

Literatura

1. Babel F. (1967): J. Dairy industr. 32.
2. Chapman H. R. & Burnett (1968): J. Dairy industr. 33.
3. Thomasow J., Mrowetz G., Schmanke E. (1968): Die Molkerei Ztg. 38.

KAKVI SU BILI MLJEČNI PROIZVODI SLOVENSКИH MLJEKARA GOD. 1969.

(Izvjestaj o republičkom ocjenjivanju
mlječnih proizvoda)

Franc FORSTNERIČ
Mlekarski šolski center, Kranj

Svako godišnje dvokratno ocjenjivanje mlijeka i mlječnih proizvoda, u proljeće i jesen, postalo je već tradicionalno. Ocjenjivanje mlijeka i mlječnih proizvoda je najveći događaj godine pri kojem pravimo obračun o našem radu, uspjesima i teškoćama. Tom prilikom sastajemo se, izmjenjujemo iskustva, dogovaramo se o daljnjem radu. Stručni seminari i savjetovanja, koja organiziramo u vezi s ocjenjivanjem, je jedan od oblika stručnog usavršavanja mljekarskih radnika.

Proljetno ocjenjivanje mlijeka i mlječnih proizvoda je bilo u Mlekarskom šolskom centru u Kranju 5. juna 1969. Tom prilikom su Poslovno združenje za mlekarstvo i Mlekarski šolski center u Kranju organizirali degustaciju i dvodnevni seminar za mlekarske stručne radnike.

Na seminaru je učestvovalo 55 mljekarskih stručnih radnika. Možemo tvrditi da je seminar dobro uspio, pa se je nakon predavanja razvila veoma živahna i plodna diskusija. Naročito moramo naglasiti veoma zanimljive informacije iz finskog sirarstva koje je iznio gosp. Hubert, savjetnik za sirarstvo iz Austrije.

Jesensko ocjenjivanje održano je 10. oktobra 1969. u Ptuj, koji je slavio te godine častan jubilej, 1900 godina postanka mjesta. S time smo željeli odati počast Ptuj i pridonijeti svoj udio proslavama koje su se redale za vrijeme cijele godine u tom lijepom historijskom tako značajnom mjestu. Republičko ocjenjivanje i degustaciju mlječnih proizvoda organizirali smo zajedno s poljoprivrednom izložbom koja je bila u to vrijeme u Ptuj. Možemo tvrditi da je vrlo uspjela cijela priredba, tj. ocjenjivanje, svečano proglašivanje rezultata i degustacija u nazočnosti većine slovenskih mljekarskih radnika, dragih gostiju iz drugih republika, predstavnika ptujske općine i republičkih foruma. Za taj uspjeh priredbe pripada zasluga mljekari u Ptuj i ugostiteljskom poduzeću »Haloški biser« u Ptuj.

Na proljetnom ocjenjivanju proizvode slovenskih mljekara ocjenjivala je komisija u sastavu: dipl. inž. Franc Forstnerič, predsjednik, članovi — Andrej Skočir, Stanko Sivec, Anton Planinšek i Franc Štros.

Na jesenskom ocjenjivanju je radila komisija u sastavu: dipl. inž. Franc Forstnerič, predsjednik, članovi — dipl. inž. France Kervina, Andrej Koren, Avgust Lah i Jože Štirn.

Na proljetnom ocjenjivanju sudjelovalo je 14 mljekara koje su poslale na ocjenjivanje ukupno 79 uzoraka mlječnih proizvoda; na jesenskom pak ocjenjivanju sudjelovalo je 15 mljekara sa 99 uzoraka mlječnih proizvoda.

Pregled ocjena po vrstama mlječnih proizvoda

Mlječni proizvod	ukup. br. uzoraka	p r o l j e t n o o c j e n j i v a n j e				
		Extra %/o	I %/o	II %/o	III %/o	škart %/o
sirevi	25	32	52	12	4	—
maslac	5	20	40	20	—	20
vrhnje	11	63,5	18,2	9,1	—	9,2
jogurt	15	93,5	6,5	—	—	—
mlijeko	8	50	25	25	—	—
dehidr. mlj. proizv.	8	100	—	—	—	—
mlječni sladoled	5	100	—	—	—	—
kazein	2	100	—	—	—	—

