

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.

Pokusna stanica Rothamsted u grofoviji Hertfordshire radila je već više godina znanstvena ispitivanja s proteinima lišća. I danas je još u službenom programu te stanice daljnje pokusno ispitivanje.

Švedska organizira snabdijevanje mlijekom Kalkute (Schw. Milchzeitung No 104/64) — Nedavno je Britanska tvrtka APV imala veliki projekt da organizira snabdijevanje Bombaya mlijekom.

Budući da nedostaje mlijeka za snabdijevanje tog grada, mljekara će rekonstruirati uvezeni mlječni prašak s tamošnjim mlijekom od bivolice koje se odlikuje velikim procentom masti ili mlječnom mašću.

Sličan projekt će napraviti švedska tvrtka Alfa-Laval, da opskrbi Kalkutu mlijekom. Finansirat će se iz državnog zajma Švedske Indiji i to ne samo mljekara, nego i dr. (papir za školske knjige i šumska oprema za sječu). Mljekara će u Kalkuti prosperirati tek onda kada se osigura domaća proizvodnja mlijeka. Za neko vrijeme morat će se rekonstruirati mlijeko.

Koncentracija u mljekarstvu Švedske (52, 53/64) Posljednjih godina u mljekarstvu Švedske izvršene su veće strukturne promjene. Broj mljekara, koje su ponajviše bile u zadružnom vlasništvu, smanjio se za vrijeme od 30 godina od 1672 na 367. Manje mljekare prestale su radom, a proizvodnja konzumnog mlijeka koncentrirana je u većim centralnim mljekarama. Istodobno se i smanjio broj dobavljača mlijeka, dok se količina dobavljenog mlijeka i dalje povećala. U vezi s time u Srednjoj Švedskoj doprema se mlijeko u mljekare s tenkovima.

Klasifikacija sireva po okusu i sadržini masti (52, 53/64.) Uz maslac sirevi su najvažniji mlječni proizvodi. U prodaji su razne vrsti sireva. Potrošačima nije lako imati pregled tolikih vrsti sireva. Njima će donekle pomoći klasifikacija prema okusu sireva.

Prof. dr Schulz preporučuje slijedeću podjelu sireva po okusu:

1. Talijanski sirevi

Osnovni tipovi: parmezan i provolone. Vrlo suhi s mnogo bjelančevina, pikantni. Dolaze u obzir osobito za ribanje kao dodatak juhi.

2. Švicarski sirevi

Osnovni tipovi: ementalac i grijer. To su tvrdi sirevi, suhi, s mnogo masti.

3. Engleske vrsti sireva

Osnovni tipovi cheddar (chester). Tvrdi sirevi, pruživa tijesta, pikantni, s mnogo masti.

4. Holandske vrsti sireva

Sirevi s blagim okusom i pruživom konzistencijom. Osnovni tipovi su sirevi za rezanje: edamac i gouda, a meki sirevi: maslačni sirevi (Butterkäse).

5. Sirevi sa crvenim mazom

Sa crvenim mazom sazreli tvrdi sirevi, sirevi za rezanje, meki i kiselinski; pikantni i s jakim mirisom, a razne sadržine masti. Osnovni tipovi sireva za rezanje: tilzitski, a mekani: münster, romadur, limburgski te kiselinski sirevi: harzer (mainzer).

6. Sirevi s plijesnima

Pretežno meki sirevi, sirevi s plijesnima na površini. Osnovni tipovi jesu: brie, camembert i sirevi s plijesnima (od grušaa kiselog kravljeg mlijeka).

7. Sirevi s protkanim plemenitim plijesnima

Sirevi za rezanje i mekani protkani (marmorirani) s plavozelenim plijesnima.

Osnovni tipovi: gorgonzola i sirevi s plemenitim plijesnima: roquefort, pikantni, djelomično jako soljeni.

8. Sirevi konzervirani solju

Sirevi za rezanje ili meki sirevi s mnogo soli ili takvi koji zriju u salamuri, npr. weisslacker s osrednjom količinom ili s mnogo soli.

9. Sirevi od bjelančevina sirutke

schabzieger, ricotta-sirevi od sirutke ponajviše s malo masti i s malo do mnogo soli, djelomično sadržavaju mlječni šećer.

10. Svježi sirevi, bijeli sirevi

Nedozreli sirevi proizvedeni su sa sirilom, svježi sirevi s vrhnjem i svježi sirevi uz dodatak dvostruke količine vrhnja (Doppelrahmfrischkäse) i sirevi za rezanje.

Ova razdioba u 10 razreda ima prednost, što je moguće karakterizirati vrste sireva po okusu. Ona je od isto tolike važnosti kao i klasifikacija prema sadržini masti u suhoj tvari:

Posni sirevi (0% masti u s. tv.), polumasnii sirevi (20% masti u suhoj tvari), 3/4 masni (30% masti u s. tv.), masni sirevi (40% masti u s. tv.) i punomasni sirevi (45% masti u s. tv.).

Die Molkerei — Zeitung 1964.