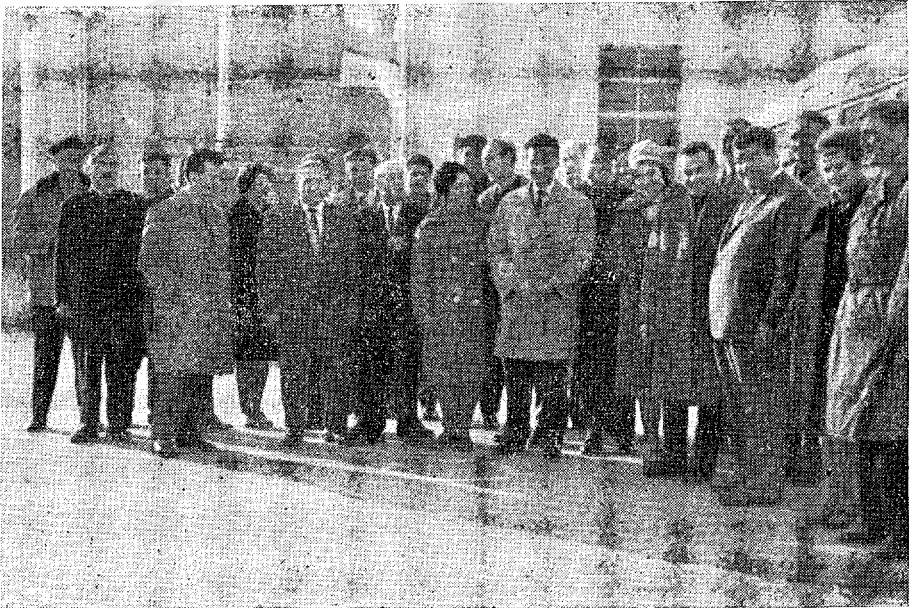


Ekскурzija članova Udruženja mljekarskih radnika SRH u Austriju

Udruženje mljekarskih radnika SRH organiziralo je u X mjesecu 6-dnevnu ekskurziju u Austriju, koja je svojim programom obuhvatila posjetu nekoliko najpoznatijih ondašnjih mljekarskih pogona.

Učestvovalo je 25 mljekarskih stručnjaka sa Rijeke, iz Osijeka, Sremske Mitrovice, Vel. Zdenaca, Zagreba, Županje, Sarajeva i Beograda.

Prvi posjet bio je u Milchhof, Graz, mljekarski pogon koji u zimskim mjesecima prima oko 150.000 l, a ljeti i do 200.000 l mlijeka na dan. Mlijeko kupuju od 7.500 proizvođača preko svojih sabirnih stanica.



Učesnici ekskurzije

(Foto: M. Rybak)

Najveći dio otkupljenog mlijeka prodaju kao konzumno. Mlijeko prodaju u staklenoj ambalaži sa 3,6% masti, a u kantama sa 3,2%. Također proizvode kakao koji pakuju u kartonsku nepovratnu ambalažu. U isto takvoj ambalaži prodaju i pasterizirano mlijeko za djecu. 25% prerađuju u maslac, domaći sir i jogurt. Zaposlenih ima ukupno 380. Mlijeko analiziraju tri puta mjesečno. Na temelju toga ono obračunavaju i isplaćuju proizvođaču. Otkupne cijene mlijeka su 2,10 šilinga na bazi 3,7% masti.

Mlijeko dopremaju u transportnim cisternama, a vrlo malo u kantama. Na 4 automatske vage izmjerene količine mlijeka automatski se upisuju na karticu dobavljača, a količinu mlijeka očitavaju s jednog kontrolnog mjesta. S istog mjesta mlijeko distribuiraju po cijelom pogonu.

Na tenkovima za pasterizirano mlijeko nema miješalica, nego su u mlijeko uronjene metalne cijevi kroz koje se u njega utiskuje komprimirani zrak.

Nakon Graza posjetili smo jednu od najmodernijih sirana u Austriji, a to je mljekara u Voitsbergu kapaciteta od 50—60.000 l na dan. Od toga oko 15.000 l otpada na konzumno mlijeko i mlječno-kisele napitke, a ostalo pre-rađuju u sireve. Mlijeko zaprimaju u najvećoj mjeri u kantama, dok sada prelaze postepeno na transport cisternama.

