

Najviše se povećala proizvodnja u grupi od 3601 do 4500 kg, što je i shvatljivo, jer to odgovara prosječnoj proizvodnoj sposobnosti naših domaćih goveda.

Najviše je mlijeka u god. 1964. dala krava Cica mb. 133 Stočarskog ogranka Mihaljevci iz općine Slav. Požega, koja je u VII laktaciji dala u prvih 305 dana 5764 kg mlijeka ili prosječno na dan 18,8 kg.

Prosjek % masti krava u stočarskim ograncima je nešto veći nego kod krava na polj. dobrima i kombinatima i na zadružnim ekonomijama.

D. K.

Vijesti

U Sl. listu SFRJ br. 56/1965. od 22. XII 1965. izašla je naredba o dopunama naredbe o potanjim uvjetima i postupku za ostvarivanje premije za kravlje mlijeko u god. 1965.

U naredbi o potanjim uvjetima i postupku za ostvarivanje premija za kravlje mlijeko u god. 1965. (Sl. list SFRJ br. 39/65) iza tačke 3 dodaje se nova tačka 3a, koja glasi:

»3a — Premija iz tačke 1 Odluke isplaćuje se od 15. prosinca 1965. za kravlje mlijeko slijedećeg kvaliteta (standarda):

1. da potječe od zdravih krava i da mlijeku nije ništa dodato ni oduzeto;
2. da je jednolične, neprozirne bijele do žućkasto-bijele boje i da ima svojstveni miris i okus;

3. da je dobiveno najkasnije 15 dana prije teljenja odnosno najranije 10 dana nakon teljenja.

Potvrdu o ispunjenju tih uvjeta izdaje korisnik premije.«

U tački b iza stava 3 dodaje se novi stav 4, koji glasi:

»Za mlijeko isporučeno od 15. do 31. prosinca 1965. korisnik premije dužan je zahtjevu za ostvarivanje premije priložiti 1 svoju potvrdu, potpisanu od direktora odnosno upravnika, da kravlje mlijeko odgovara kvalitetu propisanom u tački 3a ove naredbe.«

Ova naredba stupila je na snagu 23. XII 1965.

XVII INTERNACIONALNI MLEKARSKI KONGRES GODINE 1966.

Ovaj kongres održaće se u Münchenu od 4. do 8. jula god. 1966. Velika raznovrsnost u mlekarstvu od dobijanja mleka preko prerade do potrošnje iziskuje potrebu naučnoistraživačkog rada gotovo svih disciplina nauke kao poljoprivrede, hemije, fizike, mikrobiologije, fiziologije, medicine, tehnike i ekonomije. Sliku ovog raznovrsnog naučnoistraživačkog rada najbolje nam daje skup referata koji se iznose svake četvrte godine na internacionalnim mlekarskim kongresima. O sadašnjim dostignućima u naučnoistraživačkom radu i razvoju mlekarstva u pojedinim zemljama najbolje svedoči 700 naučnih saopštenja prijavljenih za XVII Internacionalni kongres koji se održava iduće godine. Prirodno je da se centri naučnoistraživačkog rada u mlekarstvu nalaze tamo gde se u mlekarstvu kroz duži period i najviše radilo. Stoga nije ni čudo što je Evropa s velikim brojem zemalja s intenzivnim mlekarstvom zastupljena

na XVII kongresu sa 577 referata. Severna Amerika (SAD i Kanada) daje 41, Australija i Novi Zeland 35, daleki i bliski Istok 52, Afrika 5, i Južna Amerika 3 rada.

Program kongresa podeljen je u sledećih 6 sekcija:

- A) Proizvodnja mleka sa 4 teme
- B) Konzumno mleko sa 4 teme
- C) Maslac sa 4 teme
- D) Sir sa 4 teme
- E) Trajni mlečni proizvodi s 3 teme
- F) Posebne oblasti mlekarstva sa 6 tema

Za razliku od dosadašnjih kongresa pojedine teme neće se tretirati po disciplinama, već će učestvovati predstavnici nauke i prakse svih disciplina koje obrađuju dotičnu temu. Time se postiže saradnja svih disciplina u 4 sekcije: A) Proizvodnja mleka, B) Konzumno mleko, C) Maslac i D) Sir.

Da bi se zainteresovanima dala mogućnost da učestvuju na svim sednicama i diskusijama na dnevnom redu biće do podne svaki dan samo po jedna tema sekcije od A do D. Sednice sekcija E i F odvijaju se 3 dana po podne, pri čemu će po 3 teme biti tretirane paralelno.

