

**OSVRET NA KVALITET I ASORTIMAN MLEČNIH PROIZVODA NA XXXI  
MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU U NOVOM SADU**

(10. — 17. V 1964.)

Na tradicionalnom ocenjivanju mlečnih proizvoda povodom XXXI Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu učestvovalo je 25 mlekarskih organizacija s preko 30 raznih vrsta mlečnih proizvoda. Ukupno je ocenjen 141 uzorak. Ocenjivanje je izvedeno po »Pravilniku o ocenjivanju kvaliteta mleka i mlečnih proizvoda izloženih na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu.« Pri tome korišten je sistem od 20 poena prema tablicama za ocenjivanje bivšeg Stručnog udruženja mlekarskih privrednih organizacija Hrvatske. Komisiju za ocenjivanje su sačinjavali: dr Ivica Vujičić, predsednik, inž. Franc Kervina, inž. Dragan Ilić, članovi i inž. Moma Stambolić, sekretar.

U tab. 1 dat je pregled proizvođača i asortiman kao i ostvareni kvalitet. U tab. 2 prikazan je sumarni pregled ocena po pojedinim proizvodima.

**T a b. 1. — Pregled proizvođača i asortimana proizvoda**

Proizvođač	proizvod	klasa
<b>SR Srbija</b>		
1. Mlekara — Sombor		
	somborski sir	II
	desertni sir »Vojvođanka«	I
	desertni sir sa šunkom »Somborka«	I
	desertni sir »Gurman«	I
2. Mlekara — Odžaci		
	maslac	III
	trapist	II
	sir švarcenberg	II
	ementalski sir	II
	topljeni sir ementaler 40% (trikot)	I
	topljeni sir ementaler 40% (kocka)	II
	punomasni sir-topljeni ementaler 40%	II
3. Mlekara Subotica		
	maslac	II
	maslac II klase	neocenjen
	trapist	III
	kačkavalj	II
	desertni sir 40% (kocka)	III
	topljeni sir 40% (salama)	diskv.
4. Gradsko mlekarstvo — Beograd		
	maslac	I
	trapist	III
	gauda	III
	edamski sir	II
	grojer	III
	kačkavalj	II
	beli sir, kriška	II
	topljeni sir (trikot)	I
	topljeni sir 40% (salama)	III
	topljeni sir sa salamom (salama)	II

	topljeni sir sa paradajzom (salama)	II
	dimljeni topljeni sir (salama)	II
	rokfor	II
	kamamber	diskv.
	topljeno maslo	II
5. Mlekara — Zrenjanin		
	maslac	II
	trapist	II
	grojer	III
	kačkavalj	I
	kačkavalj polumasni	diskv.
6. Mlekara zemlj. zadruge Pivnice		
	maslac II klase	neoc.
	trapist	III
	gauda	diskv.
	edamski	"
	grojer	"
	kamamber	"
	imperijal	II
	mignon	diskv.
7. Agroindustrija kombinat »ČOKA« Čoka		
	maslac	I
	kačkavalj	II
	kačkavalj polumasni	III
	beli sir, kriška	II
8. Zadržna mlekara — Kikinda		
	kačkavalj	II
	beli sir, kriška	III
	topljeno maslo	I
9. Centralna mlekara — Novi Sad		
	maslac	extra
	maslac (slatka pavlaka)	I
	novosadski masni sir	I
	kiselj kazein	extra
	topljeno maslo	I
10. Konzumna mlekara — Kragujevac		
	kiseli kazein	extra
	maslac	III
<b>SR Hrvatska</b>		
1. »Pionir« TMP — Županja		
	maslac	II
	trapist 35%	II
	obrano mleko u prahu	I
	punomasno mleko u prahu	extra
	slatka bela kafa u prahu	II
2. TMP — Osijek		
	maslac	II
	punomasno mleko u prahu	extra
	kiseli kazein	I
	slatki kazein	extra
3. Mlekarska industrija »ZDENKA« Veliki Zdenci		
	trapist sport	II
	trapist	II
	edamski sir	I

grojer	I
ementalski sir	I
ementalski sir bez kore 40% (trikot)	I
desertni sir 40% (kocka)	I
desertni sir 40% sa paprikom (kocka)	extra
desertni sir 40% sa šunkom	diskv.
desertni sir 40% sa senfom (kocka)	I
desertni sir 40% sa kjimom (kocka)	II

4. Tvornica mlječnih proizvoda  
Beli Manastir

maslac	extra
trapist	"
trapist 35%	I
specijal	extra
delikates sir	"
atlas — extra sir	"
bamby	"
herkules	"
delikates s kimom	"
grojer	III
kiseli kazein	extra
slatki kazein	"
desertni sir 40% (kocka)	I
extra desertni sir 45% (kocka)	extra
extra desertni sir 45% (trikot)	extra
topljeni sir (konzerva)	"
desertni sir (trikot)	"
extra desertni sir — BUCO	extra

