

da se započeti posao na poboljšanju pasminskog sastava ubrza i priđe u najskorije vrijeme formiranju većeg broja robnih proizvođača.

U sferi osiguranja obrtnih sredstava

Najozbiljniju smetnju u daljnjem razvoju i sirovinske osnove i povećanju interesa za proizvodnju mlijeka kod privatnih proizvođača, ali i u proizvodnoj orijentaciji na trajnije proizvode predstavlja nedostatak obrtnih sredstava. Već godinama i pored veoma značajnog porasta obima proizvodnja raspolaže istom masom obrtnih sredstava, koja su manja od milijun i po dinara. Novi proizvodni program zahtijeva samo u procesu zrenja sireva milijun i po novih dinara obrtnih sredstava, dok bi za ostale potrebe trebao toliki iznos, tako da nam je permanentni manjak 1 500 000 d obrtnih sredstava, što moramo osigurati u najkraće mogućem roku.

Daljnja ulaganja

Za modernizaciju starog pogona kompletiranje postojećih linija i opremanje cijelog lanca nužnog za plasman plemenitih sireva do god. 1975. potrebno je uložiti oko 34 milijuna novih dinara, što će se u okviru naše asocijacije moći i realizirati.

Iz domaće i strane štampe

Utjecaj raznih temperatura skladištenja na bakterijalnu floru mlijeka i cijepjenje mlječnokiselinskim bakterijama (V. Oehen i P. Thürlemann — Liebfeld — Bern, No 67/71).

Desetljetnim naporima švicarskog mljekarstva osobito u vezi s plaćanjem mlijeka po kvaliteti utvrđeno je, da se u mlijeku smanjio broj bakterija.

Međutim, ovaj uspjeh izazvao je stanovite probleme kod proizvodnje tvrdih sireva, jer su se često nedovoljno brzo razvijale termijske mlječnokiselinske bakterije.

Autori su izvršili niz istraživanja da utvrde kako se razvija flora u običnom miješanom mlijeku namijenjenom sirenju tvrdih sireva kod različitih temperatura: 8° C, 12° C, 15° C, 18° C i 22° C u trajanju od 12 i 24 sata.

Na osnovu 45 istraživanja miješanog mlijeka iz 14 sirana ustanovili su, da povišenjem temperature skladištenja iznad 12—15° C (za vrijeme od 12 sati) razmnaža se vrlo nepoželjna bakterijalna flora u miješanom mlijeku.

Međutim cijepljenjem s poželjnim mlječnokiselinskim bakterijama jednog dijela ili ukupne količine mlijeka uz odgovarajući izbor temperature skladištenja razvija se potrebna bakterijalna flora.

Za cijepjenje upotrebljene su čiste kulture termofilnih mlječnokiselinskih streptokoka ili posebno izabrane pogonske kulture.

Da li će Danska morati uvoziti mlječne proizvode? (No 67/71) — Za 5—6 godina Danska će morati uvoziti mlječne proizvode i meso da bi podmirila potrebe, ukoliko u dosadašnjem ritmu bude smanjivan broj goveda. To je izjavio predsjednik Centralne unije danske federacije seljaka. God. 1969. i 1970. smanjio se broj goveda za otprilike 65 000, a za vrijeme prvog kvartala ove godine pače za 43 000. To će imati za posljedicu, da će se smanjiti proizvodnja mlijeka za 5%, maslaca za 9% i goveđeg mesa za 8%. Očekuje se, da će se smanjenje nastaviti jednakim intenzitetom. Vlada bi trebala prestati s jednostranim favoriziranjem proizvodnje žitarica, što bi pridonijelo proizvodnji u govedarstvu.

Zasad u Evropi neće uzmanjkati mlijeka (No 72/71) — U 4 zemlje ZET-a ukupna doprema mlijeka u mljekare iznosila je prvih 6 mjeseci 1971. za 1% više nego u isto vrijeme prošle godine. U Saveznoj Republici Njemačkoj smanjila se doprema mlijeka u mljekare za 2,2%, dok je u Francuskoj porasla za 2,2%, prema podacima Nacionalnog agrarnog fonda čak za 3,7%, a u Nizozemskoj za 2,9%. Uzroci su za to djelomično klanje krava maloposjednika (u Sav. Republici Njemačkoj), u Francuskoj povećanje kvote dopreme mlijeka, a u Nizozemskoj povišenje proizvodnje mlijeka po kravi.