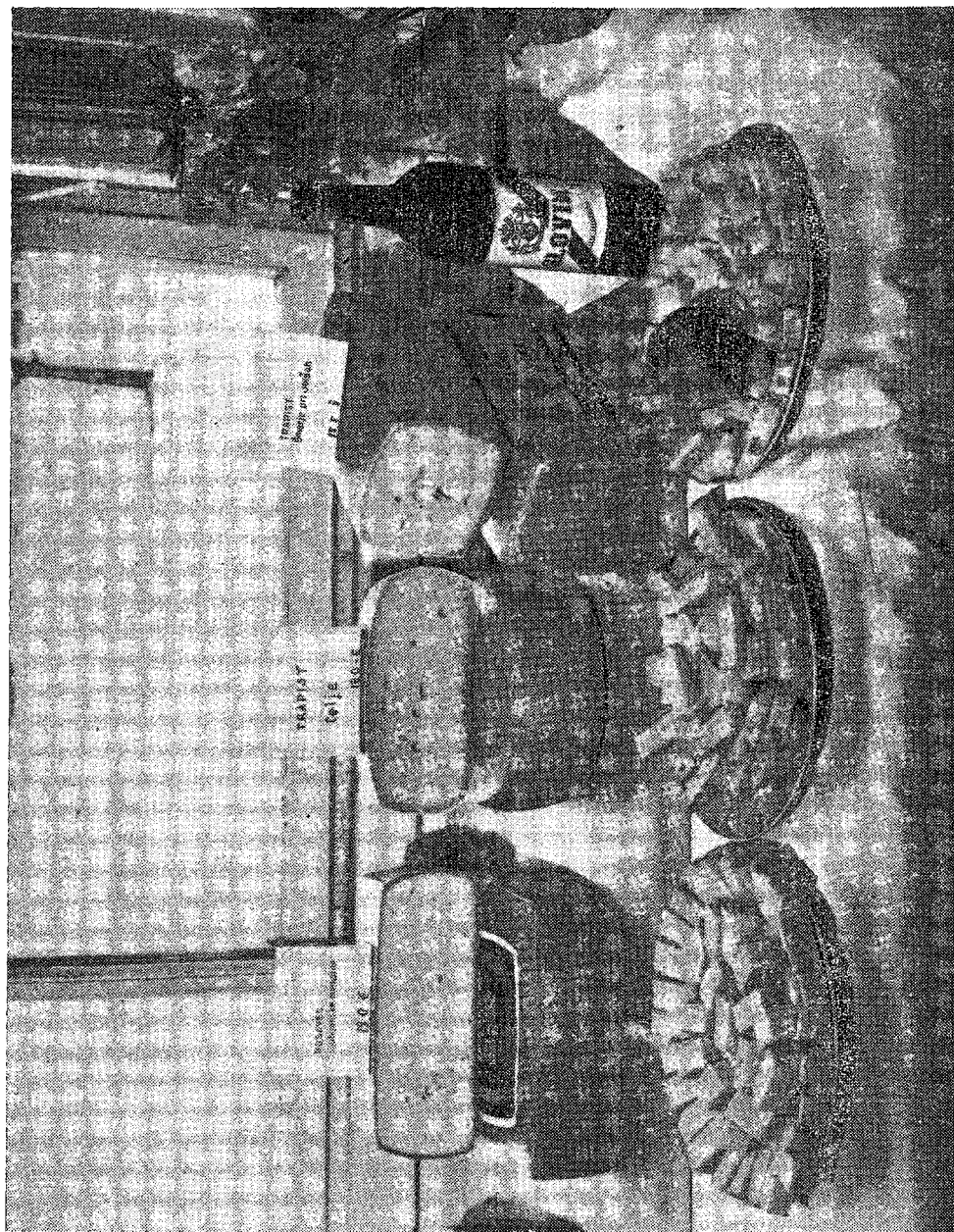
Mlječni proizvod	ukup. br. uzoraka	j e s e n s k o o c j e n j i v a n j e				
		Extra %/o	I %/o	II %/o	III %/o	škart %/o
sirevi	19	26,3	31,6	21,0	15,8	5,3
maslac	7	—	57,2	42,8	—	—
vrhnje	15	40	53,3	6,7	—	—
jogurt	21	52,4	33,3	14,3	—	—
mlijeko	13	77	23	—	—	—
mlječni sladoled	10	80	20	—	—	—
dehidrirani mlj. proizvodi	12	100	—	—	—	—
kazein	2	100	—	—	—	—

Sumarni pregled ocjena

Kvalitetni razred	p r o l j e t n o o c j e n j i v a n j e		j e s e n s k o o c j e n j i v a n j e	
	broj uzoraka	%/o	broj uzoraka	%/o
Extra	49	62	54	54,5
I	20	25,3	30	30,3
II	7	8,9	11	11,1
III	1	1,3	3	3,1
škart	2	2,5	1	1,0