5. Zagrebačka mljekara — Zagreb

trapist 45%	I
bilogorac	I
turist trapist	II
edamski sir	II
grojer	II
ribanac — mali	extra
ribanac — veliki	"
topljeni sir — vikend	I
topljeni sir — desert 45%	diskv.
topljeni sir — dukat 55%	extra

**SR Slovenija**

1. Mlekara — Ptuj

maslac	extra
kiseli kazein	I
slatki kazein	extra

2. »Planika« Tolmin

maslac	I
tolminac	extra
grojer	I
ementalski sir	I

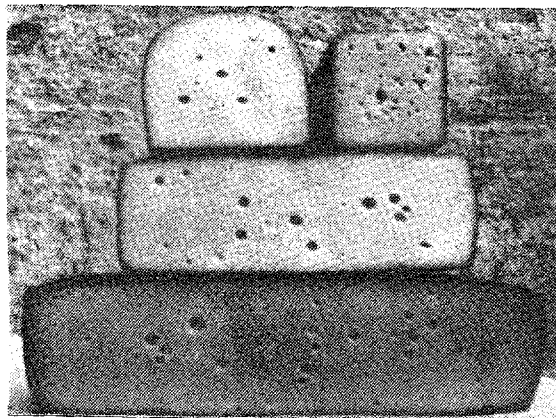
3. Mlekarna — Vrhnika

ementalski sir	I
----------------	---

4. »Mlekopromet« — Ljutomer

ementalski sir	I
grojer	extra
parmezan	"
topljeni sir ementaler »Ljutomerka«	extra
topljeni sir ementaler (salama)	"

5. Mlekarna — Kranj	gauda trapist blok 25% micella sir (gorgonzola)	extra II II
6. Ljubljanske Mlekarne — Ljubljana	maslac stiški trapist posavski sir grojer ementalski sir punomasni sir »Turist« (trikot) topljeni sir 40% (salama) kvargli	II III II II I extra I extra
7. GMP — Murska Sobota	punomasno mleko u prahu evaporirano mleko	extra "
8. Mlekarna — Šmarje pri Jelšah	maslac trapist trapist blok šmarski specijal	II III III I
9. Mlekarna — Škofja Loka	maslac trapist edamski sir	I II I
10. »Delamaris« — Izola	prašak za sladoled	extra



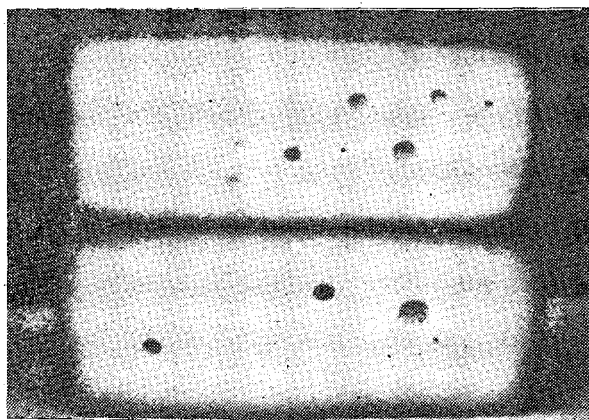
Sl. 1.— Sirevi mlekare »Belje« — Belj Manastir  
Dole: »herkules« (tip danskog sira »sarnsoe«); u sredini:  
»bamby« (tip danskog sira »danbo«); gore levo: »special«  
(sopstveni varijetet tipa edamskog sira) i gore desno: »deli-  
kates« (tip danskog sira »havarti«) koji se izrađuje u još  
dva varijeteta kao »delikates s kimom« i »atlas«.

(Foto: I. Vujičić)

Tab. 2. — Sumarni pregled ocena kvaliteta pojedinih proizvoda

Redni broj	Proizvod	Ukupno uzoraka	Klasa i broj tačaka				Diskvalifikovano	Neocenjeno
			extra 18,1—20	I 16,1—18	II 14,1—16	III 10—14		
1.	maslac	18	3	5	6	2	—	2
2.	ribanac	3	3	—	—	—	—	—
3.	kačkavalj	7	—	1	4	1	1	—
4.	ementalac	6	—	5	1	—	—	—
5.	grojer	9	1	2	2	3	1	—
6.	edamac	5	—	2	2	—	1	—
7.	trapist	17	1	2	8	6	—	—
8.	gauda	4	1	1	—	1	1	—
9.	tolminac	1	1	—	—	—	—	—
10.	posavski	1	—	—	1	—	—	—
11.	bamby	1	1	—	—	—	—	—
12.	atlas	1	1	—	—	—	—	—
13.	special	2	1	1	—	—	—	—
14.	delikates	2	2	—	—	—	—	—
15.	herkules	1	1	—	—	—	—	—
16.	beli meki sir	3	—	—	2	1	—	—
17.	somborski sir	2	—	1	1	—	—	—
18.	sir imperijal	2	—	—	1	—	1	—
19.	rokfor	1	—	—	1	—	—	—
20.	gorgonzola	1	—	—	1	—	—	—
21.	kamamber	2	—	—	—	—	2	—
22.	švarcenberg	1	—	—	1	—	—	—
23.	kvargli	1	1	—	—	—	—	—
24.	topljeni sirevi	32	10	11	6	2	3	—
25.	evaporirano mleko	1	1	—	—	—	—	—
26.	suvo mleko	4	3	1	—	—	—	—
27.	kazein, kiseli	5	3	2	—	—	—	—
28.	kazein, slatki	3	3	—	—	—	—	—
29.	suva bela kafa	1	—	—	1	—	—	—
30.	suva sladoledna smesa	1	1	—	—	—	—	—
31.	topljeno maslo	3	2	1	—	—	—	—
		141	38	36	39	16	10	2
	%	1000	26,95	25,53	27,66	11,35	7,09	1,42

