

Iz domaće i strane štampe

O mljekarstvu u Japanu — (Dairy Industrie 7/1965) — Japanski nacionalni komitet u sklopu Međunarodnog mljekarskog saveza izdao je brošuru o razvitku i stanju mljekarstva u Japanu.

Japanско mljekarstvo potječe od god. 1727. kada su iz Indije uvezene dvije bijele krave. Do kraja Drugog svjetskog rata mljekarstvo se sporo razvijalo. Japanci nisu bili priviknuti na potrošnju mlijeka i mlječnih proizvoda. Kulturnim utjecajem sa Zapada obraćena je pažnja mlijeku.

U početku se proizvedeno mlijeko gotovo isključivo prerađivalo u kondenzirano mlijeko, koji je proizvod bio vrlo poznat.

Pomanjkanje živežnih namirnica nakon rata prinudilo je japansku vladu da svim sredstvima unaprijedi vlastitu proizvodnju, pa s time u vezi vrlo brzo se povećala i proizvodnja mlijeka i gradile su se nove mljekare. Istovremeno povećala se potražnja za mlijekom i mlječnim proizvodima.

Prestankom vladine kontrole nad mlijekom i mlječnim proizvodima dovelo je god. 1949/50. do znatnog kolebanja cijena, što je nepovoljno djelovalo na mljekarstvo. God. 1961. poduzete su mjere za stabilizaciju cijena na tržištu. Tokom slijedećih godina porasla je potražnja za mlijekom i u to vrijeme izgrađeno je više novih mljekara.

Iz statističkih podataka uočljivo je, da je god. 1951. bilo 150 520 proizvođača mlijeka. Tada je bilo 225 810 krava muzara. Na 1 seljačko domaćinstvo otpadalo je prosječno 1,5 krava. Do god. 1964. povećao se broj proizvođača mlijeka na 407 640, a brojno stanje krava na 1 238 300 tako da je na 1 seljačko domaćinstvo otpadalo po 3,1 krave. Proizvodnja mlijeka povećala se od 200 000 t na 2 768 800 t god. 1963., a 1 388 700 t, tj. gotovo 50 % stavilo se u promet kao konzumno mlijeko.

Iako Japancima stoji na raspolaganju velika količina mlijeka, to ga malo troše. Potrošnja po stanovniku iznosila je god. 1961. samo oko 14 kg, što je vrlo malo, kad u Italiji, koja je zadnja u Evropi po potrošnji mlijeka, potrošnja po stanovniku iznosi 72 kg. Osim toga potrošnja znatno varira prema godišnjoj dobi. Ljeti je obiljubljeno kao piće, dok za nepovoljnog vremena potrošnja mlijeka se u znatnoj mjeri smanjuje, a to ima loše posljedice i za mljekare.

Da bi se povećala potrošnja mlijeka japanska vlada je god. 1957. uvela potrošnju mlijeka u škole. God. 1963. potrošilo se u školama 5 500 t mlijeka. Istovremeno neke škole se opskrbljuju i maslacem.

40,8% od ukupne količine mlijeka za preradu prerađuje se u maslac, 17,4% u modificirane vrste mlječnog praška, 11,8% u zašećereno kondenzirano mlijeko, 9,5% u mlječni prašak iz punomasnog mlijeka, 6,4% u sireve, a 2,1% u evaporirano mlijeko. Od god. 1959. do 1963. povećala se proizvodnja maslaca od 11 912 t na 22 566 t, proizvodnja sira od 4 311 t na 14 241 t, mlječnog praška iz obranog mlijeka od 11 318 t na 24 550 t, modificiranog mlječnog praška od 18 529 t na 37 357 t, evaporiranog mlijeka od 5 523 t na 6 877 t, zašećerenog kondenziranog mlijeka od 41 871 t na 47 940 t i zašećerenog kondenziranog mlijeka iz obranog mlijeka od 20 632 t na 26 310 t.

Nije dugo da se u Japanu proizvodi sir. Prednost imaju topljeni sirevi. Proizvode se: cottage cheese, sirevi s plijesnima, camembert i sir u prahu. Mnogo se sira importira da se zadovolji potražnja.

4 velike mljekare prerađuju 60% od ukupne količine proizvedenog mlijeka. Japan ima 3 028 mljekara, od kojih 329 s kapacitetom većim od 2 000 kg mlijeka na dan. 238 mljekara proizvode mlječne proizvode. Posljednjih 10 godina znatno su se proširile i modernizirale gradske mljekare. U pojedinim mljekarama s kontinuiranim postupkom prerađuje se na dan 370 000 kg mlijeka. Ipak još uvijek ima mljekara, u kojima se mlijeko grije u kacama.

U Japanu nema istraživačkog instituta za mljekarstvo. Znatan broj poduzeća sam provodi ispitivanja ili taj zadatak preuzimaju instituti na univerzitetima.

