

Poželjno je, da pojedini članak (rukopis) ne bude duži od 6 stranica. Ukoliko je duži, Uredništvo si pridržava pravo da ga štampa u nastavku.

Tabele, grafikone, crteže i slike treba ograničiti, tj. da ih je toliko, koliko je nužno za razumijevanje teksta. Za kliširanje dolaze u obzir samo dobre i oštre snimke. Ukoliko se predviđa u jednom članku više slika, Uredništvo si pridržava pravo upotrebiti one, koje najbolje odgovaraju tekstu, a ukoliko je potrebno o tome će se sporazumjeti s autorom. Grafikoni i crteži treba da su crtani tušem na crtačem ili paus papiru.

Kod štampanja imaju prvenstvo članci, koji su naručeni, pa oni koji su aktuelni, odnosno prigodni.

Rukopisi se ne vraćaju, a slike samo na izričiti zahtjev autora.

Uredništvo

Tržište i cijene

POVEĆANJE IZVOZA SIRA IZ ŠVICARSKJE

(Iz poslovnog izvještaja Švicarskog sirarskog udruženja)

Švicarsko sirarsko udruženje objavilo je izvještaj o radu u 49. poslovnoj godini, koja je završena s 31. VII 1963.

U izvještaju su izneseni problemi tržnog reda za sir, prilike u proizvodnji mlijeka i sireva u pogledu količine i kvalitete i pregled o stanju tržišta u zemlji i o izvozu.

Članovi Sirarskog udruženja prodali su u izvještajnoj godini 4.743 desetonskih vagona sira. Od toga je izvezeno 2.590 vagona, a u zemlji prodano po normalnim cijenama 1.194, dok 959 vagona po sniženim cijenama. Konkurencije je bilo na unutrašnjem tržištu, te je ona nanijela nešto štete, ali je bila vrlo velika u inozemstvu. Uvoz sireva u Švicarsku se ponovo povećao i iznosio je polovicu od vrsti sireva, koje prodaje Sirarsko udruženje (ementalac, grijer i zbrinz). Potrošnja sira u Švicarskoj po stanovniku god. 1962. iznosila je 8,47 kg ili za 230 g je bila manja nego god. 1961. Od toga je otpalo na uvezene sireve 2 kg. Od 6,47 kg utrošenih domaćih sireva otpalo je nekih 20% na ementalac.

Ukupan izvoz sireva bio je 2.590 vagona, što predstavlja rekord. Jedino je u god. 1926/27. bio veći. Prema god. 1961/62. povišenje izvoza iznosilo je 2%. Zahvaljujući povoljnim proizvodnim i tržišnim prilikama Sirarsko udruženje je uspjelo općenito nešto povisiti cijene za stanovite sireve na više tržišta.

81,3% sireva izvezeno je u zemlje EZT, koje su bile najbolji kupci švicarskih sireva. Najznačajnije tržište za Švicarsku bila je Italija, u koju je od ukupne količine izvezeno nekih 40%, tj. 1.052 vagona — 25 vagona ili 2,4% više nego god. 1961/62. Na drugom mjestu je Francuska, koja je zadnje poslovne godine uvezla 534 vagona (samo najbolje kvalitete), što je 20 vagona ili 4% više nego god. 1961/62. Kontingent izvoza za Francusku se nedavno povisio na 600 vagona, pa su stvoreni preduvjeti za daljnje proširenje tržišta u Francuskoj u narednoj poslovnoj godini. Nešto se smanjio izvoz tvrdih švicarskih sireva za Njemačku — od 314 na 299 vagona. Bez sumnje je razlog u tome, što njemački uvoznici radi veće carinske prednosti, preuzimaju isključivo 8 mjeseci star ementalac, a na takvom je zadnje poslovne godine bila uvijek oskudica. U Belgiju — Luxembourg izvezeno je 216 vagona, tj. otprilike toliko koliko i god. 1961/62. U SAD zbog velike konkurencije Danske, Finske i Austri-

je smanjio se uvoz od 333 na 322 vagona. U Vel. Britaniju je izvezeno 29, a u Švedsku 37 vagona kao i god. 1961/62. Poduzete su razne mjere, da se ubuduće bolje obrade spomenuta tržišta. Na ostala tržišta izvezen je 101 vagon prema 66 vagona u god. 1961/62. Španija je znatno povisila uvoz švicarskih sireva, a i Kanada je pokazala za to interes.

