

šica boca za mlijeko, pa bi — uz dulji zastoј isporuka sa strane staklarske industrije — moglo doći uskoro do kritične situacije s bocama u konzumnim mljekarama.

U radu naših mljekara nema gotovo nikakove koordinacije kod investicione izgradnje, specijalizacije proizvodnje, pripreme robe za izvoz, izobrazbe kadrova, nabavke reprodukcioniх materijala i ambalaže, eventualno obavljanje dispečerske službe za mlijeko u kritičnim momentima i dr. Zbog toga su prisutni predstavnici mljekara predložili, a Upravni odbor ovog Udruženja je s time saglasan, da se osnuje Poslovno udruženje mljekara SRH.

Nakon diskusije Upravni odbor je — pored ostaloga — zaključio:

— da se izvrši detaljnija analiza financijskog poslovanja mljekara i usporedi struktura troškova mljekara;

— da se izvrši analiza kretanja integriraniх mljekara radi boljeg uočavanja predmeta i nedostataka provedene horizontalne integracije;

— da se sazove direktore i predstavnike organa upravljanja u mljekarama radi razmatranja inicijative za osnutak Poslovnog udruženja mljekara SRH (po uzoru na slovensko i vojvođansko) koje bi rješavalo zajedničku poslovnu problematiku.

Mark.

Tržište i cijene

Švicarsko tržište sirom u god. 1964.

Švicarska proizvodi na godinu nekih 600.000 q sireva svih vrsti. Tri četvrtine od toga otpada na ementalac, gruyère i sbrinz, koji se obavezno isporučuju Švicarskom udruženju za sireve (Schweizerische Käseunion A. G.).

Proizvodnja sireva povećala se za neko 3%, iako se god. 1964. smanjila proizvodnja mlijeka. Prodaja sireva u zemlji po spomenutom udruženju povećala se god. 1964. na 388 000 q. Tako je zaustavljen pad u prodaji sireva, koji je zapažen posljednjih godina.

Izvoz švicarskih sireva svih vrsti, uključivo topljenih sireva, dostigao je ponovno rekordnu količinu od 329 925 q (1963 : 328 462 q) u vrijednosti od 180 mil. franaka (1963 : 171 mil. franaka).

Švicarski sirevi (92% ementalac, 3% gruyère i 5% sbrinza) izvezeni su kao i prije u zemlje EZT. Najbolji kupac je Italija s 93 548 q tvrdih sireva i 17 960 q topljenih sireva, zatim Francuska (61 976 q), Savezna Republika Njemačka (36 669 q) i Belgija-Luxembourg (28 276 q). Izvoz sireva u SAD (najvažnije vanevropsko tržište) skoro je ostao kao i prošle godine. To isto vrijedi za izvoz topljenog sira u navedenu zemlju, dok se izvoz Glaner, Schabzieger nešto smanjio.

Izvoz u zemlje slobodnog evropskog tržišta, osobito u Veliku Britaniju i Švedsku, povećao se, ali ova tržišta nikad neće nadomjestiti dobre kupce u državama EZT. U zemlje slobodnog evropskog tržišta izvozi se 17 044 q sireva u vrijednosti od 8,5 mil. franaka neuporedivo manje nego u zemlje EZT-a s 246 051 q u vrijednosti od 123, 5 mil. franaka.

Dok se je god. 1964. izvoz malo povećao, uvoz sireva svih vrsti povećao se od 105 548 q u vrijednosti od 41 mil. franaka na 116 080 q u vrijednosti od 47 mil. franaka. Udio uvoza iz Francuske u Švicarsku se znatno povećao na

16 125 q, dok se je iz Italije uočljivo smanjio. Iz Francuske se je povećao uvoz mekih i tvrdih sireva.

Prilično su povoljni izgledi za izvoz švicarskih sireva na značajnija tržišta u god. 1965., jer novim tržišnim redom za mlijeko EZT, koji važi od 1. XI 1964. Švicarskoj su ostavljene prijašnje koncesije u pogledu uvoza sireva u zemlje EZT.