Sprečavanje tvorbe plijesni na kori sireva — (L'industrie laitière 219/1965) — Pojava plijesni na kori sireva zadaje velike brige proizvođačima i trgovinama holandskih sireva.

Do prije kratkog vremena nije se s dovoljno sigurnosti moglo to spriječiti. Tradicionalna metoda njege sireva sastoji se u okretanju i pranju sireva. U zadnje vrijeme sprečavala se tvorba plijesni plastičnom prevlakom, koja je sadržavala tvari za suzbijanje plijesni. Ovim se općenito suzbio porast plijesni, ali se nije moglo sa sigurnošću spriječiti njezin

razvoj na kori. Međutim, već god. 1955. pronašla se u Holandiji tvar koja uništava plijesan. U novije vrijeme izvršena su temeljita istraživanja. Spomenuta tvar je neškodljiva za čovjeka, pa ju se može upotrijebiti u sektoru prehrane. U suradnji s holandskim mljekarskim istraživačkim zavodom u Ede-u izvršena su i mnogobrojna ispitivanja da se pobliže ispita upotreba tog sredstva za sprečavanje stvaranja plijesni. Rezultati tih istraživanja pokazali su da je ovo sredstvo »delvocid-K5« bez sumnje uvelike djelotvorno. Vrlo je aktivan u suzbijanju plijesni i to daleko više nego dosad upotrebljena sredstva.

Rezultati dosadašnjih pokusa s tim sredstvima bili su tako povoljni, da su se u sporazumu s Ministarstvom poljoprivrede i javne zdravstvene službe proveli u širem razmjeru praktični pokusi u mljekarama i skladištima trgovine sirevima. Osim što delvocid K5 sprečava plijesni ima i druga vrlo povoljna svojstva:

— sredstvo je bez boje, mirisa i nikako ne djeluje na okus sira;

— praktički ne prodire u sirnu masu, nego ostaje na površini gdje se i stvara plijesan;

— s pomoću biološki vrlo osjetljivog testa ustanovljeno je da se delvocid K5 nakon 8—10 sedmica nije više nalazio u zaštitnom sloju sira. Poslije tog vremena nije se više ni stvarala plijesan, što se ima pripisati tome, da je nastala vrlo dobra kora. Čim se kora osuši postaje osobito otporna na plijesan;

— sirevi koji se obrađuju s delvocid K5 zahtijevaju minimalnu njegu, što je od velike ekonomske koristi;

— s ovim sredstvom obrađeni sir ima lijep izgled, što je vrlo važno za prodaju.

Povećana mliječnost švedskih i danskih krava (No 31/65) — Kod krava koje su pod kontrolom mliječnosti u Švedskoj povećala se količina masti u mlijeku od

157 kg u god. 1950. na 195 kg godišnje u 1964.

U Danskoj je u istom vremenskom razdoblju povećana količina masti u mlijeku od 163 kg na 194 kg. U Danskoj je 50%, a u Švedskoj 32% od ukupnog broja krava pod kontrolom. Mliječnost nekontroliranih krava je u obim zemljama znatno manja.

Poboljšanje strukture mljekara u Zapadnoj Njemačkoj (No 37/65) — Prema prethodnim podacima smanjio se od god. 1955. broj mljekara u Zapadnoj Njemačkoj.

	Broj mljekara		sma-
	1955.	1964.	njenje u %
Bayern	1 160	753	35
Baden—Würt.	275	192	33
Hessen	129	120	7
Rheinland—Pfalz	79	72	8,5
Nordrh.—Westfalen	352	265	25
Niedersachsen	576	490	15
Schlesw.—Holstein	536	430	20
Hamburg	6	4	33
Sav. Njemačka bez Saarske obl.	3118	2330	25

U Bremenu su 3, a u Saarskoj oblasti 9 mljekarskih pogona. Savezna uprava je za racionaliziranje mljekare dosad stavila na raspolaganje 45 milijuna DM.

U isto vrijeme povećala se dobava mlijeka mljekarama od 11,28 milijardi kg na 16,25 milijardi kg, tj. za 44,3%. Ovo je uslijedilo zbog povećanja cijene proizvođačima od 0,1 do 1 pfenig po kg mlijeka.

Predviđa se da će se i nadalje smanjiti broj mljekara za 500 i to najviše u Bavarskoj i Schleswig-Holsteinu.

(Die Molkerei-Zeitung)

*
* *

GRADSKA MLJEKARA - VARAŽDIN

traži

**laboranta za šefa laboratorija i
nekoliko sirara**

Uslovi:

za laboranta – završena mljekarska škola

za sirare – mljekarska škola, odnosno dugogodišnja
praksa u proizvodnji sireva

Osobni dohoci prema dogovoru!

Ponude slati na spomenutu mljekaru!

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 narudžbe šalju
Udruženju mljekarskih radnika SRH, Zagreb, Ilica 31/2III, na tekući račun broj:
3071-608-229.

UREDNIŠTVO
