

Iako se ovi podaci ne mogu uzeti kao stopostotno tačni, ipak im se treba obratiti puna pažnja, jer oni, po našem mišljenju, najbolje ilustruju mesto mlekarske industrije u podmirenju potreba potrošača. Iz statističkih podataka o prosečnoj potrošnji po stanovniku mleka i mlečnih proizvoda, ovaj se problem ne može sagledati, jer se obračun potrošnje radi po metodologiji bilansne metode, koja je sa ovog aspekta nepotpuna.

Preslojavanje stanovništva, iako sporijim tempom, nastaviće se i u buduće, iz godine u godinu i sve više će zaoštravati ovaj problem. Stoga pored osnovne disproporcije, koja je do sada postojala u mlekarstvu, između tempa porasta proizvodnje mleka, s jedne strane, i stepena korišćenja postojećih kapaciteta mlekara, (konzumnih i preradbenih) s druge strane, javlja se nova disproporcija između raspoloživih kapaciteta postojećih mlekara i mogućnosti realizacije na tržištu, odnosno stvarnih potreba nepoljoprivrednog stanovništva. U perspektivnom planu razvoja mlekarske industrije do 1970 godine, treba po našem mišljenju i ovaj problem sagledati i pravilnije odrediti mesto industrije ne samo u odnosu na sirovinsku bazu nego isto tako i na potrebe potrošača koji čine preko 45% ukupnog stanovništva.

Iz naših mljekara

Inž. Simo Parijez, Sarajevo
Centralna mljekara

Povodom puštanja u rad pogona za proizvodnju sladoleda u Centralnoj mljekari Sarajevo

Početkom meseca maja o.g. Centralna mljekara u Sarajevu započela je radom u novom pogonu za proizvodnju industrijskog sladoleda. Svečanom puštanju u pogon prisustvovali su predstavnici Vlasti, društveni i politički radnici republičkih ustanova, sreza i općina, privrednih organizacija, kao i brojni građani.

U svom kratkom izlaganju direktor mljekare osvrnuo se na razvitak poduzeća, koje ove godine slavi 27. jula desetgodišnjicu svojeg opstojanja. Posebno se osvrnuo na rekonstrukciju odjeljenja za pranje i punjenje boca i završetak radova na novom pogonu za proizvodnju industrijskog sladoleda, zahvalivši se predstavnicima sarajevske komune na pomoći u iznalaženju finansijskih sredstava za investiranje u ovaj objekat, koji po svojoj opremljenosti i kvaliteti savremenih strojeva pripada među najmodernije u našoj zemlji.

Posebno je istaknut progresivan uspon poduzeća iz godine u godinu, tako da je proizvodnja mljeka za posljednjih pet godina trostruko porasla, a isto tako produktivnost i brutto produkt, dok su troškovi proizvodnje po 1 litri mljeka smanjeni gotovo za polovinu. Broj radne snage ostao je na nivou od prije tri godine, a u novom pogonu za proizvodnju sladoleda je svega deset sezonskih radnika.

Puštanjem u rad ovog novog savremenog pogona za proizvodnju industrijskog sladoleda upotpunjena je proizvodnja, a kapaciteti mljekare i radna snaga još će se bolje iskorištavati. Novi pogon za proizvodnju sladoleda

opremljen je najsavremenijim strojevima proizvodnje danske firme HOYER, kapaciteta 100.000 kom sladoleda u jednoj smjeni. Proizvodnja je potpuno automatizirana, tako da je učešće čovjeka minimalno, tj. da stavi sirovinu i skine s beskrajne trake gotov zapakovani sladoled. Pogon je opremljen kompletnim strojevima i pomoćnim uređajima potrebnim za pripremu i pasteurizaciju smjese, homogenizaciju, hlađenje i zrenje, frizerima i rotacionim »Rollo« strojem, te kompresorima za hlađenje sladoleda kod proizvodnje i uskladištenja. Svi strojevi i pomoćni uređaji s kojima dolazi smjesa ili sladoled u dodir, izrađeni su od nezardjiva čelika i materijala koji podnose djelovanje kemijskih sredstava za sterilizaciju.

Izgradnjom ovog modernog industrijskog objekta, čije investicije iznose oko 150 miliona dinara, u mnogome će se poboljšati finansijski položaj mljekare i nadoknaditi gubitke koji nastaju u prometu mlijekom. S ovako visokim kapacitetima, kvalitetom i asortimanom proizvoda, moći će se redovno snabdijevati široko potrošačko područje i izvan okvira SR Bosne i Hercegovine. Na temelju postignutih ugovora pored Sarajeva mljekara redovno snabdijeva sladoledom Beograd, Osijek, Zenica, Tuzla, Mostar, Brčko i nekoja mjesta u srednjem Primorju, tako da već danas ne dolazi u pitanje izvršenje postavljene plana proizvodnje, pošto se daleko premašuje.

Zahvaljujući svestranom zalaganju cijelog kolektiva Centralne mljekare na uvođenju nove proizvodnje sladoleda, te na osnovu postignutih rezultata, moguće je očekivati vanredne uspjehe još u prvoj godini proizvodnje, a naredne potrebno je, kako bi se još bolje iskoristio kapacitet i radna snaga, proširiti potrošačko područje i obezbijediti potrošačima kvalitetan i higijenski sladoled.

Vijesti

Ekskurzija članova udruženja mljekarskih radnika SRH u Italiju

U toku mjeseca lipnja o. g. Udruženje mljekarskih radnika SRH organiziralo je za svoje članove ekskurziju u Italiju.

Učesnici ekskurzije posjetili su u Milanu — Centralnu mljekaru i među ostalim tvornicu sladoleda »Eldorado«.

U Lodiu posjetili su Mljekarski institut, gdje im je demonstrirana i savremena proizvodnja jogurta, te razgledali tamošnju eksperimentalnu mljekaru, kao i tvornicu mljekarskih uređaja M. Sordi.

U Reggio Emiliu posjetili su Zadružnu centralnu mljekaru koja proizvodi konzumno mlijeko i ima ogromna centralna skladišta za svoje članice za sir parmezan.

Učesnici ove ekskurzije bili su svuda primani s pažnjom i susretljivošću, a i pružena im je bila mogućnost da vide savremenu obradu konzumnog mlijeka, jogurta, industrijskog sladoleda, topljenog sira, parmezana i ostalih proizvoda.