Na početku svake sednice održaće se uvodno predavanje u kome se neće davati izveštaj o kongresnim referatima, već pregled sadašnjeg stanja u dotičnoj oblasti i perspektive daljeg razvoja. Posle toga nastaviće se diskusija koju otvara jedan govornik.

Prvog dana kongresa u popodnevним časovima održaće se sastanci manjih grupa samo onih učesnika kongresa koji su podneli referate da bi im se već u samom početku kongresa pružila prilika boljeg međusobnog upoznavanja.

Kongresni referati će se štampati i posle kongresa će biti dostavljeni svim učesnicima.

Napominjemo, da je prijava naslova referata bila do 1. I 1965. a rok za podnošenje referata 1. VII 1965. Nažalost naša zemlja još uvek nije član Internacionalne mlekarske federacije pa stoga nismo imali zvanična obaveštavanja o kongresu, sem onih koje su dobijali direktno pojedinci, pa je iz naše zemlje poslato samo nekoliko referata. Prilikom jedne posete Kongresnom birou u Münchenu sekretar dr V. Loeck zamolio nas je da budemo posrednici pri obaveštavanju o kongresu naše stručne javnosti, što i činimo ovim prvim saopštenjem. Detaljna obaveštenja o Kongresu s programom daćemo u jednom od sledećih brojeva ovog časopisa. Nekoliko brošura »Prve informacije o XVII Internacionalnom mlekarskom kongresu« uputili smo preko Poslovnog udruženja za mlekarstvo SFRJ, Novi Beograd, Autoput br. 3, fakultetima i većim mlekarama. One ustanove i mlekare koje žele da dobiju brošure »Prethodni program« uz koji će dobiti i formulare za prijavu učešća na Kongresu, mogu se obratiti na Poslovno udruženje za mlekarstvo SFRJ, Novi Beograd, Autoput br. 3. Ostala obaveštenja u vezi sa XVII Internacionalnim mlekarskim kongresom mogu se dobiti od prof. dr M. Šipke, Institut za higijenu i tehnologiju animalnih proizvoda, Veterinarski fakultet, Beograd, Bulevar JNA 18. Za odgovor na pismene upite molimo da se priloži koverat s poštanskom markom.

Prof. M. Šipka

IV SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Prehrambeno-tehnološki institut u Zagrebu organizira **IV Seminar za mljekarsku industriju — s temom: »TEHNOLOGIJA FERMENTIRANIH MLJEČNIK NAPITAKA«.**

Seminar je namijenjen inženjerima, tehničarima i ostalim zainteresiranim osobama iz mljekarske industrije, ustanova i instituta. Svrha mu je da se izloži i prodiskutira problematika fermentiranih mlječnih napitaka kod nas i nova dostignuća u drugim zemljama u svijetu. Smatramo, da će Seminar biti posebno zanimljiv za stručnjake konzumnih mljekara koje proizvode fermentirane mlječne napitke.

Na Seminaru po prvi puta izlažu referate stručnjaci iz inozemstva, Italije (FAO) i Bugarske.

Seminar počinje 10. II 1966. u 9 sati, a traje do 12. II 1966.

Predavanja s diskusijom održavat će se prema niže navedenom programu na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu, Pierottieva ul. 6/I.

RASPORED PREDAVANJA

10. II 1966.

- **Otvaranje seminara**
Prof. dr Marijan LAČAN, Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb
- **Observations on the manufacture of fermented milks** (engleski)
(Iskustva u proizvodnji fermentiranih mlijeka)
Jean RENAUD, FAO, Rim, Italija
- **Tehnologija izrade kiselog mlijeka u industrijskim uslovima proizvodnje**
Tihomir MILJKOVIĆ, Mlekarska škola, Pirot
- **Utjecaj antibiotika na mikrofloru kiselog mlijeka** (bugarski)
Nikola M. NIKOLOV, Centralna laboratorija, Sofija, Bugarska
- **Utjecaj količine suve materije i inokuliranih čistih kultura na dinamiku kiselosti u mlijeku za vrijeme njegovog kiseljenja**
Stanimir JOKSOVIĆ, Institut za mlekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd
Marija CRNOBORI, Institut za mlekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd
- **Utjecaj držanja jogurta na raznim temperaturama na antibiotsku aktivnost**
Jeremija RAŠIĆ, Institut za prehrambenu industriju, Novi Sad

