekarških kadrova.

Verujemo, da mnoge mlekarške organizacije žele da izraze svoju spremnost, da pruže mogućnost svojim radnicima da na ovaj način steknu potrebnu kvalifikaciju i dopunsko znanje.

Jedan od zaključaka je i taj da bi sve mlekarške organizacije trebale obratiti mnogo veću pažnju svim ovim pitanjima nego do sada. Dopisno školovanje mlekarških radnika nije samo stvar društvene zajednice, niti samo pojedinaca, već stvar zajednice i pojedinaca kao celine.

O VIII MEĐUNARODNOM OCJENJIVANJU MASLACA 1962. U AARHUS-U

Dr D. Stüssi, Bern, pod ovim naslovom objavljuje u Schw. Milchzeitung br. 96/1962. svoj izvještaj, pa ga donosimo u nešto skraćenom obliku.

Svaka zemlja ima svoj sistem ocjenjivanja i smatra da je taj jedino ispravan.

Otkad maslac igra veliku ulogu u međunarodnoj trgovini, to su nejednaki sistemi ocjenjivanja kvalitete sve više kočnica za izvozne i uvozne zemlje

maslaca. Dolazi do poteškoća kada se kupuje i prodaje izvan granica pojedine zemlje, kod određivanja kvalitetnog razreda i cijene za pojedini razred, kao i onda kada se pojave pogreške.

God. 1954. po prvi puta su se sastali eksperti 4 evropskih zemalja (Holandije, Belgije, Luxembourga i Zap. Njemačke) u Roermondu (Holandija) da pokušaju ocjenjivati maslac po jedinstvenim načelima i rasporediti ga po dogovoru u kvalitetne razrede. Inicijativu za to dala je Holandija. To je bio prvi sastanak o ocjenjivanju maslaca na međunarodnom nivou, ako se ne uzmu u obzir već prije održavane izložbe mlječnih proizvoda.

Počelo se tako, da su se klasificirali uzorci maslaca raznog porijekla primjenjujući jedinstveni sistem ocjenjivanja kvalitete, međusobno uspoređivale karte za ocjenjivanje zemalja i dogovorno definirale pogreške.

Već na II međunarodnom ocjenjivanju god. 1955. u Krefeldu (Njemačka) prisustvovala je Švicarska sa svojim uzorcima maslaca i ekspertima. Bili su prisutni ocjenjivači iz 5 zemalja, a uzorci maslaca potjecali su iz isto toliko proizvodnih područja.

Na III međunarodnom ocjenjivanju maslaca god. 1956. u Luzernu povećao se broj prisutnih stručnjaka za maslac na 8, tj. osim stručnjaka spomenutih zemalja prisustvovali su eksperti iz Danske, Švedske i Norveške.

God. 1957. sastadoše se u Luxembourgu predstavnici naprijed navedenih zemalja, a god. 1958. u Gentu (Belgija) predstavnici Austrije, Finske i Francuske.

God. 1959. održan je sastanak eksperata za maslac u Oslu, a god. 1960. u Beču. God. 1961. nije bilo sastanka, a 30. I 1962. bili su u glavnom gradu Jütlanda u Aarhusu eksperti za maslac iz 11 evropskih zemalja. Tamo se održala i godišnja skupština Međunarodnog mljekarskog saveza.

Na VIII međunarodnom ocjenjivanju maslaca, koji se je održao, kako je spomenuto, 31. VIII 1962. u Danskoj, bilo je 11 predstavnika Zapadne Evrope, a kao promatrači prvi puta predstavnici, Engleske, Australije, Nove Zelandije i Kenije.

Na ocjenjivanje je stiglo 40 uzoraka maslaca u originalnom malom pakovanju. Ocjenjivači maslaca su se uvježbali u ocjenjivanju i klasificiranju po jedinstvenoj šemi. Ekspertima za maslac su stavljeni na radni stol uzorci, koje su otvarale neutralne osobe. Maslac je bio tačno odmjerene temperature od 13°C. Trebalo je ocijeniti 29 nesoljena i 11 soljenih uzoraka maslaca i klasificirati ih. Među njima bilo je 32 uzorka proizvedena sa zgotovljačem, 8 s kontinuiranim načinom proizvodnje, a ovi su opet bili podijeljeni u 4 od slatkog i u 4 od zakiseljenog vrhnja.

Kao švicarski inspektor za najkvalitetniji maslac »Markenbutter« dobio je dr Stüssi već god. 1957. nalog da izradi jedinstvene smjernice za kvalifikaciju maslaca. Na održanim ocjenjivanjima maslaca, koji su nakon toga uslijedili, njegovi su prijedlozi praktički iskušani i dalje razrađeni za potrebe trgovine. Nakon toga priznati su kao prikladna osnova za ocjenjivanje i klasificiranje maslaca.

