

Iz domaće i strane štampe

Dobava mlijeka u Francuskoj 1968. povećala se za jednu desetinu — (No 6/69). — Prošle godine u Francuskoj povećala se proizvodnja mlijeka za 4,4%, a dobava mlijeka u mljekare za 10,2%. Prema podacima Ministarstva poljoprivrede proizvodnja mlijeka iznosila je 266,155 mil. hl (27,4 mil. t), a dobava mlijeka mljekarama 179 mil. hl (18,4 mil. t), dok prema procjeni stručnjaka proizvodnja mlijeka iznosila je 297—305 mil. hl (30,6—31,4 mil. t), a dobava mlijeka mljekarama 188—192 mil. hl (19,4—19,8 mil. t).

Njemački sirevi cijene se i izvan granica zemlje (No 7/69) — Zapadnonjemački izvoz sira prošle godine povećao se za $\frac{1}{3}$ na cca 44.100 t.

Sirarska bilanca Savezne Republike Njemačke

(1965—1968; u 1000 t)

| | 1965. | 1966. | 1967. | 1968.* |
|-------------|-------|-------|-------|--------|
| proizvodnja | 181,3 | 183,7 | 193,3 | 202,6 |
| uvoz | 125,8 | 140,1 | 133,5 | 123,0 |
| izvoz | 26,7 | 31,1 | 33,1 | 44,1 |
| prodaja | 280,4 | 292,7 | 293,7 | 281,5 |

* predbježno

Proizvodnja sira povećala se za jedva 5%, tj. na cca 202.600 t. Prema predbježnim proračunima Centralnog ureda za tržište i cijene njemačke poljoprivrede smanjila se potrošnja sireva za više od 12.000 t ili 4%, tj. na 281.000 t. Prosječna potrošnja po stanovniku smanjila se od 4,9 kg prema dvjema prošlim godinama na 4,7 kg. Vjerojatno je to posljedica nižih cijena ostalih namirnica životinjskog porijekla kao što su meso i jaja.

Naprotiv, prodaja mekog sira se povećala. 1968. proizvedeno je cca 226.000 t mekog sira, tj. za 4% više nego 1967. Po stanovniku je potrošnja iznosila gotovo 3,9 kg, tj. za 0,2 kg više nego 1967. God. 1960. je iz domaće proizvodnje mekog sira bilo na raspolaganju po stanovniku jedva 2,4 kg.

U Francuskoj se pokušava smanjiti proizvodnja mlijeka (No 7/69) — Namjera je Francuske da preinačenjem premije od 3862,50 n. d i premije za klanje od 1012,50 n. d po grlu smanji proizvodnju mlijeka. Za otprilike 50.000 teladi

za klanje, koje će se uzgojiti sirovim mlijekom iznositi će premija od 147,50 n. d. Poželjno je da se poduzmu takve mjere. Međutim, da se proizvodnja mlijeka u Francuskoj zadrži na sadašnjem nivou trebalo bi se u Francuskoj zaklati 300.000 krava.

Mlijeko nije više radioaktivno (No 7/69) — Radioaktivnost mlijeka se prošle godine stalno smanjiva. Amsterdamski ured za istraživanje namirnica od god. 1961. istražuje radioaktivnost mlijeka. Od god. 1965., otkako su obustavljene atomske eksplozije u zraku, praktički je nestalo radioaktivno zagađenje namirnica.

Maslac u rolama (No 4/69) — U novije vrijeme »Vaudoise Laitière« u Lausanni stavila je u promet maslac u rolama od 200 g. Ovaj novi način pakovanja maslaca dobro je primljen kod potrošača.

Smanjenje cijena maslaca u Norveškoj (No 4/69) — Drastičnim smanjenjem cijene maslaca od juna 1968. povećala se u Norveškoj potrošnja maslaca za cca 40% prema god. 1967, tako da su zalihe maslaca krajem decembra bile manje nego decembra 1967. iako se proizvodnja maslaca povećala za 16—18% zbog povećane dobave mlijeka za 5%, a smanjenje izvoza od 2540 na 1000 t.

Oko 40% dopunske dobave mlijeka iskoristilo se kao konzumno, pa tako se je i potrošnja konzumnog mlijeka po stanovniku i nadalje povećala.

Veliki interes za Käseexport-Union (No 4/69) — Unija za izvoz sireva u Zapadnoj Njemačkoj održala je 4. novembra 1968. u Münchenu svoju godišnju skupštinu. Za kratko vrijeme povećao se broj njenih članova od 12 na 27. U nju su učlanjene najveće sirane, koje svoje proizvode pod svojim nazivom plasiraju u tu i inozemstvo. U njoj se nalaze i privatne i zadružne mljekare.