Sl. 2 — Prerez trapista mleka-re »Belje« — Belj Manastir  
Dole: punomasni; gore: 3/4 masni trapist  
(Foto: I. Vujičić)



Kako se vidi iz tab. 1 iz SR Srbije učestvovalo je 10 preduzeća sa 59 uzoraka od kojih su 3 bila extra klase, iz SR Hrvatske 5 preduzeća sa 48 uzoraka od kojih je 22 bilo extra klase i iz SR Slovenije 10 preduzeća sa 34 uzoraka od kojih je 13 bilo extra klase. U asortimanu ocenjenih proizvoda uglavnom su bili zastupljeni razni sirevi (oko 74% od ukupnog broja uzoraka), a zatim maslac i kazein. Od svih ocenjenih uzoraka oko 27% bilo je extra klase i 25,5% I klase.

Kada se posmatra u celini kvalitet ocenjenih mlečnih proizvoda onda bi se mogao doneti zaključak da ne bi mogli biti s njim zadovoljni. Treba primetiti veliki broj diskvalifikovanih uzoraka (oko 7%) kao i uzoraka nižeg kvaliteta druge i treće klase (oko 39%).

Međutim treba istaći veliki uspeh pojedinih proizvođača. Među njima svakako na prvo mesto dolazi mlekara »Belje« iz Belog Manastira. Već treća godina kako se ova mlekara pojavljuje s izvanredno dobrim kvalitetom svojih proizvoda ukazuje ujedno na jednu uhodanu standardnu proizvodnju. Ove godine je ova mlekara od 18 izloženih proizvoda dobila 15 zlatnih medalja (extra klasa), što od ukupno ostvarenih zlatnih medalja (38) to iznosi oko 39%. Treba naročito istaći evropski nivo kvaliteta njihovih sireva.

Ekspoziti proizvoda pojedinih preduzeća bili su izloženi na zajedničkoj izložbi koju je organizovalo Poslovno udruženje za mlekarstvo SFRJ. I ove godine je u toku sajma priređena uspela degustacija mlečnih proizvoda.

## Vijesti

### KEMIKALIJE I SPECIJALNI REAGENCI ZA MLJEKARSTVO

Predavanje o ovoj temi održao je 28. 5. o. g. dr H. Konrad, šef odjela za kemiju i fiziku Instituta za istraživanja u mljekarstvu, Oranienburg, Demokratska Republika Njemačka.

Predavač je brojne predstavnike mljekarskih poduzeća iz SR Hrvatske i SR Bosne i Hercegovine, te predstavnike zagrebačkih ustanova za nadzor higijenske i tržišne kvalitete mlijeka i mlečnih proizvoda upoznao s najnovijim brzim metodama i reagensima za mljekarstvo.

Osim objašnjenja o važnosti tih ispitivanja demonstrirana je tehnika primjene slijedećih indikatorskih listića:

1. za ustanovljivanje stupnja kiselosti sirovog mlijeka po Soxhlet — Henkel-u — »**Stuphan — M**« — papir; raspon 7 — 8 — 9 — 10<sup>0</sup> SH;

2. za dokazivanje fosfataze u pasteriziranom mlijeku — »**Phosphatest**« — papir po dr H. Konradu;

3. za dokazivanje ispravnosti gnjetenja maslaca, odnosno raspodjele vode u maslacu — »**Hydophan**« — papir;

4. za kontrolu zdravstvenog stanja vimena;

5. za dokazivanje ispravnosti čišćenja i dezinfekcija površina s kojima dolazi u dodir pasterizirano mlijeko, tj. za pronalaženje žarišta eventualne reinfekcije pasteriziranog mlijeka — »**Resazurin**« — papir;

6. za ustanovljenje pH-vrijednosti sredstava za strojno čišćenje i dezinfekciju kanti i boca za mlijeko — »**Stuphan 26**«.

Također je skrenuta pažnja na mogućnost brze pripreme otopina za reduktaznu i resazurinsku probu s pomoću tableta.