Sa zadovoljstvom možemo konstatirati da je sudjelovanje mljekara na oba ocjenjivanja bilo vrlo dobro, pa je na jesenskom ocjenjivanju komisiji bilo predloženo 99 vrsti mlječnih proizvoda. Na žalost 6 mljekara nije sudjelovalo na ocjenjivanju. Mljekare nisu poslale sve proizvode koje su imale u svojem proizvodnom programu. Cilj ocjenjivanja je da ustanovimo što možemo i gdje ponajviše griješimo i da tako sprečimo zapreke brzem razvitku ove gospodarske grane. Realno ćemo ocijeniti naše stručne sposobnosti ako budemo barem dva puta godišnje ocjenjivali sve vrsti mlječnih proizvoda po jedinstvenim stručnim kriterijima. Samo djelomično je opravdana zamjerka da ocjenjivanje ne daje objektivnu sliku o kvaliteti mlječnih proizvoda, jer proizvođači mogu da šalju na ocjenjivanje izabrane proizvode. Kod takove organizacije ocjenjivanja svi imaju jednake mogućnosti. Utvrđujemo dakle najbolje što možemo i zato je ocjenjivanje ipak mjerilo naših sposobnosti, kako savladavamo određenu tehnologiju i kakove rezultate daje određena tehnička opremljenost mlje-





karskih pogona. Kvalitetu i tehničko-tehnološku vrijednost nove mljekarske opreme koju mljekare nabavljaju možemo procijeniti također na osnovu redovnih ocjenjivanja. Ocjenjivanje je sredstvo koje nas potiče da tražimo nove tehnološke postupke kako bismo postigli bolje rezultate. Na to nas sili i tržišni mehanizam, samo što kvaliteta na žalost još uvijek ne odigrava odlučnu ulogu pri oblikovanju cijene proizvodima. U državama gdje je ocjenjivanje obavezno, mora biti proizvod u prometu uvijek označen s ocjenom koju je dala ocjenivačka komisija. Ocjena dobiva u takovom slučaju određenu vrijednost koja pomaže poštenu trgovinu. Ponovno podvlačimo da ćemo morati i kod nas čim prije izraditi standarde za pojedine mlječne proizvode i Pravilnik o ocjenjivanju, dakako za cijelo područje Jugoslavije. Bržeg napretka ne možemo očekivati, a da ne krenemo putem koji su prešli drugi, kod kojih je mljekarstvo bolje razvijeno nego kod nas. Smatramo da je to vrlo odgovorna zadaća poslovnih udruženja i drugih stručnih službi.

S kvalitetom ocijenjenih mlječnih proizvoda možemo samo djelomično biti zadovoljni. Vrlo vidan napredak postigli smo kod konzumnog mlijeka i mlječnih napitaka, osobito jogurta. Proizvodnja jogurta zadnjih godina vrlo je porasla količinom a i kvalitetom, pa je na jesenskom ocjenjivanju od 21 uzorka bilo ocijenjeno s »extra« klasom 11 uzoraka. Odlični su bili naročito voćni jogurti celjske, mariborske i kranjske mljekare. Konzumno mlijeko i sve vrsti mlječnih napitaka su pakovani pretežno u vrlo atraktivnu nepovratnu ambalažu.

Kod sireva također je vidan napredak kvalitete u odnosu na pređašnje godine. Ipak to vrijedi samo za polutvrde vrsti sireva: gouda, trapist, posavski sir itd. U te vrste sireva prerađuje se u Sloveniji, a i u cijeloj Jugoslaviji pretežna količina mlijeka koja se prerađuje u sir.

Kod tvrdih sireva je situacija iz godine u godinu sve slabija. Potražnja za kvalitetnim tvrdim sirevima sve je veća, osobito ementalca. Slovenija je s obzirom na svoje prirodne i druge uvjete — alpsko područje — s prilično intenzivnom mlječnom proizvodnjom i određenom mljekarskom tradicijom prikladno područje za proizvodnju tvrdih sireva, naročito ementalca. Primjernu zastupanost tvrdih sireva u našem sirarskom asortimanu iziskuje i gospodarski položaj Slovenije s obzirom na intenzivniji turistički promet. Nazadovanje kod tvrdih sireva, kako po količini, tako i kvaliteti, zadnjih nekoliko godina valja pripisati neprestanom slabljenju kvalitete mlijeka i njegovoj prikladnosti za prerađu u odgovarajuće vrsti sireva. Osim higijene kod proizvodnje mlijeka i promjene prehrane radi velikog udjela silaže u obrocima dolaze i drugi faktori kao posljedica suvremenih agrotehničkih i zootehničkih mjera u poljoprivredi, kao što upotreba raznih kemijskih sredstava u poljoprivredi, antibiotika u stočarstvu itd. i koji kod nepravilne upotrebe smanjuju sposobnost mlijeka za prerađu u sir. Pred sličnim problemima se je našlo i mljekarstvo mnogih drugih država, ponegdje još mnogo prije, ipak su nastale probleme riješili ili ih uspješno rješavaju s dobrom organizacijom stručne službe, primjernim angažiranjem svih zainteresiranih, proizvođača mlijeka i mljekara, uz određenu stručnu disciplinu. Sličan put moramo i mi izabrati ako hoćemo uopće imati tvrde sireve u našem asortimanu. Evo primjera: finski proizvođač mora dobiti od strane vlasti dozvolu za gradnju silosa koji mora uvijek odgovarati svim zahtjevima i normativima, gotovu silažu može upotrijebiti tek onda kada je bila izvršena analiza od strane državne inspeksijske službe. Ako silaža ne odgovara, ne smije se upotrebljavati i mora je uništiti! Mlijeko krava cijepljenih antibioticima otkupljuje se pod jednakim uvjetima kao normalno

