

Sl. 2 — Kamamber — proizvod »Ljubljanske mlekarne« (levo) i PK »Beograd« — Padinska Skela (desno) (Foto: I. Vujičić)

Kako se vidi iz tab. 1. iz SR Srbije učestvovalo je 10 preduzeća sa 38 uzoraka, iz SR Hrvatske 6 preduzeća sa 50 uzoraka, iz SR Slovenije 7 preduzeća sa 30 uzoraka i iz SR Bosne i Hercegovine 1 preduzeće sa 1 uzorkom. Iz Makedonije i Crne Gore nije učestvovalo ni jedno preduzeće.

U asortimanu izloženih proizvoda uglavnom su bili zastupljeni sirevi (oko 72% od ukupnog broja uzoraka), a zatim maslac i kazein. Od ukupno ocenjenih 119 uzoraka 20% su postigli ekstra klasu i 31% I klasu.

Ekspozitni mlečnih proizvoda pojedinih preduzeća bili su izloženi na zajedničkoj izložbi koju je organizovalo Poslovno udruženje za mlekarstvo SFRJ. Poslovno udruženje za mlekarstvo u saradnji s Upravom novosadskog sajma organizovalo je za vreme sajma veoma uspešnu degustaciju mlečnih proizvoda.

Iz naših mljekara

Puštanje u pogon mljekare u Varaždinu

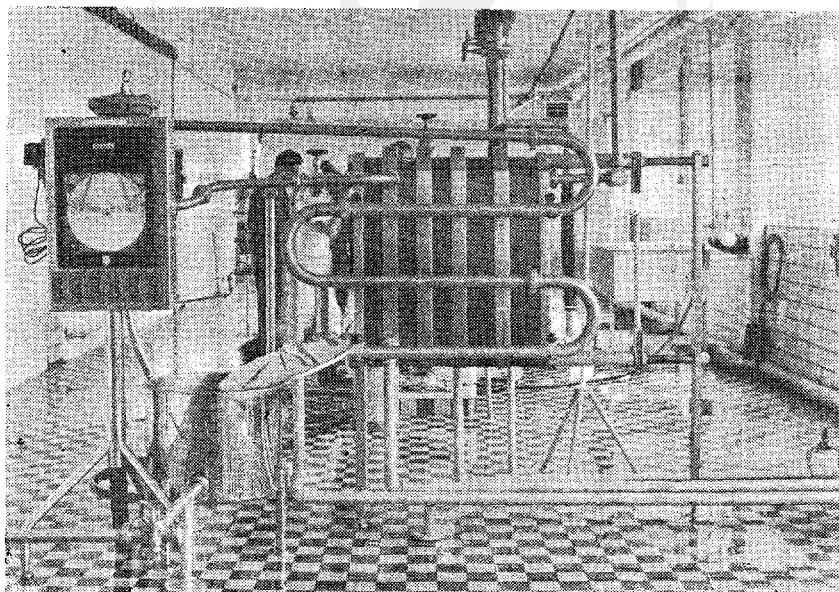
U Varaždinu je 11. V 1963. puštena u pogon mljekara kapaciteta 20.000 l mlijeka za 8 sati rada.

Svečanom otvorenju prisustvovali su predstavnici vlasti, društvenih i političkih organizacija kotara i općine Varaždin, te gosti iz nekih većih mljekara SR Hrvatske, Tehnološkog fakulteta u Zagrebu, »Poljoprivrede« i drugi uzvanici.

Šira lokacija mljekare sretno je izabrana, jer ona popunjava prazninu u mljekarskoj karti Hrvatske, jedno područje na kojem dosad nije bilo veće, savremeno uređene mljekare. Najbliža veća mljekara prema jugu je Zagrebačka (100 km), prema sjeveru i sjeverozapadu Murska Sobota i Ljutomer (oko 50 km), a prema jugoistoku Virovitica (90 km). Ovakva centralna lokacija u dosad nedovoljno mljekarski obrađenom području nameće Varaždinskoj mljekari niz odgovornih zadataka. Ona treba poslužiti kao centar razvoja mljekarske industrije u ovom kraju i stimulator proizvodnje mlijeka. Poželjna je okolnost i to što je mljekara uređena u jakom industrijskom centru, kojeg je potrebno redovno snabdijevati mlijekom i širok asortiman mlječnih proizvoda.

U toku nekoliko mjeseci rada, uz troškove od blizu 100 milijuna dinara, izvršena je temeljita rekonstrukcija građevnog dijela stare zgrade i nabavka novih strojeva. Po svojoj namjeni Varaždinska je mljekara u prvom redu konzumna mljekara i zbog toga je glavni pravac proizvodnje usmjeren na tržište grada Varaždina.

