

prometu mlječnim proizvodima Slovenije s ostalim republikama. Naime, za opskrbu našeg tržišta znatno se povisio obim nabavka mlječnih proizvoda iz drugih republika i to samo preko mljekara. U druge republike naše su mljekare prodale 38, 1 t maslaca, a nabavile 243 t (povišenje za 6,2% od god. 1962.). Isto tako smanjena je prodaja sireva u druge republike, koja je iznosila 103,8 t, a nabavljeno je 240 t (index 188 — 1962.). Činjenica, da se index plasmana izvan Slovenije, kod maslaca u god. 1963. smanjio na 53,7, a kod sireva na 53, jasno ukazuje na deficitarnost ovih proizvoda u Sloveniji.

Pored ovakve situacije donekle se počelo krajem godine izvozom sira u Italiju. Izvezli smo 36 t sira (tip tolminskog sira) u vrijednosti od 16.9 mil. Lt.

Cijene mlijeka i proizvoda prilično su u prošloj godini povišene, naročito mlijeka, maslaca i sireva. No, ipak nivo povišenja gotovo svih proizvoda u prosjeku nije dostigao nivo povišenja otkupnih cijena mlijeka (18,7%), što je razumljivo, jer su cijene bile pod kontrolom. No, ipak je nivo cijena proizvoda u trgovačkoj mreži (na malo) u mnogim slučajevima suviše visok. Pošto marža za trgovačka poduzeća nije utvrđena, u nekim slučajevima cijene su bile i preko 40% više od grosističke cijene kod mljekara.

Najbitniji problem koji postoji na tržištu mlijekom svakako je pitanje reguliranja otkupnih cijena. Ovo će pitanje regulirati obim tržišne proizvodnje na društvenom, pa i individualnom sektoru. Za ove proizvođače trebalo bi u saveznom mjerilu odrediti minimalne otkupne cijene, koje bi morale biti realno usklađene s otkupnim cijenama goveda.

Mljekarskoj industriji trebalo bi omogućiti slobodno formiranje cijena mlječnih proizvoda, što bi pojavom konkurencije na tržištu omogućavalo snižavanje cijena, a istovremeno i postizanje bolje kvalitete tih proizvoda i proširenje asortimana za tržište.

Nekoliko podataka iz Izvještaja Kantonalnog centralnog ureda mljekarske kontrolne i savjetodavne službe Rütli - Zollikofen

Iz Švicarskog mljekarskog lista (Schweizerische Milchzeitung) br. 11/64. donosimo u nešto skraćenom opsegu sadržaj gornjeg izvještaja, koji je izišao pod naslovom »Für sie gelesen«.

U Švicarskoj inspektori kontroliraju mljekare kod kojih proizvodnja ne zadovoljava, ali također i one, koje nakon stanovitog prekida obnove rad. Ispitivanje se vrši u laboratorijama mljekara, a kada to nije moguće u posebnom laboratoriju.

U tri izvještajne godine obavljeno je 676 potpunih sirarsko-tehničkih kontrola sirana. Najviše se ispitala kiselost u mlijeku i siru. Konstatirano je da se normaliziranjem kiselosti mlijeka u kotlu i siru ne postizavaju uvijek dobri proizvodi, jer kiselost nije jedini iako važan faktor u procesu sirenja.

U izvještajnom periodu istražen je pH 3755 sireva 24 sata nakon proizvodnje. U mnogim mljekarama su varijacije pH bile važan putokaz za tok vrenja u siru. Radi toga poslovođe s uspjehom polažu veliku važnost na pH kontrolu. Izgleda da je važno da poslovođa zna za svoju siranu optimalan pH. U nekoliko sirana često je kroz dulje vrijeme konstatiran ekstremno visok pH (nekih 5,4), a da su proizvodi bili dobri i čak odlični. Ali ne smijemo smetnuti s uma da je u ovim partijama bilo sporadično kod pojedinih sireva pojave truleži.

Tokom više godina na osnovu mnogih proba ustanovljena je uvijek potkraj proljeća najniža pH vrijednost (prosječno 5,23), a u zimskim mjesecima najviša (prosječno 5,28).

Sadržina vode u siru znatno utječe ne samo na zrenje, nego i na svojstva sirnog tijesta. Istovremeno s pH kontrolom istražena je sadržina vode kod 2241 svježih sireva iz mnogih sirana. Kod 380 sireva ispitana je sadržina vode kad su postigli zrelost koja je uobičajena kad ih se stavlja u promet. Na osnovu toga je ust. novljeno koliki je gubitak vode za vrijeme zrenja. Razumljivo je da je nakon zrenja gubitak veći kod onih sireva kod kojih je početna sadržina vode veća. Prosječna sadržina vode kod 380 uzoraka iznosila je u mladim sirevima 38,23%, a nakon prosječnog gubitka od 1,55% 36,68%. Kod 226 uzoraka početna sadržina vode bila je preko 38% (prosječno 38,84%), a nakon zrenja kod stavljanja u promet 36,84% (gubitak je iznosio 2%). U 154 slučaja početna sadržina vode bila je 38% (prosječno 37,31%), a smanjila se samo za 0,98% na 36,33%.