Prvom polovinom 1968. u spomenutu Uniju uključena su poduzeća koja izvoze cca 58% od ukupnog izvoza sira (izuzevši tvrde i topljene sireve). Po prvi puta Unija za izvoz sireva sudjelovala je na inozemnim sajmovima, i to u Bruxellesu i Parizu. Veliki interes za izloženim proizvodima sirana kod inozemnih kupaca, trgovačkih poduzeća i štampe također su dokaz da su u ino-

zemstvu traženi njemački sirevi, a posebno specijaliteti.

Na godišnjoj skupštini zaključilo se da Unija 1969. još u većem opsegu sudjeluje na inozemnim sajmovima. Od buduće djelatnosti Unije i njezinih članova očekuje se povoljan učinak za njemačko sirarstvo, a time i za samo mljekarstvo Savezne Republike.

Maslac se u Njemačkoj više troši iz zdravstvenih razloga (No 8/69) — Institut za istraživanje potrošnje na osnovu upitnika o navikama u prehrani i kupnji došao je do zaključka da se u Njemačkoj prodaje maslac iz zdravstvenih razloga, kao i organoleptičkih. Kod prodaje margarina prije svega dolazi u obzir cijena, ali svakako dobrim dijelom igra ulogu i zdravlje, što je uočljivo iz ovog pregleda:

| | Cijena | Okus u % | Zdravlje |
|----------|--------|-------------|----------|
| maslac | 2 | 49 | 49 |
| margarin | 50 | 10 | 40 |

Ako se cijena maslacu smanji za 50 pf / 0,5 funti 26% domaćinstava troši više maslaca, međutim treba propagandom objasniti stvarnu prehrambeno-fiziološku vrijednost maslaca, kako bi se povećala njegova potrošnja, jer je to od značenja za budućnost mljekarstva.

Boce za mlijeko u Engleskoj manje su nego dosad (No 6/69) — S utroškom od 4 i po mil. funti proširena tvornica stakla Rockware u Wheatly reducirala je boce za mlijeko na težinu od 280 g. Time će mljekarska industrija uštedjeti oko 1 mil. funti za materijal za pakovanje. Spomenuta tvrtka proizvodi u novom pogonu 5 mil. boca na dan.

Tvari koje sprečavaju kiseljenje mlijeka (izvještaj dra H. D. Limmera iz MLUA-Ahlem kod Hanovera (No 50/69) — Kod pripreme mlječno-kiselih proizvoda

u Njemačkoj, zbog tvari koje sprečavaju kiseljenje mlijeka, gubi mljekarsko-prerađivačka industrija godišnje 400—500 mil. DM. Pojedini pogoni bilježe godišnji gubitak od 40.000—50.000 DM, a jedan pogon za 7 dana čak 80.000 DM. Gubici su mnogo veći nego što je navedeno i zbog slabije kvalitete proizvoda. Stanoviti broj kupaca neće ih kupiti, jer zahtijevaju proizvode dobre kvalitete.

Uzroci koji sprečavaju kiseljenje mlijeka su razni: antibiotici, ostaci sredstava za čišćenje i dezinfekcije npr. kvaterni amonijevi spojevi, koji zaostaju zbog slabo ispranih uređaja za mužnju, muzilica, cisterna i sl. Malo je istražen utjecaj stanovitih krmiva na mlijeko koja sprečavaju kiseljenje. Poznato je, da se kod jednostrane prehrane krava zelenom repicom, pogotovo kad je već u cvatu, vrlo pljesnivom zelenom krmom i sijenom mlijeko takvih krava teško kiseli.

Isto tako mogu uzrokovati slabo kiseljenje mlijeka i sredstva za biljnu zaštitu (insekticidi), upale vimena, promjena klime, nepovoljni uvjeti mužnje i drugo.

Da se ispita koje mlijeko ne odgovara za proizvodnju mlječno-kiselih proizvoda dr H. O. Limmer je upotrebio laboratorijsku metodu koja za praksu najbolje odgovara. Uzeo je jednu osobito osjetljivu specijalnu jogurt kulturu u prahu, koja je proizvedena iz mlječnog praška od obranog mlijeka, za koje se može garantirati da nema tvari koje sprečavaju kiseljenje mlijeka. Razredio ju je s prokuhanom vodom u omjeru 1:2. S jednim ccm te razređene otopine cijepio je 10 ccm mlijeka i podvrgao je testu za kiseljenje kod 43° C. Normalno mlijeko grušša se u roku od 2 ½ do 3 h. Ostaci od 0,02 jedinica penicilin/ccm mlijeka produljuje vrijeme grušanja za pola sata.

Die Molkerei-Zeitung

.....
UPOZORENJE

Ovo Udruženje izdalo je separat dipl. inž. Milanović Zaharije, Novi Sad, pod naslovom »UNAPREĐENJE MLEKARSKE PROIZVODNJE U NIZOZEMSKOJ«.

Separat štampan je na finom bezdrvnom papiru u opsegu od 36 strana. Cijena je 10 ND po komadu.

Narudžbe dostaviti na adresu: Udruženje mljekarskih radnika SRH, Zagreb, Ilica 31/2 III.

.....