

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 mlekarsstvo 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 — 10⁰ 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.

U diskusiji nakon ovog aktualnog predavanja vrlo zainteresiranim mljekarskim stručnjacima je saopćeno da će se za potrebe najšire prakse opisani indikatorski papiri i tablete moći redovito nabavljati u našim poduzećima specijaliziranim za opremu i opskrbu laboratorija.*)

Predavanje s praktičnom primjenom održano je 28. 5. o. g. u laboratoriju Zavoda za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu, koji je ovo predavanje organizirao kao doprinos uvođenju i proširenju savremene, objektivne i brze kontrole u mljekarstvu sa svrhom poboljšanja kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda.

prof. **Dimitrije Sabadoš**

*) Laboratorija, Zagreb, Ilica 48

Iz domaće i strane štampe

DRUGI UREĐAJ ZA UPERIZACIJU MLIJEKA U ŠVICARSKOJ — (Schw. Milchz.) N^o—32/64.) — Savez proizvođača mlijeka Thurgau, Mljekarski savez St. Gallen—Appenzell, Centralni švicarski mljekarski savez i Savez sjeveroistočnih švicarskih sirarskih i mljekarskih zadruga složili su se da izgrade novi uređaj za uperizaciju, koji će moći podmiriti potrebe uperiziranog mlijeka na području spomenutih saveza. Uređaj je privremeno montiran u novogradnji Savezne mljekare u Zürichu, jer će se narednih godina izgraditi nova mljekara na drugom mjestu.

Uvođenjem uperiziranog mlijeka ne ide se zatim da se eliminiira ili zamijeni jeftinije mlijeko koje se prodaje otvoreno ili pasterizirano u bocama. Uperizirano mlijeko je prikladno za ugostiteljske radnje, camping-prodavaone i trgovine za

turistička područja, gdje potreba za mlijekom može uvelike varirati. Takvo mlijeko ne samo da se može čuvati i više sedmica kod sobne temperature, već je zaštićeno od škodljivog utjecaja svjetla, pa su potpuno sačuvani vitamini i okus po sirovom mlijeku.

SIR U BOCAMA — (N^o 14/64) — U zadnje vrijeme plasiran je na tržište krem od sira u bocama. Ovaj proizvod na prvi pogled liči na liker od jaja. Krem od sira nije gušći od spomenutog proizvoda. Nakon što se boca potrese, izlije se iz nje sadržina. Krem od sira se manje troši namazan na kruhu, već se radije jede žlicom. Ipak je prikladan za mazanje na kruh. Može se svestrano upotrijebiti. Dodatkom začina ili voća može se njime korisno kompletirati prehrana u domaćinstvima.

Die Molkerei — Zeitung

OBAVIJEST

Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske izdalo je rad dra Đure Dokmanović,

docenta Poljoprivrednog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, pod naslovom

»Aktuelni ekonomski problemi proizvodnje, potrošnje i prometa mlijekom u Jugoslaviji«.

Publikacija sadržava 192 stranice. Cijena joj je 5.000 d.

Molimo sve zainteresirane privredne organizacije i pojedince da narudžbu šalju Udruženju mljekarskih radnika SRH, Zagreb, Ilica 31/2/III, na tekući račun broj: 400-181-608-229.

UREDNIŠTVO