Smatra se normalnim ako je početna sadržina vode od 37,5 do 39%, ona se povisuje do 41,4%, a smanjuje na 35,7%. Previsoka i preniska početna sadržina vode ukazuje na abnormalne proizvodne prilike. Od 380 uzoraka, 24 je imalo preko 38% vode.

U siranama, gdje se proizvodi ementalac, uvijek je u velikoj mjeri bilo poremetnje koje su dale naslutiti da su posljedica maslačnog vrenja. Radi toga se u poduzećima, u kojima je dolazilo do znatne poremetnje u proizvodnji, periodično ispitivalo mlijeko svih isporučilaca mlijeka na bacile maslačnog vrenja. Uvijek je bilo posljedica kada su se u kojoj zadruzi kod svakog ispitivanja, pa makar samo kod pojedinih uzoraka mlijeka ustanovili bacili maslačnog vrenja. Iz toga se može zaključiti od kolike je važnosti pravilna prehrana krava muzara u zadruzi. Sam sirar nije u stanju ustanoviti bacile maslačnog vrenja u isporučenom mlijeku.

Nadalje je E. Mäder u izvještaju Mljekarske škole Zollikofen iznio podatke o randmanu ementalnog sira i o kalu. U siranama se redovito ispitivao % masti i prema godišnjoj dobi naređivao na 3 — 3,2%. Podaci nam pokazuju da prosječni godišnji randman nije osobito velik iako su se u jeseni i potkraj proljeća postizavali odlični randmani i to radi toga, što se je posvuda najviše ljeti proizvodio ementalac, a tada je randman manji.

Prosječni randman i kalo kod ementalca zimi 1960/61. do ljeta 1962.

	randman	%	kalo
zimi 1960/61.	8,14		7,25
ljeti 1961.	8,02		8,65
nov. 1960. do okt. 1961.	8,06		8,13
zimi 1961 62.	8,15		8,40
ljeti 1962.	7,99		8,66
nov. 1961. do okt. 1962.	8,06		8,55

Kalo u istom poduzeću ovisio je ne samo o postupku sirom u podrumu nego osobito o randmanu svježeg sira. Ali je randman bio velik, to je kalo kod istog postupka u podrumu bio veći i obratno. Radi toga veliki kalo nema bezuvjetno za posljedicu malen randman zrelog sira.

U izvještaju inž. agr. E. Mäder navodi slijedeću konstataciju. Sposobnost za sirenje mlijeka dobivenog strojnom mužnjom jednaka je onoj s ručnom

mužnjom. To je posljedica plaćanja mlijeka po kvaliteti i upotrebe parnih uređaja i dezinfekcije gumenih cijevi.

Mlijeko dobiveno strojnom mužnjom ima manji % masti nego ono s ručnom mužnjom. To je problem koji se još danas ne može riješiti.

Zadruga	ukupna količ. mlijeka		mlijeko dobiveno stroj. mužnjom		mlijeko dobiveno ruč. mužnjom	
	broj isporuč. ml.	mlij. kg	broj isporuč. ml.	mlij. kg	broj isporuč. ml.	ml. kg
1	13	544029	8	416824	5	127205
2	22	629830	7	256274	15	373556
3	13	515438	7	301779	6	213659
4	24	485491	2	88697	22	396794
23,80	vrhnje 35%		8,30	1,36	9,66	
Pros. % masti:	3,87		3,82		3,91	

Od februara 1962. do januara 1963. ispitivao se % masti u mlijeku svih isporučilaca dva puta mjesečno po Gerberu i to najviše jutarnjeg mlijeka, a nešto manje večernjeg. Iz toga je izračunat prosjek % masti u ukupnom mlijeku i onog dobivenog strojnom, pa ručnom mužnjom.

Na osnovu iskustva izgleda da uzrok manjeg % masti u mlijeku dobivenog strojnom mužnjom nije slabo izmuzivanje, nego premalo pažljiv i individualan rad strojem za mužnju.

K.

Vijesti

○ izgradnji nove mljekare u Zagrebu

(Izvod iz teza za diskusiju)

Zagrebačka mljekara i Privredna komora grada Zagreba organizirale su 13. II 1964. diskusiju o gradnji nove mljekare na osnovu teza koje su izradili inž. M. Markeš, šef sektora za plan i razvoj Zagrebačke mljekare i inž. D. Salopek, tehnolog-projektant tvornice za proizvodnju uređaja za prehrambenu industriju »Jedinstvo«, Zagreb.

Savjetovanju je prisustvovalo četrdesetak uzvanika, između ostalih: inž. D. Pavličić, direktor Instituta za mlekarstvo iz Beograda, dr N. Zdanovski, profesor Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu, dr M. Car i dr D. Sabadoš, profesori Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu, dr A. Petričić, docent Tehnološkog fakulteta u Zagrebu, inž. L. Tanić, direktor Poslovnog udruženja za mlekarstvo u Beogradu, dr M. Mautner, predstavnik Sekretarijata za industriju I. V SRH i dr.

U organiziranoj opskrbi Zagreba mlijekom nastupile su tokom posljednjih desetak godina znatne promjene. Od 25—30 tisuća l mlijeka u kantama (1953/4) plasman mlijeka preko mljekare porastao je na 80—120 tis. litara u bocama (1963). Proizvodnja polutekućih i tekućih proizvoda (mlijeko, vrhnje, jogurt i