U vezi s time prišlo se izradi međunarodne tabele za pogreške maslaca. Sastavljena je suradnjom stručnjaka za maslac iz stanovitog broja zemalja. Tabela je sadržavala oznake pogrešaka na 9 jezika (engleski, francuski, njemački, danski, norveški, švedski, finski, holandski i talijanski).

Smjernice

za klasificiranje maslaca od pasteriziranog vrhnja dobivenog centrifugiranjem

s pomoću organoleptičkog ispitivanja u tri kvalitetna razreda za upotrebu u međunarodnoj trgovini od dr. D. Stüssi, Bern.

(Izrađene u god. 1957 — 1962)

Opis oznaka i pogrešaka po međunarodnoj tabeli pogrešaka za maslac

Kval. razred	izgled	konzistencija	miris i okus
I	svugdje podjednak	homogena, suha dobro se maže	apsolutno čist
I—	svugdje podjednak, posve malo voden	neznatno tvrda, neznatno mekana, neznatno poput masti	premalo aromatičan (prazan), ali čist, neznatno kiseo blagi okus po kuhanom
II	sipak; dvobojan, prugast, crvenkast poput plamena, mar- moriran, pušta nešto vode	sitno- mrvičasta, pretvrda, premekana, nešto se lijepi (previše obrađen)	malo odstupa, sirast-kiseo, po kva- scu, opor (oštar) nagorak, okus ne- znatno po oksidaciji, neznatno po metalu, vrlo malo uljast (po masti)
III	pušta mnogo vode, mutna tekućina	vrlo mrvičasta, jako se lijepi	s očitim pogreškama
Maslac koji nije za promet	strane sastojine, čestice nečistoće, plijesan		

Naputak:

Maslac koji se ocjenjuje mora imati temperaturu od 13°C.

Redosljed ocjenjivanja: 1. izgled, 2. konzistencija, 3. miris i okus. Isto tako treba se pridržavati međunarodne tabele za pogreške.

Kod preciznog kvalificiranja ocjenjivači upotrebljavaju kod I klase i minus oznake.

Za pozicije, izgled i pakovanje ustanovljeno je 13 pogrešaka, za konzistenciju 6, a za miris i okus ukupno 19 pogrešaka.

VII Komisija (mljekarska ekonomika) Međunarodnog mljekarskog saveza dala je dru Stüssi nalog da se s pomoću ankete u okviru zemalja-članica rasčisti pitanje međunarodnog klasificiranja maslaca i na osnovu toga izradi odgovarajuće prijedloge. Smjernice za jedinstveno međunarodno klasificiranje maslaca izradio je dr Stüssi, a prihvaćene su većinom glasova od Generalnog sekretarijata u Bruxellesu god. 1961.

Dru Stüssiu se pružila prilika da u radnoj grupi D (maslac) formulira i obrazloži svoj prijedlog na godišnjim skupštinama god. 1960. u Beču, god. 1961. u Luxembourg, a god. 1962. u Aarhusu i da o tome referira.

Predradnje da se uvede međunarodni sistem ocjenjivanja maslaca po-djelom u tri kvalitetna razreda su u prvoj fazi gotove. Iz potrebe za praksu je razrađen jedinstveni postupak ocjenjivanja.

*Usporedbena tabela međunarodnih razreda kvalitete maslaca
od dra D. Stüssi, Bern*

Pomoćno sredstvo za upotrebu na međunarodnom ocjenjivanju god. 1962. u Aarhusu (Danska).

		Međ. kval. razr.		interno bodovanje	
Grade	razred	Belgija- Vel. Britanija Nova Zelandija, Australija,	Luxembourg, Njemačka* Francuska, Austrija, Švicarska	Danska, Norveška, Finska	Svedska
		bodova	bodova	bodova	bodova
Finest	Prima I	93—100	19—20 18—20*	14,5—15	11—12 (6/3/3)
	I —	90—92	18,5—18,9 17—18*	13—14,4	8—10,9
Second grade	Secunda II	80—89	17—18,4 16—17	12—12,9	7—7,9
Third grade	Tertia III	manje od 80	manje od 17 manje od 16*	manje od 12	manje 7 (4/1/1)

Broj bodova kod internog ocjenjivanja u gore navedenim zemljama apso-lutno se ne slaže s predviđenim međunarodnim kvalitetnim razredima. Ta-bela daje samo pregled o postojećim i raznolikim sistemima ocjenjivanja bo-dovanjem i stavlja iste u odnos prema klasifikaciji u međunarodnoj trgovini. (Tabela je samo prolazno pomoćno sredstvo za ocjenjivače kod međunarod-nih priredaba).