U sirani imaju 1 zgotovljač sira (mehanizirani sirarski kotao — (Käsefertiger) od 5000 l i 1 holandsku sirnu kadu također od 5000 l. U njima proizvode tilsit i edamac sireve. Sirutku spremaju u tenkovima za skladištenje, a vraćaju je svojim dobavljačima mlijeka. Sirni podrumi su im klimatizirani, a isto tako i sve radne prostorije.

Mlijeko se doprema s udaljenosti od 25—28 km.

U Beču smo razgledali pogon Niederösterreichische Molkerei. Mljekara preuzima oko 185.000 l mlijeka na dan. Transportira ga u cisternama — ohlađeno. Radius dopreme mlijeka iznosi oko 70 km. U sklopu ove mljekare nalazi se 140 vlastitih prodavaonica mlijeka i 2 velike za samoposluživanje. Uz to imaju i nekoliko automata za prodaju mlijeka, koji najviše rade u subotu i nedjelju.

Ukupno je zaposleno 600 ljudi. Broj zaposlenih će se osjetno smanjiti puštanjem u rad novog pogona, koji je sada u završnoj fazi izgradnje. Izgrađuje se u 4 etape. Novi pogon proradit će u god. 1965.

Mlijeko razvoze po gradu kamionima. Ujedno imaju i 35 konja, koji distribuiraju mlijeko u prodavaone udaljene do 10 km. Mlijeko razvoze od 20—0,5 sati ujutro zbog prevelikog saobraćaja po danu.

U subotu stavljaju u prodaju dvostruke količine mlijeka.

Mlijeko prodaju 80% u bocama i papirnatostoj ambalaži, a 20% u kantama. Kapacitet hladnjača za mlijeko u bocama iznosi 360.000 kom. boca.

Proizvode i ostale mlječno-kisele napitke, domaći sir i maslac. Gotovo svu proizvedenu količinu maslaca izvoze u Englesku. Od svakog dobavljača uzimaju po 4 uzorka mlijeka koje ispituju na mast, kiselost, suhu tvar, čistoću i reduktaznu probu.

Nova mljekara, koja je pri kraju izgradnje, bit će jedna od najmodernijih u Evropi.

U Beču smo još posjetili i mljekaru MIAG koju opremaju strojevima ALFA LAVAL. Mljekara je uglavnom konzumna, a proizvodit će i jogurt, različite vrsti vrhnja i dom. sira. Ima 130 vlastitih prodavaonica za mlijeko. Mlijeko dobivaju isključivo u cisternama.

MIRIMI u St. Pölten prima 135.000—140.000 l mlijeka na dan. Mlijeko dopremaju zimi i ljeti dvokratno, tj. ujutro i uveče. Veći dio kamiona za dopremu mlijeka je u privatnoj režiji.

Mljekara ima konzumnu liniju, te opskrbljuje grad, koji ima 45.000 stanovnika, zimi s 20.000 l, a ljeti s 35.000 l mlijeka. Kiselog mlijeka proizvodi zimi 5.000 l, a ljeti 10.000 l.

U izgradnji im je jedna sušara za mlijeko po sistemu raspršivanja. Jedna im je takova već u pogonu, a imaju i 1 sušaru na valjke koja suši sirutku za topljene sireve.

Također imaju i pogon za klanje pilića i proizvodnju stočne hrane.

Osim toga proizvode i više vrsti tekućih mlječnih proizvoda. Zaposlena je ukupno 191 osoba.

Napokon smo razgledali i malu mljekaru u Prinzersdorfu s kapacitetom od 14.000 l na dan.

Sve mljekare uglavnom zamjenjuju staru opremu novom. U većini mljekara prevladaju, postrojenja ALFA LAVAL, zatim APV, dok su zrijači i duplikatori firme Böhler. Kulture nabavljaju od »FLORE DANICE« iz Danske.

Sve mljekare imaju vlastite restorane za svoje radnike.

Na putu nismo naišli na nikakove poteškoće. U svim mljekarama bili smo najsrdačnije dočekani. Sve nam je bilo detaljno objašnjavano, tako da uopće nismo imali utisak da smo u stranoj zemlji.

I ovom se prilikom zahvaljujemo na srdačnom prijemu rukovodstvu mljekara, koje smo posjetili.

Inž. Marijan Rybak

II Seminar za mljekarsku industriju

Od 10—12. II 1964. održat će se u Zagrebu II Seminar za mljekarsku industriju. Seminar organizira Prehrambeno-tehnološki fakultet u Zagrebu, a namijenjen je stručnjacima iz mljekarske industrije i ustanova. Isti će obuhvatiti probleme tehnologije tvrdih i topljenih sireva, dok su predavači istaknuti mljekarski stručnjaci iz naučnih ustanova i privrede u zemlji.