(Schweizerische Milchzeitung 8/64)

Iz domaće i strane štampe

Ispitivanja o postojanosti mlječnih konzerva kod skladištenja (No 3-1964) —

Poznato je da se u zadnje vrijeme uvelike povećala proizvodnja konzerva mlijeka u prahu. Osobiti zahtjevi postavljaju se na skladištenje tih proizvoda, jer o tome zavisi njihova postojanost. O tome su provedeni pokusi.

Budući da su vlaga i temperatura oni faktori koji uslovljavaju postojanost konzerva mlijeka u prahu kod skladištenja, to su najprije o tome izvršena ispitivanja.

Ispitivali su se ovi proizvodi: mlijeko u prahu (od punomasnog i obranog mlijeka) i vrhnja u prahu nezašećerenog te zašećerenog. Proizvodi koji su se ispitivali, bili su proizvedeni u skladu s važećim tehnološkim uputstvima i odgovarali su po sastavu zahtjevima standarda.

Jedan od glavnih uzroka kvarenja proizvoda mlijeka u prahu kod skladištenja je vlaga. Konzerve mlijeka u prahu su vrlo higroskopske. Najviše upijaju vlagu kod 96% relativne vlage u zraku. Kod 18—20°C povisuje se sadržina vode mlijeka u prahu od obranog mlijeka od 2 na 24,7%, od punomasnog mlijeka od 3,03 do 19,3%, dok vrhnja u prahu nezašećerenog od 2,26 do 5,3%, a zašećerenog od 1,08 do 19,8%.

Povišenje sadržine vode u spomenutim trajnim proizvodima zavisi i o količini bjelancevine. Kod iste relativne vlage u zraku povisuje se sadržina vode u trajnim proizvodima, ako u njima ima više bjelancevine. Sadržina masti i šećera ne utječe na sadržinu vode.

Utjecaj sadržine vode na postojanost proizvoda mlijeka u prahu određuje se ustanovljenjem kvalitete za vrijeme skladištenja. Pakovanje utječe na sadržinu vode u mlijeku u prahu. Upotrebljavaju se tri vrste ambalaže za navedene proizvode:

a) hermetički zatvorene metalne kutije;

b) drvena zatvorena burad od 25 kg

u kojima se mlijeko u prahu nalazi u vrećama od pergament papira i bituminiziranog papira koji ne propušta vlagu; c) drvena burad u kojima je mlijeko u prahu u pergamentnim vrećama (nehermetički zatvorene).

Konzerve mlijeka u prahu čuvale su se u skladištu gdje temperatura nije bila regulirana. Temperatura zraka snizila se u zimskim mjesecima do -5°C , dok se ljeti povisila do $+20^{\circ}\text{C}$. Relativna vlaga bila je u noći niža za 80%. Ustanovljeno je, da se sadržina vode mlijeka u prahu uskladištenom godinu dana u ambalaži navedenoj pod b) povisila od 2,86 na 6,72%, a kod mlijeka u prahu od obranog mlijeka od 2,36 na 7,11%. Sadržina vode u hermetički zatvorenim metalnim kutijama ostala je nepromijenjena.

Mlijeko u prahu čuvano u nehermetičkom pakovanju gubilo je topljivost. U mlječnom prahu od obranog mlijeka povisio se netopljivi ostatak od 0,4 cm na 10 cm. Snizila se količina aminodušičnatih tvari; znatno se povisila sposobnost redukcije, što ukazuje na kemijske promjene koje uzroče kvarenje proizvoda.

Analizom toga ostatka ustanovljeno je, da se količina topljivih bjelancevina mlijeka u prahu snizila za nekih 70%, a mlječnog šećera za nekih 10%. Broj bodova na okus mlijeka u prahu, koji se čuvao 16 mjeseci, snizio se za 9,3 boda, a od obranog mlijeka smanjilo se od 5 na 2,8 bodova. Kvaliteta mlijeka u prahu od obranog mlijeka u hermetički zatvorenim metalnim kutijama počela se smanjivati tek nakon dvije godine skladištenja. Kvaliteta proizvoda, koji su se dvije godine čuvali u bituminiziranom papiru, malo se razlikuje od kvalitete proizvoda pakovanih u hermetički zatvorenim metalnim kutijama.

Prema tome je svrsishodna upotreba uloška u obliku vreća od bituminiziranog papira kod pakovanja proizvoda sušenog mlijeka u većoj drvenoj tarl, jer se time