

Neke mogućnosti korištenja obranog mlijeka

Obrano mlijeko koristi se kod nas većinom za preradu u kazein i meke bezmasne sireve, a malena količina iskorišćuje se za ishranu domaćih životinja — uglavnom svinja.

Samo mljekare u industrijskim centrima stalno proizvode meki sir i to onu količinu koju dotični potrošački centar svakodnevno konzumira. Kvaliteta takvog sira je obično loša, jer se često puta tek tokom tehnološkog procesa »praktički« mljekar odluči da li će od grušta napraviti meki sir ili tehnički kazein. Potrošnja se mijenja zavisno o ponudi drugih prehrambenih artikala i godišnjoj dobi. Stvaranje zaliha takvog sira finansijski se ne isplati, jer troškovi uskladištenja i za relativno kratko vrijeme znatno povećavaju ukupne troškove proizvodnje ovog sira, koji se i inače prodaje po mnogo nižoj cijeni od njegove proizvodne vrijednosti.

Mljekarski pogoni koji nisu u potrošačkim centrima prerađuju obrano mlijeko gotovo isključivo u tehnički kazein. Tako se rješava problem obranog mlijeka, no problem rentabilnog unovčenja kazeina i dalje ostaje. Prodajna cijena kazeina iznosi od d 600 — 750, što odgovara vrijednosti od d 18,5 za litru obranog mlijeka upotrebljenog za preradu u kazein. U ovoj vrijednosti nisu uračunati troškovi izrade kazeina.

Plasman tehničkog kazeina i pored niskih prodajnih cijena iz godine u godinu sve je teži, jer ga razne sintetske materije gotovo potpuno zamjenjuju.

S gledišta narodne ishrane proizvodnja kazeina je potpuno neopravdana. Sa stanovišta ekonomike zasad je najnerentabilnija za mljekarska poduzeća. Godišnje se kod nas preradi više od deset milijuna litara obranog mlijeka u oko 250 tona skoro čistog bjelanjčevinastog koncentrata, sušenog tehničkog kazeina za industrijske svrhe. Kvaliteta kazeina nije ujednačena ni po kemijskom sastavu (% masti i % vode), ni po fizikalnim osobinama. Razlog tome jeste, što se veoma malo vodi računa o ispravnoj proizvodnji kazeina. Obrano mlijeko je kod svake proizvodnje različitog kemijskog sastava. Za obaranje kazeina upotrebljavaju se kiseline razne koncentracije i u raznim količinama, a tehnološki proces izrade kazeina povjeren je redovito nedovoljno osposobljenim priučenim mljekarskim radnicima. Iz ovog proističe veoma loša kvaliteta i neekonomska cijena kazeina na domaćem i inostranom tržištu.

Proizvodnju kazeina trebalo bi potpuno i što prije zamijeniti proizvodnjom prehrambenih mlječnih proizvoda, koji će po cijeni i kvaliteti biti pristupačni svim kategorijama potrošača.

U zemljama s razvijenijim mljekarstvom i višim standardom nego što je naš, obrano se mlijeko uglavnom koristi u ishrani stanovništva. Širok asortiman proizvoda od obranog mlijeka stvorio si je i veoma širok krug potrošača u tim zemljama.

Naša mljekarska industrija je u tom smislu učinila veoma malo. Mlijeko je kod nas još uvijek samo »nužni« dio obroka za djecu, starce, te neke kategorije bolesnika. U mlječnim restoranima prodaju se svi drugi napici (kokta, oranžada, limunada i dr.) mnogo više nego mlijeko. Dapače, mlijeka najčešće nema, a ostali mlječni proizvodi zastupljeni su tek u tolikoj količini, da se može naslutiti, ne samo po firmi, da se zaista radi o mlječnom restoranu. U takvim mlječ-

nim restauracijama trebala bi čaša obranog mlijeka zamijeniti tekućine razno »ofarbane«, različitog okusa i nepoznatog sastava. Mlijeko bi trebalo servirati uz svaki obrok, ono bi trebalo biti sastavni dio obroka. Da li će to biti samo mlijeko ili obrano mlijeko, jogurt ili jogurt od obranog mlijeka, ili koja druga vrsta fermentiranih mlijeka, stvar je navika i odgoja potrošača i tehnoloških mogućnosti dotične mljekare.

Skoro sve privredne organizacije u industriji, poljoprivredi i drugdje imaju organiziranu društvenu prehranu svojih radnika. »Topli obrok« postao je radnicima neophodno potrebna dopuna hrane tokom radnog vremena. Na žalost, mlijeko niti u društvenoj prehrani nije našlo svoje mjesto, iako bi čaša mlijeka uz neznatno poskupljenje trebala predstavljati osvježavajuću i hranjivu dopunu radničkog obroka.

Navedene su samo dvije mogućnosti za korištenje obranog mlijeka, iako ih je mnogo. Proširenjem asortimana proizvoda od obranog mlijeka i broj mogućnosti, kao i broj potrošača, sigurno bi se povećao. Potrebno je samo organizirati korištenje mlijeka i na taj način omogućiti potrošačima da se naviknu na njegovu trošenje. Navike iz društvene prehrane s vremenom bi se prenijele i u domaćinstva.

Cijene moraju biti za mljekarska poduzeća ekonomske, a za potrošače pristupačne. One će biti sigurno mnogo niže nego cijene drugih nemlječnih napitaka u adekvatnoj količini, iako je to nemoguće bilo čime opravdati.

Ambalažu bi trebalo izabrati najjeftiniju, odnosno postojeću ambalažu u mljekarama. Za restorane i domaćinstva staklene boce, a za radničke kuhinje boce ili mljekarske kante.

Neke naše mljekare počele su rješavati tek u zadnje vrijeme problem iskorištenja obranog mlijeka i postigle lijepe rezultate već na samom početku. Pored mljekača morale bi se i sve druge institucije, koje se brinu o ishrani i zdravlju stanovništva pozabaviti problemom ishrane mlijekom i mlječnim proizvodima. Fiziološki visoko vrijedne bjelančevine mlijeka trebalo bi koristiti isključivo u ishrani stanovništva. Potrebe i mogućnosti za to postoje, no nedostaje organizacija.

Povećanje potrošnje mlijeka putem plasmana obranog mlijeka pozitivno bi se odrazilo i na povećanju proizvodnje mlijeka, na čemu je poljoprivredna proizvodnja itekako zainteresirana. Uzgoj mlječnih grla visoke produkcije ima svoj smisao; tek onda, ako se omogući dobivanje kvalitetnog mlijeka, te ako se ono preradi u kvalitetne mlječne proizvode namijenjene prehrani ljudi.

Vijesti

II Seminar za mljekarsku industriju

Prema programu, koji je objavljen u »Mljekarstvu« broj 11 — 12, 1963. održan je II Seminar za mljekarsku industriju u Zagrebu od 10. do 12. II 1964., što ga je organizirao Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb.

Seminaru je prisustvovalo 38 polaznika. Oko 20 polaznika bilo je iz Hrvatske, dok su ostali bili iz Vojvodine, Srbije, Slovenije i Bosne i Hercegovine.