

Iz naprijed navedenih smjernica i pomoćne tabele dađe 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-

ma i ustanovama, kao i za količine kravljeg mlijeka koje prerade u svojim pogonima.

Premija iz stava 1. ove tačke isplaćuje se iz sredstava predviđenih u sa-veznom budžetu za regrese i premije u oblasti poljoprivrede, u visini od 100% od iznosa premije koja se organizacijama i ustanovama iz stava 1. ove tačke isplaćuje iz budžetskih sredstava narodne republike, autonomne jedinice, ko-tarskog ili općinskog narodnog odbora, a najviše do 7,5 dinara po 1 litru.

2. Ovlašćuje se Sekretarijat Saveznog izvršnog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo da, u suglasnosti sa saveznim Državnim sekretarijatom za po-slove financija, donese potanje propise za primjenu ove odluke.

3. Ova odluka stupa na snagu danom objavljivanja u »Službenom listu FNRJ«.

### SIRARSKI TEČAJ U BJELOVARU

U Bjelovaru je od 7. — 25. XII 1962. i od 3. — 15. I 1963. održan sirarski tečaj pod stručnim rukovodstvom sirarskog eksperta FAO g. Paula Ducruet. Prekid tečaja u prošloj godini uslijedio je radi novogodišnjih praznika. Tečaj je organizirala Zagrebačka mljekara pri svom pogonu Bjelovar i Mljekarskom centru za izobrazbu kadrova u Bjelovaru, za područje cijele Hrvatske. U prvom razdoblju tečaja bilo je 26 polaznika i to 14 iz Zagrebačke mljekare, 3 iz mljekare Veliki Zdenci, 2 iz TMP »Pionir« Županja i 1 iz mljekare Kri-ževci. Iz drugih republika bilo je 6 polaznika i to: 3 iz mljekare Sombor, a po 1 iz mljekare Zaječar, Novi Sad te 1 iz Slovenije.

U drugom razdoblju tečaja bilo je 13 polaznika i to 10 iz Zagrebačke mljekare, po 1 iz mljekara Veliki Zdenci, Županja i Zaječar. Tečaj je također pohađao student mljekarstva iz Tunisa g. Muhamed Jakubi.

Obrađivani su ovi sirevi: francuski trapist, gouda, gryere, ementalac i camembert.

Polaznike je najviše zainteresirala proizvodnja polutvrdih sireva: fran-cuskog trapista i goude. Radilo se s prilično izmijenjenom tehnologijom uz vještu primjenu nauke u praksi, a u cilju da se dobije mekše i aromatičnije tijesto.

Prateći rad za vrijeme tečaja svaki polaznik mogao je uočiti potrebu, da suvremeni sirar mora biti u stalnom kontaktu s laboratorijem i da obavezno vodi dnevnik proizvodnje, koji će mu uvijek služiti kao polazni materijal za daljnje proučavanje, otklanjanje učinjenih pogrešaka i dati zapravo odgovore na mnoga pitanja koja se danomice postavljaju pred svakim sirarom. To je možda najveća vrijednost tečaja. Pored toga bilo je za nas još vanredno korisnih saznanja i dobrih primjera. Bilo je ugodno gledati elan, ljubav, po-žrtvovnost i neobičnu snalažljivost u organizaciji rada tehnološkog procesa proizvodnje kod g. Paula Ducruet. Mi to svi pozdravljamo i želimo, da to usvoje i svi naši sirari.

U tehnološkom procesu proizvodnje spomenutih sireva bila su i neka od-stupanja od naše standardne proizvodnje. Tako npr. kod polutvrdih sireva: upotreba većih količina sirila (dvostruke količine od naših), čistih kultura (4—5%). Kod mlijeka za trapist prije potsirivanja dozvoljavala se kiselošć i do 9,5° SH; obavezno se ispiralo gruš s vodom i prešalo se u velikom kalupu

(okviru, a zatim rezalo), da se izbjegn timeričke rupice i sa ciljem da se dobije što veći randman od 10,5—12% (kod svježeg sira). Tehnologija proizvodnje kod tvrdih sireva uglavnom se podudara s našom, osim što se propionske bakterije dodaju nešto prije nego što se vadi gruš (jer ih po nekim hipotezama temperatura sušenja inaktivira i ubija). Mlijeko za camembert smije biti i to 9,2° SH, a gruš se obavezno obrađuje. Nakon 10—12 dana zrenja (nakon burnog razvitka P.c.) umata se u pergament, staniol, slaže u kutije i tako dalje zrije pod crvenim mazom *Bacterium linens*.

