

Praktično, danas se u svetu pri proizvodnji topljenih sireva, sireva tipa gruyère i drugih koriste ili posebno izolirane kulture »starteri« — producenti nisina, ili se dodaje 100—200 jed./g samog nisina radi zaštite od nadimanja sira koje je izazvano od strane klostridija (Tabela 2). Tako je (mpr. upotreba nisina kao konzervansa u proizvodnji sireva, konzervisanih namirnica u limenkama i dr. dozvoljena u Engleskoj prema zakonskom propisu (Food Regulations) od 1962. god. Prema tome očekujemo da će i kod nas, u našoj zemlji nisin naći na svoju široku primenu u sirarstvu, jer se u mnogim zemljama u svetu danas uspešno primenjuje.

Literatura :

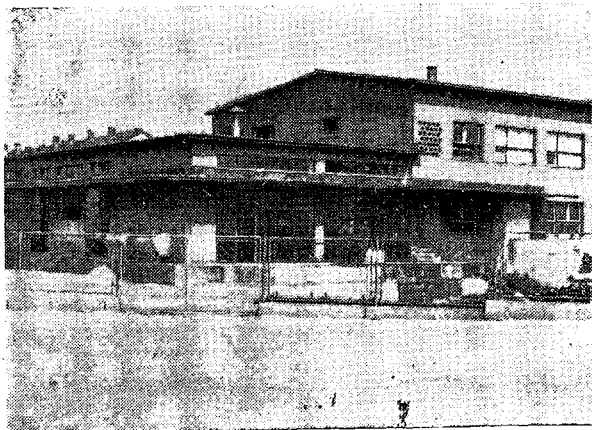
1. Mattick, A. T. R., Hirsch, A.: A powerful inhibitory substance produced by group N Streptococci, Nature, 1944, 157.551.
2. Berridge, N. J.: Preparation of the antibiotic nisin, Biochem. J., 1949, 45, 486.
3. Berridge, N. J.: The antibiotic nisin and its use in the making and processing of cheese, Chemistry and Industry, 1953, str. 374.
4. Berridge, N. J., Newton, G. G. F., Abraham, E. P.: Purification and nature of antibiotic nisin, Biochem. J., 1952, 52.529.
5. Gowans et al.: Some properties of nisin. Brit. J. Pharm. and Chemother., 1952, 7, 438.

Iz naših mljekara

Inž. Slavojka Jovanović, Sarajevo
Poljoprivredni fakultet

Mljekara u Zenici

Zenica je grad u razvoju sa svakodnevnim povećanjem stanovništva, tako da se broj stanovnika povećao od god. 1945. za 4—5 puta. Ovako nagli porast stanovništva stvara izvjesne probleme u pogledu snabdijevanja grada hranom. Jedan od takvih problema je opskrba grada mlijekom.



Mljekara — Zenica

Prije rata, kada je Zenica još bila mala bosanska kasaba, snabdijevanje mlijekom nije predstavljalo neki problem. Organiziranog snabdijevanja za-
pravo nije ni bilo, ali su svakodnevno »mljekari« iz okoline Zenice donosili

mlijeko u kantama. Pored toga mnogi mještani držali su muznu stoku (krave, sanske koze, rjeđe ovce), pa i na taj način podmirivali svoje potrebe u mlijeku. Ponekad su viškove prodavali susjedima ili iznosili na tržište.

U poslijeratnom periodu grad je prerastao okvire malog provincijskog mjesta i izrastao u industrijski centar (oko 50 000 stanovnika u odnosu na 12 000, koliko je imao prije rata). Ovako razvijeni grad iziskivao je organiziraniji način snabdijevanja mlijekom, jer prijašnji način ni izdaleka nije mogao zadovoljiti njegove potrebe. Da bi se to postiglo pristupilo se izgradnji mljekare.

S pomoću sredstava, koja je dodijelio NOO Zenica, mljekara je izgrađena i puštena u pogon februara mjeseca 1960., a 1962. dograđena s adaptacijom zbog proširenja asortimana proizvoda. Lokaciji mljekare pogoduje blizina željezničke pruge, čime je omogućeno jeftino uvođenje vlastitog industrijskog kolosjeka. Pretovar mlijeka na željezničkoj stanici iz vagon-cisterna sada znatno otežava transport i manipuliranje mlijekom. Kako se mljekara nalazi u neposrednoj blizini Željezare, to je ona prilično izložena industrijskoj prašini. Ovdje bi se moglo doskočiti, pa čak i otkloniti zasadijanjem zaštitnog pojasa zelenila, kako je to običaj u sličnim prilikama kod nas i u drugim zemljama.

Strojevi za obradu mlijeka (paster, separator) su tipa Alfa-Laval. Nastoji se da se mljekara kompletira i ostalim uređajem ove tvrtke. Jedan od glavnih problema organizacije procesa proizvodnje bilo je pranje boca. Isti je sada riješen nabavkom novog stroja. Na ovaj način smanjen je i procenat loma boca, koji je bio iznad 2%. Predstoji još i uvođenje stroja za punjenje boca, jer je sadašnji stroj malog kapaciteta.