(Schw. Milchzeitung No 34/65)

Iz domaće i strane štampe

Znatno povećanje potrošnje pasteriziranog mlijeka u Švicarskoj (Schw. Milchzeitung No: 24/1965) — U usporedbi s drugim zemljama u Švicarskoj se razmjerno troši mnogo konzumnog mlijeka. Stručnjaci smatraju, da je tome razlog, što prevladuje potrošnja mlijeka, koja se u prodaji izravno toči. Posljednjih godina se sve više troši pasterizirano mlijeko i u ambalaži. Od ukupne potrošnje konzumnog mlijeka u Švicarskoj se troši jedva nekih 15% pasteriziranog mlijeka. Na području većih gradova troši se znatno više pasteriziranog mlijeka. Iz donje tabele uočljiv je udio pasteriziranog mlijeka na tržištu.

	God.	Udio past. mlijeka na tržištu %
Basel i okolica	1960.	24,3
	1964.	35,0
Bern i okolica	1960.	9,8
	1964.	27,4
Genf i okolica	1960.	28,6
	1964.	65,8
Lausanne i okolica	1960.	14,5
	1964.	42,5
Lugano i okolica	1960.	14,9
	1964.	49,9

Genf troši najviše pasteriziranog mlijeka 65,8%. Kad je domaćica prinuđena kupiti mlijeko u dućanu živežnih namirnica, onda nabavlja pasterizirano mlijeko. Prema ispitivanjima provedenim u više gradova potrošnja konzumnog mlijeka apsolutno i relativno se smanjuje povećanjem potrošnje pasteriziranog mlijeka. Više od 90% pasteriziranog mlijeka raspačava se u nepovratnoj ambalaži.

Da li topljeni sir sadržava škodljive dodatke? (Schw. Milchzeitung br. 24/65) — Prof. dr. Kästli odgovorio je na to u brošuri, koju je izdao list »Schw. Milchzeitung« u 1963. Kod topljenih sireva dodaju se male količine mineralnih soli (obično 3% fosfata ili 5% citrata). Topljeni sir se proizvodi već oko 50 godina, a da se kod potrošača nijesu zapazile zbog toga nikakve štetne posljedice po

zdravlje, a ni znanstvenim pokusima nije se to moglo ustanoviti.

Izvor ove novinske kampanje potječe iz Engleske, gdje su pravljene pokusi sa štakorima, kojima se u hrani davalo dulje vremena 1—5% polifosfata. Opažene su, naime, štetne posljedice na bubrezima. Spomenuta količina bi bila ekvivalentna kada bi se topljenom siru dodavalo oko 100 puta više od uobičajene količine. Kad bi se polifosfata u toj količini dodavalo topljenom siru, sigurno bi izazvalo nepovoljne posljedice po zdravlje.

Na osnovu znanstvenih studija došlo se do ovih zaključaka:

1. polifosfati se u probavnom traktu transformiraju u ortofosfate, koji su neophodno potrebni za tvorbu kosti; suvišak se izlučuje s izmetinama;

2. dodavanje u hrani 3% polifosfata ne izaziva nikakve štetne posljedice kod životinja;

3. dodatak fosfata u topljeni sir je poželjan, jer ga u običnoj prehrani nema u tolikoj mjeri koliko je potrebno organizmu;

4. čovjek 70 kg težak morao bi potrošiti 265 g polifosfata na dan, da ne bi mogao izlučiti višak toga iz tijela. To odgovara 9 kg topljenog sira na dan;

5. konačno se konstatira, da uopće nema znanstvene podloge da polifosfati, koji se u normalnim količinama dodaju u hrani, izazivaju povrede u bubrezima, crijevima i želucu, kao ni dispoziciju za arteriosklerozu ili rak.

U Engleskoj mlijeko iz biljaka (Schw. Milchzeitung No 25/65) — U Tithe Farm kod Langley (Engleska) počelo se proizvodnjom mlijeka iz biljnih sirovina (Plantmilk) za tržište. »Plantmilk« izgleda kao kravlje mlijeko i umjesto nje ga može se upotrijebiti. God. 1957. počelo je »Plantmilk Society« pokusom, da se iz proteina lišća dobije prikladno biljno mlijeko. God. 1960. bili su za to već povoljni izgledi i osnovano je društvo »Plantmilk Ltd« sa ciljem da se spomenuti pronalazak komercijalno iskoristi.