Ovo su tek samo kratka, nepotpuna izlaganja, koja u ovom članku služe više kao informacije o radu tečaja.

Na kraju tečaja održano je savjetovanje popraćeno ocjenjivanjem proizvoda. Rezultati su bili odlični, naročito s trapistom i goudom, jer su oni zaista imali mekše tijesto, odgovarajuću elastičnost, povezanost, mupičavost i aromu.

Direktor Zagrebačke mljekare drug Šegota toplo je zahvalio g. Paulu Ducruet na uloženom trudu i čestitao na postignutom uspjehu sa željom da ponovno posjeti našu zemlju.

U ime svih tečajaca zahvaljujemo g. Paulu Ducruet, organizatorima tečaja, pogonu Bjelovar za gostoprimstvo, organizaciji FAO i Poslovnom udruženju u Beogradu i želimo da se ovakav oblik obrazovanja kraćim i specijalnim tečajevima u mljekarstvu podržava, forsira i što češće realizira u cilju unapređenja mljekarstva Jugoslavije.

*Inž. S. Varga*

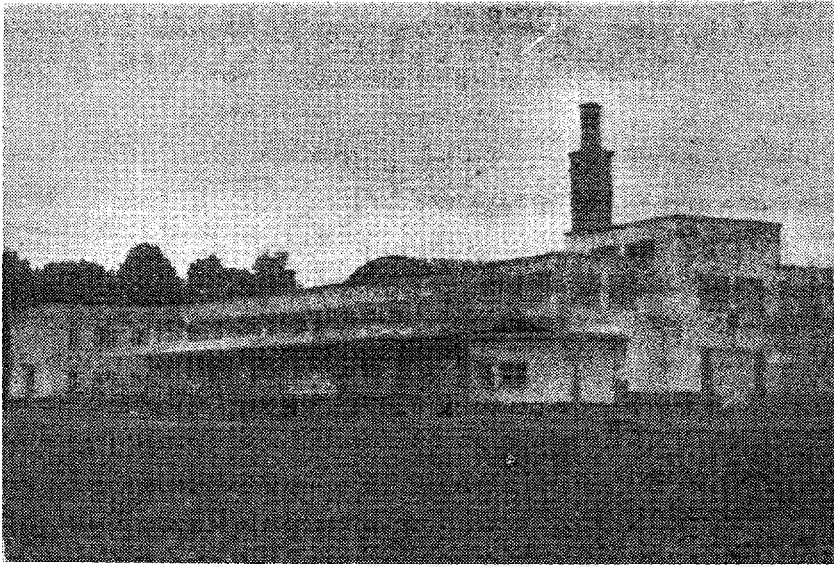
#### POVODOM PUŠTANJA U RAD NOVE MLJEKARE U CELJU

Grad Celje, sve dok nije bila puštena u pogon nova mljekara, snabdijevalo se mlijekom i proizvodima iz dotadanje stare mljekare, koja je bila smještena u centru grada u jednoj stambenoj zgradi. Ista nije odgovarala osnovnim građevinskim, tehnološko-tehničkim te sanitarnim uvjetima. Isto tako nije odgovarala niti po kapacitetu proizvodnje, kao ni potrebama potrošača.