S obzirom da Zenica sada još nema dovoljnu sirovinsku bazu, a distrikt Poljoprivrednog dobra »Vlašić« u Stojkovićima sa 900 l i Poljoprivredno dobro Žepče sa 650 l ne mogu zadovoljiti sve potrebe mljekare, mlijeko se nabavlja s udaljenosti od nekih 300 km od Poljoprivredno-industrijskog kombinata Belje. Mlijeko se transportira željeznicom u cisternama. U zimskom periodu kada mlijeko može lakše da se čuva, ono se transportira svaki treći dan u količini od 16 000 l, dok se ljeti transportira dnevno 5—6000 l. Svakog dana pasteurizira se oko 7000 l konzumnog mlijeka, što uglavnom zavisi o godišnjem dobu. Pored konzumnog mlijeka mljekara proizvodi još i jogurt. U ljetnom periodu proizvodi se 1000—1300 l jogurta; u zimskom periodu proizvodnja jogurta iznosi oko 500 l. Zrenje i hlađenje jogurta odvija se u komorama zagrijavanjem sistema cijevi. Kroz cijevi pušta se prema potrebi mlaka, grijana ili hladna voda. Komore za zrenje snabdjevene su kaloriferima i rashlađivačima. Temperatura se regulira putem prekidača.

Kao sporedni produkt u toku ljetnih mjeseci mljekara proizvodi kiselinski sir. Prerada mlijeka u kiselinski sir nema veći značaj, a vrši se spontanom kiseljenjem mlijeka.

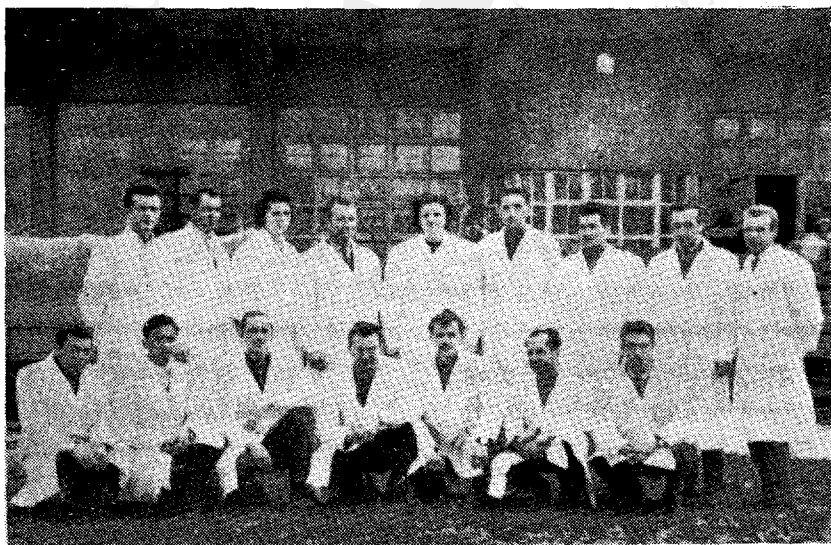
Pored već istaknutih problema, koji se odnose na snabdijevanje mljekare mlijekom, kao i na organizaciju njegove obrade, valja istaći još i problem distribucije mlijeka, koji zadaje naročite brige u zimskom periodu. S obzirom da je radius distribucije proširen i na okolna mjesta Kakanj, Travnik, Novi Travnik, Vitez i dr., to rješenje ovog problema zahtijeva povećanje voznog parka odgovarajućim vozilima. Ovo je važno, jer od redovnog dostavljanja mlijeka u spomenuta mjesta zavisi svakodnevno plasiranje mlijeka kod potrošača.

Mada u Zenici ima nekoliko velikih poduzeća (Željezara, Rudnik mrkog uglja, Termoelektrana) i niz drugih manjih, zatim raznih ustanova, nižih i viših škola, kao i bolnica, primjećuje se da je potrošnja mlijeka u ovim poduzećima i ustanovama razmjerno mala.

Ako se uzme u obzir da je za 50 000 stanovnika Zenice potrebno najmanje oko 12 500 l mlijeka na dan, a sadanja količina mlijeka, koju mljekara distribuira iznosi svega oko 8000 l, to se pokazuje razlika od 4000 l. Ako uzmemo u obzir da je Zenica veliki industrijski centar, može se očekivati da će se doskora dnevna potrošnja mlijeka po stanovniku povećati.

Vijesti

Tečaj za kvalificirane radnike u Bjelovaru



Učesnici tečaja u Bjelovaru

U Mljekarskoj školi Bjelovar, održan je u vremenu od 28. I 1963. do 28. IV 1963. tečaj za kvalificirane radnike sirare i mljekare.

Tečaj je polazilo 11 radnika vanjskih pogona Zagrebačke mljekare, 2 Tvornice mlječnog praška »Pionir« Županja, 2 Mljekare Odžaci i 1 Mljekare Kikinda.

Svih 16 polaznika, nakon dobro savladanog programa, položilo je ispit i steklo zvanje sirara odnosno mljekara.

inž. Lj. Gamberger
Mljekarska škola — Bjelovar

Održan je X Plenum Sindikata poljoprivrednih, prehrambenih i duhanskih radnika Jugoslavije — Na X Plenumu Sindikata poljoprivrednih, prehrambenih i duhanskih radnika Jugoslavije konstatirano je da su poljoprivredne