Doprema mlijeka u zemljama ZET-a
siječanj do lipnja u 000 t

Zemlja	1969.	1970.	1971.	promjene 1971/70 u %
Sav. Rep.				
Njemačka	9 882	9 911	9 690	— 2,2
Francuska	9 921	9 554	9 904	+ 3,7
Nizo- zemska	3 893	4 066	4 184	+ 2,9
Belgija	1 394	1 312	1 311	— 0,1
u 4 zemlje ZET-a ukup.	25 090	24 843	25 089	+ 1,0

Osim kod ZET-a i doprema mlijeka u mljekare u Vel. Britaniji i Irskoj je porasla. U Švedskoj je neznatno nazadovala s obzirom što se je već gočinama smanjivala. U Danskoj je sve manje seljačkih gospodarstava, koja proizvode mlijeko. U Finskoj državne premije utječu na povećanje proizvodnje.

**Doprema mlijeka u zemljama izvan
ZET-a**

Zemlja	siječanj do lipnja u 000 t			promjene 1971/70 u %
Velika Britanija sa sjev.				
Irskom	6127	6267	6528	+ 4,2
Irska	1132	1122	1168	+ 4,1
Danska	2661	2606	2423	— 3,3
Švedska	1614	1487	1401	— 5,8
Finska	1545	1451	1419	— 2,2
Austrija	1035	1092	1026	— 6,0
Švicarska	1295	1294	1297	+ 0,2

Prema sadašnjim statističkim podacima može se očekivati da će se u zapadnoj Evropi ove godine tržiti toliko mlijeka kao 1970. Dugoročne prognoze u tome ne može se dati s obzirom na smanjenje broja krava, odnosno povećanje prosječne mlječnosti krava.

Smanjenje broja radnika u poljoprivredi na području ZET-a (No 72/71) — U svim zemljama ZET-a smanjio se broj radnika u poljoprivredi, dok se istodobno povećao u proizvodnim zanatima, a nadalje u uslužnim djelatnostima. God. 1961. u Saveznoj Republici Njemačkoj bilo je zaposleno u poljoprivredi 3,5 mil. radnika, dok je krajem 1970. bilo samo 2,4 mil. U Francuskoj smanjio se broj radnika u poljoprivredi od 4,1 mil. na 2,9 mil., a u Italiji od 6,2 na 3,7 mil. U Nizozemskoj prije jednog desetljeća bilo je 449 000 zaposlenih radnika, a sada 330 000. U Belgiji se smanjio broj rad-

nika od 300 000 na 281 000, a u Luxembourg-u od 21 000 na 16 000.

»Primina« nova vrst maslaca u Austriji (No 70/71) — Mljekarski savez u Schärdingu (Gor. Austrija) stavio je u promet specijalni maslac uz oznaku »Primina«. Kod ovog maslaca mazivost je dobra. Kod zimske proizvodnje dodaje se zaleđeno vrhnje proizvedeno ljeti, a kod ljetne proizvodnje dodaje se nešto zimskog zaleđenog vrhnja.

»Primina« maslac pakuju u pravokutne alukaširane čaše, koje zatvaraju poklopcem. Maslac ostaje svjež i više od 21 dana.

Propisi ZET-a za kvalitetu konzumnog mlijeka (No 82/71) — Evropska komisija ministarskog savjeta objavila je nacrt propisa za kvalitetu konzumnog mlijeka.

— Pogoni za konzumno mlijeko moraju na svom dopremnom području kontrolirati da li ima krava sa zaraženim vime-nima kao i uređaje za hlađenje mlijeka; — mlijeko za konzum mora se plaćati prema kvaliteti. Osobito se mora uzeti u obzir organoleptička svojstva, čistoća, broj bakterija i stanica u mlijeku;

— pogoni za konzumno mlijeko moraju voditi evidenciju za svakog proizvođača mlijeka u uvjetima proizvodnje i kvalitetnim oznakama isporučnog mlijeka.

Za prosuđivanje svježine mlijeka važi ovo mjerilo:

— pH vrijednost ne manja od 6,6, kise-linski stepen ne viši od 7,5 °SH.

U pogledu broja bakterija ne smiju se prekoračiti ove vrijednosti:

— najviše 500 000 bakterija na ml za proizvodnju pasteriziranog konzumnog mlijeka a najviše 3 ml. bakterija za sterilizirano ili UHT mlijeko. Nadalje takovo mlijeko ne smije imati više od 800 000 somatskih stanica na ml, a najviše 5000 termorezistentnih bakterija na ml.

Do 31. prosinca 1979. dozvoljena su odstupanja u pogledu broja bakterija i stanica.

Pasterizirano mlijeko smije na 1 ml imati najviše 30 000 bakterija, a sadržaj koliformnih bakterija na 0,1 ml mora biti negativan. U prolaznom periodu, tj. do kraja 1979. dozvoljeno je 100 000 bakterija na 1 ml. Pasterizirano mlijeko mora se isporučiti u pakovanom stanju. Međutim članice mogu dozvoliti i isporučivanje pasteriziranog mlijeka u kantama (otvoreno). Takovo mlijeko ne smije sadržavati u 1 ml više od 200 000, a od 1. siječnja 1980. 75 000 bakterija.

(Schw. Milchzeitung)