Najvažnija je za proizvodnju ove mljekare linija za konzumno mlijeko koja je dovršena i mehanizirana. Preko prijemnika sirovo mlijeko odlazi u cisternu za spremanje sirovog mlijeka, odakle ga pumpa prebacuje na pasterizaciju u paster »Sordi« kapaciteta 3000 l/h. Pasterizirano i ohlađeno mlijeko odlazi u 2 cisterne za spremanje pasteriziranog mlijeka u Agroservis, Maribor, odakle u stroj za punjenje i čepljenje boca »Sordi«, kapaciteta 2500 boca/sat. Linija je kompletirana strojem za pranje boca »Sordi«, kapaciteta 2500 boca/sat. Napunjene i začepljene boce odlaze u manju hladnjaču, zatim se izdaju na rampi za distribuciju u gradu.



**Uređaj za pasterizaciju mlijeka, proizvod tvrtke Sordi—Lodi —
Gradska mljekara, Varaždin**

U mljekari je u toku uredenje linije za proizvodnju sira. Uređaji za pasterizaciju koje mljekara posjeduje omogućit će proizvodnju sira od pasteriziranog mlijeka, od viškova koji će se sezonski pojavljivati. Za preradu mlijeka u sir služe tri kotla po 1000 l i 2 kotla po 600 l. Kapaciteti ovih kotlova su dovoljni da podmire potrebe prerade, međutim u budućnosti se namjerava postaviti manja sirna kada (kapaciteta 2500—3000 l), koja će omogućiti racionalniju i suvremeniju preradu. Sirevi će se prešati u jednostavnim prešama domaće proizvodnje, a za zrenje i uskladištenje se još uređuju podrumi koji se nalaze u samoj zgradi.

Maslac će se proizvoditi u manjem opsegu od vrhnja dobivenog standardizacijom mlijeka na 3,2% masti. Za tu svrhu služit će separator (»Gino Frau«)

kapaciteta 3000 l/h, zrijač za 1000 l vrhnja i metalna bučkalica »Alfa Laval« od 250 l. Kapaciteti ovih uređaja nisu sasvim usklađeni, jer su neki od njih već ranije postojali.

Za proizvodnju jogurta pribavljen je ormar za zrenje kapaciteta u jednoj šarži 1000 bočica.

Iako su uložena znatna sredstva i u mljekari je omogućena uglavnom savremena prerada, ipak se planira nabava još neke opreme (vaga za mlijeko, uređaj za topljenje sira) koja će kompletirati provedenu rekonstrukciju.

Parni kotlovi i kompresori koji postoje od prije, omogućuju snabdijevanje mljekare dovoljnom količinom energije. Mljekara se napaja vodom iz vodovodne mreže.

Zbog same konstrukcije stare zgrade, visine i razmještaja pojedinih prostorija nije se mogao izvršiti raspored pojedinih radnih prostorija prema svim zahtjevima tehnološkog procesa. Uočljivo je da su svi podovi i zidovi u mljekari opločeni keramičkim pločama, da je provedena ventilacija, a broj i dimenzije prozora su dovoljni. Uz ovakve uvjete postoje vrlo povoljne mogućnosti za održavanje higijene i čistoće u pogonu.

Treba istaknuti da su sve radove oko rekonstrukcije ove mljekare izvršila sama poduzeća iz Varaždina. Građevinske radove izvodilo je poduzeće »Gradnja«, instalacije za paru, vodu i hlađenje »Termorad«, a kompletne električne instalacije po JUS-u režijska grupa tvornice »Varteks«. Mljekara je otvorena na vrijeme prije razdoblja visoke proizvodnje mlijeka, upornim zalaganjem vrijednog radnog kolektiva, koji je na taj način Varaždin uvrstio među naša značajnija mljekarska područja.

A. P.

Vijesti

Prijedlog o novom načinu premiranja mlijeka — Na sastanku održanom 6. V o. g. u Sekretarijatu za poljoprivredu SR Hrvatske iznesen je prijedlog novog načina premiranja mlijeka na društvenom sektoru u god. 1963., koji bi stimulatивно djelovao na proizvodnju.

Prema ovom prijedlogu za dobivanje premije društveno gospodarstvo treba da udovolji ovim uvjetima:

1. da postigne određenu prosječnu godišnju proizvodnju mlijeka po kravi. Za veću prosječnu količinu mlijeka premija bi bila veća i obrnuto;

2. da vodi uredno matično knjigovodstvo kako je propisano Pravilnikom o organizaciji selekcijskog rada u govedarstvu.

Na osnovu prijedloga premija iz republičkih sredstava varirala bi prema postignutoj godišnjoj količini mlijeka po kravi i to različito prema pasmini krava, kao i postignutoj godišnjoj količini mlijeka po kravi unutar jedne pasmine. Jedna skala premija prema pasminama krava važila bi za kotar Osijek, a druga za ostale kotare. Tako npr. kod godišnje mliječnosti po kravi simentalске pasmine do 2500 kg predviđa se premija od 2 d (za kotar Osijek i ostale kotare), a s preko 3600 za kotar Osijek 10 d, a za ostale kotare 8,5 d po kg.