Na seminaru održat će se ova predavanja:

- **Savremene smjernice u tehnologiji tvrdih i topljenih sireva**
dr Ante Petričić, Tehnološki fakultet, Zagreb
- **Mikrobiologija topljenih sireva**
dipl. inž. Franc Forstnerič, Mlekarski šolski center, Kranj
- **Bakteriologija topljenih sireva**
dr Ivan Bach, Tehnološki fakultet, Zagreb
- **Primjena čistih kultura u sirarstvu**
prof. dr Dimitrije Sabadoš, Poljoprivredni fakultet, Zagreb
- **Primjena premaza i folija u industriji sira**
dr Davor Baković, Tehnološki fakultet, Zagreb
- **Tvrđi ovčji sirevi**
prof. dr Nikola Zdanovski, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo
- **Karakteristike kvalitete kačkavalja**
dr Ivica Vujičić, Poljoprivredni fakultet, Novi Sad
- **Karakteristike kvalitete naših tvrdih sireva**
dr Silvija Miletić, Poljoprivredni fakultet, Zagreb
- **Izbor ocjenjivača za senzorne testove tehnikom »triangle«**
prof. dr Mirko Filajdić, Tehnološki fakultet, Zagreb
- **Primjena sistema bodovanja za procjenu organoleptičkih svojstava tvrdih i topljenih sireva (uz pokusno ocjenjivanje)**
prof. dr Mirko Filajdić i dr., Zagreb

- **Emulzija i emulgatori i njihova primjena u tehnologiji topljenih sireva**
prof. dr Božo Rogina, Poljoprivredni fakultet, Zagreb
 - **Karakteristike kvalitete naših topljenih sireva**
dipl. inž. Matej Markeš, Zagrebačka mljekara, Zagreb
 - **Iskustva u proizvodnji tvrdih i topljenih sireva**
dipl. inž. Predrag Novaković, PIK »Belje«, mljekara, Beli Manastir.
- Nakon svakog održanog referata bit će diskusija.

U toku i po završetku seminara organizirat će se u dogovoru s polaznicima seminara, posjete tvornicama koje rade za prehrambenu industriju.

Tržište i cijene

Zapadnoevropsko tržište mlijeka u II kvartalu god. 1963. — Proizvodnja mlijeka u 11 zemalja Zapadne Evrope povećala se u II kvartalu god. 1963. prema istom razdoblju god. 1962. za 1,5%, tj. na 16,5 mil. tona: u Saveznoj Republici Njemačkoj za 6%, Belgiji za 4%, Švicarskoj za 3%, Austriji za 3%, Finskoj za 3% i u Norveškoj za 5%. U Danskoj, Švedskoj i Velikoj Britaniji proizvodnja se smanjila. U Holandiji i Irskoj proizvodnja je podjednaka kao prošle godine. Povećanje proizvodnje u II kvartalu god. 1963. je manje no što se to očekivalo. Uzrok je tome, što je paša zakasnila zbog nepovoljnih vremenskih prilika, a prošle zime bilo je premalo krme itd. Brojno stanje krava se djelomično smanjilo. Promet konzumnim mlijekom se i nadalje polagano povećavao. Osim toga povećala se proizvodnja trajnih mlječnih proizvoda, osobito kondenziranog mlijeka.

I proizvodnja maslaca se nešto povećala u odnosu na II kvartal god. 1962., dok se proizvodnja sira nešto smanjila.

Proizvodnja maslaca u 11 zapadnoevropskih zemalja iznosila je 350 000 t. Samo za 0,5% je veća nego u II kvartalu god. 1962. Proizvodnja se znatno manje povećala od potrošnje. Stopa porasta iznosi 4%, proračunato na I kvartal god. 1963. jedva 3%. Zapadna Evropa je po prvi puta od god. 1960. smanjila svoje viškove na snošljivu mjeru; iznimku čini Norveška. Očekuje se da će proizvodnja mlijeka u Zapadnoj Evropi nešto premašiti onu iz prošle godine. Računa se na povećanje potrošnje od neko 2%, ako se cijene znatno ne povise. Na međunarodnom tržištu glavni uvoznici maslaca jesu: Vel. Britanija, Zapadna Njemačka i Italija. Zalihe maslaca će se po završetku pašne periode sniziti.

(Die Molkerei-Zeitung No 37/63)