mlijeko, samo ipak mora biti jasno označeno. Za kršenje tog dogovora osjetljivo se kažnjava krivca.

U pogledu mekih sireva možemo lako tvrditi da smo potpuno zatajili te ih gotovo i nemamo! Tome ima više uzroka: osjetljiva proizvodnja, brzo kvašenje, neprikladna opremljenost mljekara, a i nepoznavanje sireva kod velikog broja potrošača. Izuzetak je samo svježi kravliji sir (skuta) kojega prave gotovo sve mljekare u prosječno dobroj kvaliteti. Topljenih sireva bilo je na ocjenjivanju vrlo malo, na jesenskom ih uopće nije bilo.

Maslac je kritična tačka našeg mljekarstva. Domaća proizvodnja maslaca već godinama ne dostaje te ga moramo uvažati. S kvalitetom maslaca nismo zadovoljni. Najčešće pogreške jesu: gorko-slan, uljast, sapunast okus itd., slabo izrađen maslac, što se odražava na raspodjelu vode u njemu i na stanje tijesta. Većina mljekara proizvoda razmjerno male količine maslaca i moraju sabirati vrhnje od nekoliko dana. U takvom slučaju nije moguće očekivati posebnu kvalitetu.

Dehidrirani mlječni proizvodi su postigli odličnu ocjenu. U protekloj godini je bio proširen asortiman s uvađanjem kondenzirane bijele kave (»Planika« — Kobarid), koja je bila odlične kvalitete.

Na jesenskom ocjenjivanju smo po prvi puta ocijenili cjelokupni asortiman sladoleda »Ljubljanskih mlekan«. Proizvođaču pripada svako priznanje za postignutu kvalitetu.

Stručna ocjenjivačka komisija iskreno čestita svim mljekarama i njihovim stručnjacima za postignute uspjehe i želi svima mnogo uspjeha i u budućel!

Vijesti

U broju 6/1969. »Mljekarstvo« obaviješteni su interesenti, koji namjeravaju sudjelovati s referatima na XVIII Međunarodnom mljekarskom kongresu u Sydney-u (Australija) koji će se održati od 12—16. X 1970. o programu i roku prijave naslova referata.

Umoljava se one, koji su već poslali prijave naslova referata, da dostave »kratka saopćenja« (od 500 riječi — referate) prema danim uputama čim prije, a najkasnije do 10. marta o. g. na adresu:

Dr Silvija Miletić, Poljoprivredni fakultet
Zagreb III, Šimunska 25

Iz domaće i strane štampe

COLLINS, R. M., TREGGER M. D., GOLDSBY, J. B., BORING, J. R., III., COOHON, D. B. & BARR, R. N. (1968): Mlijeko u prahu kontaminirano bakterijom *Salmonella newbrunswick* izazvalo međudržavnu salmonelnu infekciju u SAD (Interstate outbreak of *Salmonella newbrunswick* infection traced to powdered milk.). *J. Am. med. Ass.* **203** (10) 838—844.

Od travnja 1965. do siječnja 1966. prikupljeni su izvještaji o crijevnom oboljenju 29 osoba u čijim je stolicama utvrđen isti serološki tip salmonela koji se

vrlo rijetko susreće u SAD, tj. *S. newbrunswick*. Podrobnom epidemiološkom ispitivanju podvrgli su 25 od tih 29 oboljelih da bi utvrdili potencijalni izvor infekcije.

Svi su oboljeli imali karakteristične simptome za salmonelozu uključivši vrućicu, proljev i povraćanje; 11-orica od njih bila je smještena u bolnicu u trajanju od 3—21 dan, a ostala 14-orica zatražila je samo liječničku pomoć. Krvavi proljev javio se kod osmorice oboljelih, a kod jednog se razvio salmonelni meningitis, nakon kojeg je došlo do gubit-