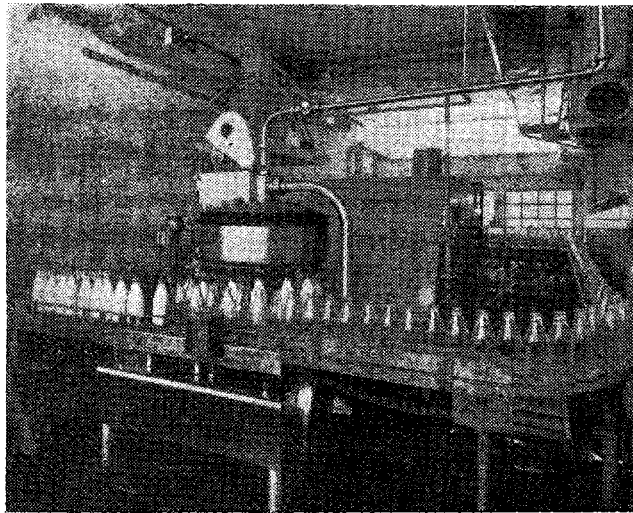
U takovoj situaciji, a zauzimanjem mjesnih vlasti i ostalih zainteresiranih faktora, počelo se god. 1958. projektiranjem i izgradnjom nove mljekare, dok je u pogon puštena 16. VII 1962. Novčana sredstva za izgradnju ove mljekare osiguravana su iz republičkog, kotarskog i općinskog investicionog fonda. Dosad ukupna utrošena investiciona sredstva iznose cca 220.000.000 d. Da se potpuno dovrši proizvodni program trebat će još osigurati cca 100.000.000 d.

Predviđeni kapacitet izgrađene mljekare jest 20.000 l mlijeka na dan. Glavni proizvod mljekare su konzumno mlijeko, jogurt i konzumno vrhnje. Za preradu u mliječne proizvode — sireve — predviđa se cca 5.000 l mlijeka na dan.

Sirovina-mlijeko za ovu mljekaru je osigurana, i što je naročito važno istaknuti, ova mljekara snabdijeva se s neko 98% mlijeka od socijalističkog sektora, a svega 2% od privatnog sektora. Proizvodnja mlijeka na socijalističkom sektoru sve se više povećava, a time i doprema mlijeka u mljekaru. Već sada dolazi u pitanje plasman svega proizvedenog mlijeka kao konzumno za potrebe grada, pa će se mljekara morati što prije orijentirati na veću preradu mlijeka u mliječne proizvode. Radi toga će se postojeća mljekara morati proširiti i oprema dopuniti, jer su preradbene mogućnosti mljekare ograničene, u odnosu na mogućnosti plasmana svega proizvedenog mlijeka u tom kraju.



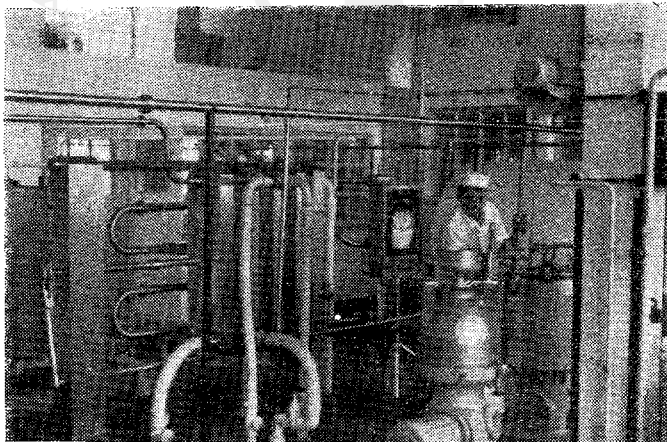
Sl. 1 — Mljekura — Celje



Sl. 2 — Odjeljenje za pranje, punjenje i čepljenje boca za mlijeko  
(Foto: Pelikan, Celje)

Mljekara je uglavnom opremljena prema glavnom proizvodnom zadatku, konzumno mlijeko, jogurt i konzumno vrhnje. U tu su svrhu postavljeni ovi strojevi: pločasti paster za mlijeko te linija za pranje, punjenje i čepljenje boca. Ovi su strojevi uvezeni iz Italije od firme M. Sordi. Nadalje je iz uvoza nabavljena bučkalica od danske firme Paasch-Larsen te većina važnije laboratorijske opreme i rashladnih uređaja. Svu ostalu potrebnu opremu za tu mljekaru isporučila je domaća industrija.