Na osnovu pomoćne tabele mogli su se eksperti za maslac iz pojedinih ze-malja uputiti u rukovanje međunarodnim smjernicama. Međunarodni sistem klasifikacije morao se pojednostavniti. Niti jedan od sistema bodovanja pojedinih zemalja nije se mogao prihvatiti kao međunarodni. Valjalo je svesti na zajed-nički nazivnik već desetljećima u upotrebi vrijednosna mjerila sa 15—20 bo-dova, a i do 100. To se činilo u početku nemoguće. Poteškoća je u tome, što su skale za bodovanje u pojedinim zemljama podijeljene u razne pozicije: za okus, miris, aromu, izradbu, strukturu, teksturu, boju izgledu, pakovanju itd. i različite su vrijednosti pojedinih svojstava i oblika pojava.

Radi toga se je morala stvoriti potpuno nova, ali po mogućnosti jednostav-na osnova za ocjenjivanje, jedna vrst općeg razumljivog jezika za ocjenjiva-nje maslaca, jedan esperanto za klasificiranje maslaca.

Iz naprijed navedenih smjernica i pomoćne tabele dade se lako upoznati privremenu međunarodnu razrednu razdiobu kvalitete maslaca. Na tome je u Aarhusu radilo 11 grupa ocjenjivača (sudaca) i mogla se ustanoviti zadovoljavajuća dobra suglasnost u shvatanjima.

U predispitivanju eksperti su se uputili u jedinstveni sistem ispitivanja. Rezultati ispitivanja izricani su usmeno i međusobno o njima govorilo. Kod glavnog ocjenjivanja su eksperti pojedinih zemalja davali pismeno razrednu razdiobu, a isto pripadajuće kvalitetne oznake, odnosno pogreške. Pisari su u odijeljenoj prostoriji prenosili nalaze ocjenjivača u zajedničku tabelu. Na osnovu toga su objavljivani za svaki uzorak maslaca prosječni rezultati, naimе raspored u razrede I, I-, II ili III. Naknadno ocjenjivanje praktički nije ni trebalo. Ekspertima pojedinih zemalja je zadavala poteškoća upotreba službenih oznaka međunarodne tabele pogrešaka umjesto onih koje su prije bile uobičajene samo u njihovim zemljama.

Priredba o ocjenjivanju maslaca u Aarhusu nije bila nikakovo međunarodno natjecanje o kvaliteti maslaca, već uputa ocjenjivačima, da se uvede jedinstveno ocjenjivanje i klasificiranje maslaca u međunarodnoj trgovini.

Svakoj od 11 zemalja određen je broj uzoraka koji su imale poslati na ocjenjivanje: soljeni maslac iz sjevernih zemalja, nesoljeni maslac od kiselog vrhnja proizveden u zgotovljačima iz svih zemalja koje su sudjelovale na ocjenjivanju, maslac od kiselog vrhnja, proizvedenog na kontinuirani način, iz Belgije, Njemačke i Francuske, a proizveden od slatkog vrhnja na kontinuirani način iz Austrije i Njemačke. Polovica od svih priposlanih uzoraka morala je biti s pogreškama. To nam kazuje da ocjenjivanje u Aarhusu nije bilo natjecanje, kako je naprijed spomenuto, nego da je imao poučni karakter.

Praktični dio ocjenjivanja maslaca obavljen je u novogradnji Danish Dairies u Aarhusu. Tu su bile predskladišne prostorije tačno temperirane za uzorke maslaca, a za eksperte bile su na raspolaganju zračne prostorije za ocjenjivanje u kojima se regulirala temperatura. Rasprave i diskusija jedinstvenog klasificiranja i daljnja rasprava u vezi s Međunarodnim mljekarskim savezom održale su se u predavaoni Univerziteta u Aarhusu gdje je upravo bila zaključena glavna skupština spomenutog saveza. U predavaoni je bio uređaj za simultano prevodenje na francuski, engleski i njemački jezik. Predsjedavao je i vodio priredbu i raspravu direktor drž. danske kontrole maslaca H. Metz, a rukovodio je ocjenjivanjem maslaca i davao upute ocjenjivačima, a isto vodio diskusiju, koja se na to nadovezala, dr. D. Stüssi, koji je ujedno bio spona s radnom grupom za maslac VII komisije Međunarodnog mljekarskog saveza. To se provelo u najboljoj suradnji s voditeljem pokusa danske kontrole za maslac A. Sörensen iz Kopenhagena. Inž. D. K.

Vijesti

PREMIJA ZA KRAVLJE MLIJEKO

Sl. list br. 53/1962. donosi Odluku o određivanju premije za kravljje mlijeko u god. 1963.:

1. Privrednim organizacijama i ustanovama koje se bave proizvodnjom kravljeg mlijeka isplaćuje se premija za sve količine kravljeg mlijeka vlastite proizvodnje koje one u god. 1963. isporuče organizacijama koje se bave prometom ili preradom kravljeg mlijeka i ostalim društvenim organizacija-