



IN MEMORIAM

25. travnja 1969. nakon kratke i teške bolesti preminuo je **Antun Rudnički**, visokokvalificirani mljekar.

Rodio se 19. I 1917. u Jeremovcu - Ivanec.

Po osnutku Mljekarske škole u Bjelovaru vodio je mljekarsku praksu s učenicima u tamošnjoj mljekari. U svom radu nije žalio truda da svoje znanje i umijeće prenese na učenike. Zbog toga mlada generacija mljekara - učenika koji su završili Mljekarsku školu u Bjelovaru — neće zaboraviti njegovu požrtvovnost u radu.

Nakon prestanka rada Mljekarske škole u Bjelovaru bio je zaposlen od 1. I 1963. do svoje smrti kao poslovođa topione sira u Tvornici mlječnih proizvoda Zagrebačke mljekare. I na tom poslu pokazao je organizatorski duh i ustrajnost u radu, da bi poboljšao kvalitetu topljenog sira. Upućen je bio i u Poljsku, gdje se upoznao s proizvodnjom tamošnjih topljenih sireva. Nakon povratka organizirao je u Tvornici mlječnih proizvoda Zagrebačke mljekare malu izložbu topljenih sireva proizvedenih u Poljskoj. I njegova je također zasluga da je topljeni sir Zagrebačke mljekare bio više puta na izložbama, odnosno sajmovima, nagrađivan.

Osim toga bio je skroman i dobar drug, pa će ga ne samo njegovi učenici iz Bjelovarske škole, nego i njegovi suradnici u mljekari, kao i svi njegovi prijatelji, zadržati u trajnoj uspomeni.

Slava mu!

Iz domaće i strane štampe

Kvalitet mlijeka i mlječnih proizvoda nekih mljekara u SR BiH i mogućnosti njegovog poboljšanja — III Centralna mljekara u Sarajevu, Hadžidedić I. H., Beganović A., Milanović A., Marković R., Hadžihalilović F. i Muftić A. — (Veterinaria I/1969).

Centralna mljekara u Sarajevu snabdijeva se mlijekom iz PIK Belje i mljekare u Subotici (preko polovice svojih potreba), a zatim iz zemljoradničkih zadruga iz Rajlovca, »Sarajevsko polje« — Ilidža, Kiseljaka, Pala, Fojnice, Iljaša, Visokog i Tarcina te poljoprivrednih dobara »Butmir« i »Bojnik«.

U toku trogodišnjeg rada (1965—1967) pretraženo je bakteriološki i fizikalno-kemijski ukupno 669 uzoraka mlijeka i mlječnih proizvoda, i to: 275 uzoraka sirovog mlijeka pojedinih proizvoda, 59 sirovog skupnog mlijeka, 59 pasteriziranog mlijeka iz sabirnog tenka odmah po izvršenoj pasterizaciji, 59 pasteriziranog mlijeka iz boca, držanog 24 sata u hladnjači mljekare, 62 uzorka jogurta, 46 kefiru, 24 kiselog pasteriziranog vrhnja i 26 uzoraka sladoleda.

Na osnovu provedenih analiza doneseni su ovi zaključci:

1. Sirovo mlijeko kojim se snabdijeva Sarajevska mljekara (pojedinačno i skupno) veoma je loše higijenske kvalitete prema svim postojećim našim i stranim standardima i normama;

2. higijenska kvaliteta pasteriziranog mlijeka i mlječnih proizvoda ove mljehare, također ne zadovoljava, iako je obradom i preradom postignuto znatno poboljšanje u odnosu na kvalitet upotrebljene sirovine;

3. **bakteriološke norme** za mlijeko i mlječne proizvode, propisane Pravilnikom o bakteriološkim uvjetima, kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu, **nerealne su i neodržive, jer nisu u skladu s objektivnim proizvodnim mogućnostima.** Po tim normama bi 100,0% uzoraka sirovog skupnog mlijeka, 76,27% pasteriziranog mlijeka iz boca držanih 24 sata u hladnjači mljekare, 48,38% jogurta, 30,43% kefiru i 87,50% uzoraka kiselog pasteriziranog vrhnja, bilo higijenski neispravno. **Prijava tih norma dovela bi do nestašice tih namirnica na tržištu;**

4. **norme za kvalitetu mlijeka i mlječnih proizvoda** (spec. težina, sadržina masti i stupanj kiselosti) u Pravilniku o kvaliteti mlijeka i proizvoda od mlijeka... **su osnovane i prihvatljive.**

Utjecaj načina držanja na visinu proizvodnje mlijeka i iskorištavanje ener-

gije i probavljivih bjelančevina kod muznih krava (dipl. inž. F. Zelenko i dr. M. Car, Institut za stočarstvo i mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta, Zagreb — Agronomski Glasnik br. 1/1969).

Istraživanje utjecaja načina držanja na visinu proizvodnje mlijeka i iskorištavanja hrane, vršena su uspoređivanjem visine proizvodnje i utrošene krme za kg mlijeka, u zatvorenim stajama starog tipa (građene prije 60—70 godina), otvorenim stajama bez boksova, zatvorenim stajama suvremeno građanim i otvorenim stajama bez i sa boksovima.

Na osnovu dobivenih rezultata donijet je ovaj zaključak:

1. visina proizvodnje mlijeka u osnovi je jednaka u otvorenim stajama i starijim klasičnim zatvorenim stajama;

2. visina proizvodnje mlijeka znatno je veća u zatvorenim stajama suvremenog tipa nego u otvorenim stajama sa i bez boksova;

3. krave držane u zatvorenim stajama u pravilu znatno bolje iskorištavaju hranu nego kad su držane u otvorenim stajama;

4. nije utvrđen jasan utjecaj načina držanja na sadržinu masti u mlijeku;

5. niske temperature znatno smanjuju proizvodnju mlijeka u otvorenim stajama.

MLEKARSKI ŠOLSKI CENTER KLANJ

obavještava, da će biti upis u školskoj godini 1969/70. u I razred stručne mljekarske škole.

Uvjeti za upis:

1. završena osnovna škola
2. starost do 18 godina

Kandidati treba da dostave slijedeće dokumente:

1. molbu za upis s biljezom od n. d. 0,50
2. svjedodžbu o završenoj osnovnoj školi
3. izvod iz knjige rođenih
4. liječničku potvrdu

Kandidati polažu prijemni ispit iz materinjeg jezika i matematike (materija iz osnovne škole). O ispitnom roku škola će obavijestiti kandidate kasnije na osnovu njihovih prijava.

Školovanje traje dvije godine. Učenici stanuju u domu školskog centra, gdje im je osigurana opskrba.

Kandidati moraju molbi priložiti izjavu roditelja ili poduzeća koje će stipendirati, da će plaćati opskrbu. Opskrba iznosi mjesečno n. d. 300.—.

Molimo mljekarska poduzeća da pošalju prijave za svoje učenike do 10. srpnja 1969. upravi škole. Savjetujemo, da poduzeća upute ove godine u školu veći broj kandidata, jer u školskoj godini 1970/71. neće biti upisa u stručnu mljekarsku školu, već u tehničku mljekarsku školu.