U sklopu nove mljekare, osim pogonske zgrade, izgrađena je suvremena upravna zgrada, s potrebnim laboratorijem i sanitarnim uređajima. Nadalje, izgrađene su potrebne garaže i radionice te skloništa, tako da svi ovi objekti čine jednu skladnu cjelinu.



Sl. 3 — Odjeljenje za pasterizaciju mlijeka

Do 1. I 1962. mljekara je poslovala kao samostalno poduzeće, a poslije se fuzionirala s »Agrokombinom Žalec«, te je time stvorena potrebna veza i koordinacija rada između proizvodnje, obrade i prerade te plasmana mlijeka i mlječnih proizvoda. Mljekara sada plaća mlijeko u otkupu 12,5 d za 1 m.j., dok je prodajna cijena mlijeka u bocama u gradu za građanstvo 60 d. Sada mljekara zapošljava oko 35 radnika, a bruto produkt je iznosio cca 250,000.000 d. na godinu. Puštanjem nove mljekare u pogon i novom savremenijom proizvodnjom te povećanim kapacitetom sigurno će se bruto produkt iz godine u godinu povećavati. U sklopu pogona mljekare nalazi se i trgovačka mreža preko koje mljekara plasira na tržište mlijeko i mlječne proizvode.

Na kraju želim istaći, da je za uspješno izvršenje zadatka oko podizanja ove mljekare naročito zaslužan dugogodišnji direktor bivše i sadanje mljekare drug Maks Štern. Isti je svojim dugogodišnjim iskustvom te nesebičnim i upornim zalaganjem mnogo pridonio, da je ovaj objekt podignut u dosta kratkom vremenu te je dotični za taj svoj rad dobio i priznanje kolektiva i ostalih nadležnih organa prilikom svečanog puštanja mljekare u pogon.

Puštanjem u rad nove mljekare u Celju dobiva ovaj grad sigurnog dobavljača kvalitetnog konzumnog mlijeka i mlječnih proizvoda i u dovoljnoj količini, dok poljoprivreda tog kraja dobiva sigurnog kupca, kojemu će plasirati sve proizvedene količine mlijeka. Jugoslavensko mljekarstvo ovime dobiva još jedan savremeni mljekarski pogon, koji će biti u stanju, kao i ostali novopodignuti mljekarski pogoni u našoj zemlji, da preuzima, obradi i preradi te dostavi tržištu mlijeko i mlječne proizvode obrađene i prerađene na savremeni način.

M. Đogić

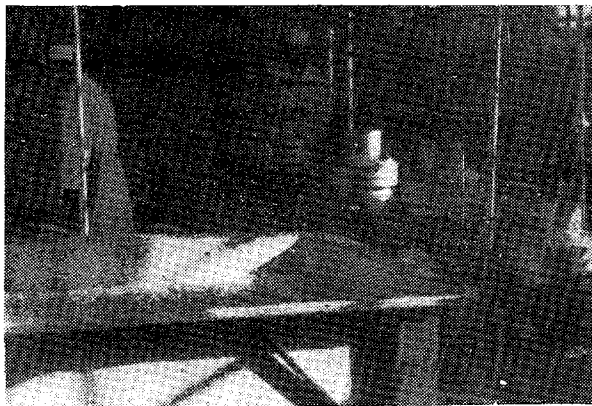
### PREOBRAŽAJ ZRENJANINSKOG »MLEKOPRODUKTA«

Sve do maja meseca 1962 godine »Mlekoprodukt« je radio sa starim mašinama. Bilo je mašina i na transmisijski pogon, kotlasti pasteri, dotrajali separatori, a mleko se kod prijema nije merilo itd.

Ranijih godina, kada je »Mlekoprodukt« imao u sezoni oko 10.000 l, a u nesezoni oko 2.000 l mleka, nekako se i radilo s tim mašinama.