11. II 1966.

- **Mikrobiološke mogućnosti za poboljšanje tehnologije bugarskog kiselog mlijeka**
Toni At. GIRGINOV, Institut hranitelne promišlenosti, Plovdiv, Bugarska
- **Inkubaciona temperatura, vrijeme i doza inokulata kao faktori zrenja nekih naših jogurtnih kultura**
Dimitrije SABADOS, Poljoprivredni fakultet, Zagreb
- **Utjecaj zamrzavanja na kvalitet jogurta**
Ivica VUJIĆIĆ, Poljoprivredni fakultet, Novi Sad
Branka BAČIĆ, Poljoprivredni fakultet, Novi Sad
- **Antibiotske i vitaminske supstance kao produkti fermentativnog djelovanja *Lactobacillus acidophilus-a* u mlijeku**
Kruna TOMIĆ-KAROVIĆ, Stomatološki fakultet, Zagreb
- **Neke fizikalno-kemijske osobine trajnog jogurta**
Matej MARKEŠ, Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb
- **Utjecaj nekih faktora na konzistenciju jogurta**
Ivanka BABIĆ, Tehnološki fakultet, Zagreb
Ante PETRIČIĆ, Tehnološki fakultet, Zagreb

Istog dana u 13 sati održava se predavanje:

- **Zrenje bijelog sira u polistirolnoj kutiji pri + 7° C** (bugarski)
Marija STEFANOVA-KONDRATENKO, Galina JORD KALINKOVA, Nikola M. NIKOLOV, Metodi SAVAR, Georgi GEORGIJEV, Nadežda ČEŠMEDŽIJEVA, svi Centralna laboratorija, Sofija, Bugarska

12. II 1966.

- **Ekonomski i tehnološki aspekti industrijske proizvodnje kefir**
Zaim BALIĆ, Centralna mljekara, Sarajevo
Dragica NIKOLIĆ, Centralna mljekara, Sarajevo
- **Promjene koje nastaju u kefiru uskladištenom na 5, 10 i 20° C**
Stanimir JOKSOVIĆ, Institut za mlekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd
Vitomir RAKIĆ, Institut za mlekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd
- **Proizvodnja osvježavajućeg napitka od surutke**
Ljubomir ĐORĐEVIĆ, Mlekarska škola, Pirot
Venko KOLEV, Mlekarska škola, Pirot
- **Kolorimetrijska metoda za određivanje bjelančevina u ovčjem mlijeku s amidošvarc 10 B (bugarski)**
Galina JORD KALINKOVA, Centralna laboratorija, Sofija, Bugarska

Diskusije o referatima održavat će se nakon pojedinih predavanja, a po završetku referata održat će se završna diskusija i donijeti zaključci.

U toku Seminara organizirat će se, na zahtjev učesnika, grupni posjeti prehrambenoj industriji na području Zagreba. A. P.

Tržište i cijene

U vezi s povišenjem otkupne cijene mlijeka od 26. VI 1965. na d 28.— (najniža) po jednoj masnoj jedinici na zagrebačkom tržištu, povisile su se u znatnoj mjeri cijene mlijeku i mlječnim proizvodima.

To je izazvalo poremećaj na tržištu, tj. potrošnja mlijeka i mljećnih proizvoda smanjila se, a zalihe kod mljekara povećale, pa su bile prinuđene da snize cijene nekim mlječnim proizvodima (npr. Zagrebačka mljekara, »Zdenka«, Vel. Zdenci).

Istom pri kraju godine cijene su se donekle stabilizirale, ali uza sve to ponuda je veća od potražnje, pa su se krajem godine zalihe mljećnih proizvoda povećale.

	Cijena na veliko d	Cijena na malo d
konzumno mlijeko I	136.—	145.—
		(za šir. potrošnju)
jogurt I	230.—	275.—
vrhnje kiselo I (20%)	720.—	750.—
vrhnje slatko I	920.—	1100.—
maslac I klase kg	1600—1700.—	1880—1900.—
maslac II klase kg	—	1800.—
svježi kravliji sir kg	380.—	400— 460.—
trapist (45%) kg	1280—1360.—	1430—1520.—
trapist - sport kg	1290—1380.—	1540—1550.—
bilogorac kg	1380.—	1545—1680.—
bamby kg	1400.—	1685.—
special kg	1350.—	1600—1630.—
herkules kg	1400.—	1500—1740.—
edamac kg	1330—1400.—	1590—1700.—
grojer kg	1330—1380.—	1560.—
ementalac kg	1270—1420.—	1400—1700.—
ribanac kg	1700.—	2000—2050.—
toplj. sir u kutiji (stand.)	250— 275.—	280— 308.—
toplj. sir u crijevu kg	1000.—	1100—1220.—
mlječni prašak iz punomasnog mlijeka	1200.—	1360—1448.—
kazein kiseli kg	1800.—	—