Međutim, mleko je iz godine u godinu počelo da se povećava tako da ga sada ima oko 40.000 l. Stare mašine su postale usko grlo. Moralo se nešto preduzeti da se poveća kapacitet, odnosno trebalo je kupiti nove mašine, a za to nije bilo sredstava. Mnogo truda je uloženo, tražena su sredstva na sve strane i konačno se uspelo. Kredit je odobren i kupljene su najpotrebnije mašine: pločasti paster, stroj za pranje i punjenje boca, moderna vaga za merenje mleka kod prijema i još neke. Mašine su puštene u rad maja meseca 1962 godine.

»Mlekoprodukt« doživeo je svoj preobražaj, jer je od primitivne postao savremena mlekar. Više se maslac ne pravi iz sirove pavlake, a ni kačka-

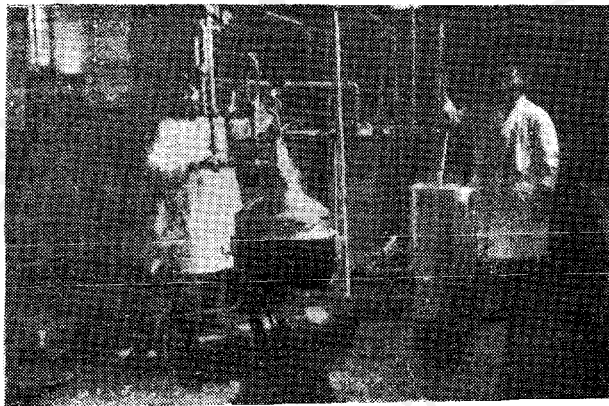


Sl. 1 — Stare mašine

(Foto: R. Jović)

valj i ostali sirevi. Time se poboljšao kvalitet mlečnih proizvoda što se najbolje oseti kod plasmana, gde ne postoje problemi.

Novе mašine su koštale 80 miliona dinara, a obezbeđeno je i 40 miliona dinara za nabavku još nekih mašina. Ulaganjem tih sredstava rekonstrukcija mlekare još uvek nebi bila sasvim gotova. Obezbeđene su samo mašine bez kojih ne bi mogla da se zamisli savremena proizvodnja. Kasnije će se kupiti mašine koje će biti potrebne za osvajanje novih proizvoda itd.



Sl. 2 — *Novе mašine*

(Foto: R. Jović)

Ovako modernizovana mlekara može da se prihvati i određenih zadataka. »Mlekoprodukt« je primio na sebe obavezu da snabdeva grad Zrenjanin pasterizovanim mlekom i spreman je da tu obavezu i ispuni. Sklopljeni su ugovori o isporuci kačkavalja, maslaca i drugih proizvoda. »Mlekoprodukt« uspešno osvaja i nove proizvode, ako se pojave interesenti za njih. Pored ostalog osvojena je proizvodnja slatkog kazeina koji će se koristiti za proizvodnju galalita. Za takve poslove potrebni su i stručni ljudi. »Mlekoprodukt« raspolaže solidnom stručnom radnom snagom, ali na tom polju treba i više uložiti. Kod ulaganja u kadrove treba ići smelije, jer se takva ulaganja najbolje isplate. Radnici »Mlekoprodukta« nisu konzervativni, rado prihvataju novo, pa će svakako nastojati da u buduće obezbede više stručnjaka sa srednjom i visokom naobrazbom. Takve kadrove i zahteva savremena proizvodnja.

»Mlekoprodukt« dobro radi, a da će u buduće još i bolje pokazuje i činjenica da je društvenim planom za 1963 godinu predviđeno povećanje proizvodnje za 35% u odnosu na 1962 godinu. Međutim, postoje objektivni uslovi da se i taj procenat premaši.

»Mlekoprodukt« se ove godine integrinao u veliki industrijsko poljoprivredni kombinat »Servo Mihalj« u Zrenjaninu. U toj organizaciji njemu se stvaraju još bolji uslovi za rad.

*Ranko Jović, Zrenjanin*  
»Mlekoprodukt«