

2. Mljekarski istraživački zavod (National Institute for Research in Dairying) u Shienfieldu, koji djeluje u okviru univerziteta u Readingu, može se pohvaliti vrlo dobro opskrbljenim odjelima i stručnom bibliotekom, koja pripada među najveće na svijetu. Ovaj institut je vrlo poznat u svijetu, te ovamo dolaze na ekskurzije i duži studij pojedini interesenti iz raznih zemalja. U zavodu radi oko 80 stručnjaka s akademskom naobrazbom, a pomaže im isto toliko laboranata. Kancelarijsko osoblje ne ćemo spominjati. Farma ima 205 grla (Guernsey 27, frizijci 33, Shorthorn 141, ostalo 12); od toga 88 krava i muzara. Zavod ima odjel za proizvodnju mlijeka za kemiju, fiziku, fiziologiju, prehranu i metabolizam, bakteriologiju, strojarstvo i statistiku. Važniji poslovi, kojima se bave, jesu: bakteriofag u siranskim kulturama, povećanje trajnosti sušenog mlijeka, aromatske bakterije maslaca, mehanička mužnja i oboljenja vimena, bakterije nadimanja tvrdih sireva, dezinfekciono djelovanje amonij-kvaternih soli i t. d. i t. d.

Smišljenom organizacijom svih faktora, sistematskim radom i suradnjom mljekarske nauke, nastave i prakse, koju vode stručnjaci s najvišim kvalifikacijama, zauzela je Engleska jedno od vodećih mjesta u svijetu i za nepunih dvadeset godina povećala je standard prehrane stanovništva dvostrukom količinom zaista prvorazrednog mlijeka. O tome najbolje govore podaci o prosječnoj potrošnji tekućeg mlijeka po osobi:

1933/34 — 0.2128 l, 1938/39 — 0.2408 l, 1951. god. — 0.4088 litara

Ovom prilikom zahvaljujem upravi UNICEF-a, koji nam je omogućio ovo putovanje i upoznavanje laboratorija i pogona United Dairies, Express Dairy, Aplin & Barrett, Rowling, firmi Astell i A. P. V., te fakulteta i instituta u Readingu, a predstavnicima dotičnih poduzeća i ustanova na susretljivosti, s kojom smo bili svugdje primljeni i prihvaćeni.

Sabadoš ing. Dimitrije

VIJESTI

OSNOVANO JE UDRUŽENJE MLJEKARSKIH PODUZEĆA L. R. SLOVENIJE

Na inicijativu nekih mljekarskih poduzeća L. R. Slovenije osnovano je dne 29. I. o. g. Zduženje mljekarskih podjetij L. R. Slovenije. Osnivačkoj su skupštini prisustvovali uz predstavnike mljekarskih poduzeća Slovenije i državnih poljoprivrednih dobara, predstavnici zdravstvenih ustanova, Savjeta za promet robom i Savjeta za poljoprivredu, u čijem će djelokrugu udružene i raditi. U upravni odbor izabrano je 9 članova, a za predsjednika izabran je drug Bratec, direktor poduzeća »Mleko« iz Ptuja. Organ Udruženja je Poslovnica sa sjedištem u Ljubljani, a predviđeno je, da će poslovati sa 5 službenika. Poslovnica će se održavati od doprinosa, koji će biti plaćan prema prometu pojedinog poduzeća (prema litri). Udruženje ima u programu i osnivanje vlastitog servisa za tehničku pomoć poduzećima, koji su članovi Udruženja, u obliku nabave raznog materijala, strojeva i uređaja.

SAJAM UZORAKA U ZAGREBU

Sajam uzoraka u Zagrebu održan je od 25. siječnja do 5. veljače o. g., te je dao velik doprinos u povezivanju proizvodnih s distributivnim poduzećima u našoj zemlji.

Proizvodna poduzeća izložila su uzorke svoje robe na manje ili više ukusno opremljenim »štandovima«. Dobra kvaliteta, kao i lijep vanjski izgled izloženih uzoraka, nesumnjivo je privlačio velik broj kupaca. Renomirana poduzeća poznatija po svom kvalitetu robe, odnosno poduzeća, koja su mogla poslužiti kupca bogatijim asortimanom kvalitetnih i ukusno opremljenih proizvoda, vršila su prodaju brže i za njih po povoljnijim uslovima.

Među izlagačima — prodavaocima isticala su se poduzeća prehrambeno-prerađivačke industrije. Od mljekarskih poduzeća bila su zastupljena:

Gradska mljekara Zagreb, Gradska mljekara »Slavonka« Sl. Požege, »Zdenka« Veliki Zdenci, »Mlekoprodukt« Zrenjanin i »Mlekoprodukt« Sombor. Ova poduzeća zaključila su prilične količine proizvoda uglavnom sira i maslaca, od čega je samo Grad-

ska mljekara Zagreb sklopila ugovore na cca. 200 tona. Najviše je prodano sira trapista.

Iako su zaključene veće količine, ovi zaključci su mogli biti kud i kamo veći, da se moglo udovoljiti svim traženjima kupaca. U prvom redu kupci su tražili veći asortiman naročito kod sira. Sva mljekarska poduzeća su uglavnom raspolagala sa trapistom i groyerom, a manje sa edamcem i topljenim sirom, a ementalac je imalo samo poduzeće »Zdenka«. Upravo iznenaduje, koliko su tražene razne druge vrste sira, kao što je »Imperial«, »Romadur«, »Camambert« i drugi. Najveća je potražnja za topljenim sirom u kutijama, za koji su se interesirali kupci iz cijele zemlje i to za veće količine. Ovim traženjima poduzeća su mogla udovoljiti, samo u ograničenim količinama zbog pomanjkanja omotnog papira — staniola, kao i kemikalija za topljenje sira. Isto tako većina kupaca je zahtijevala da se sir kod isporuke pakuje u omotni papir sa otisnutim žigom poduzeća odnosno nazivom dotičnog artikla. Ujédno se traži raznolikost pakovanja, bolji omotni papir, i uopće bolja opremljenost i vanjski izgled, uz dobru kvalitetu što se postavlja kao prvi zahtjev. Ovo isto važi i kod maslaca. Kupac zahtijeva kvalitetan maslac, a također pakovan u raznim veličinama počevši od 1/10 kg do blokova po 5 kg pa i više. Karakteristično je, da su neka poduzeća kupovala sitno pakovani maslac na

čijem području ima dovoljnih količina maslaca, ali nema pakovanog u manje komade koji se lakše prodaju.

Uz sir i maslac prodane su i izvjesne količine kazeina. Ovdje su kupac bila uglavnom industrijska poduzeća — drvne, tekstilne, kemijske i drugih industrija, no čija potražnja nije zadovoljena. Zbog nedovoljnih količina u zemlji, a velike potražnje, kazein se u većim količinama uvozi. Budući da za veću proizvodnju kazeina postoji mogućnost u našim mljekarskim poduzećima, dužnost je istih da povećaju proizvodnju i tako oslobode našu industriju od uvoza tog artikla.

Kod zaključivanja moglo se je primijetiti, da je veći dio kupaca zaključio manje količine t. j. osjetila se stanovita opreznost prilikom kupnje, dok su ranije zaključivali smionije a i veće količine. Par većih kupaca zaključilo je jedino veće količine i sa kasnim rokovima isporuke.

Sajam uzoraka pozitivno je djelovao na sva poduzeća, a najviše proizvodna, među ovima i na mljekarska koja su učestvovala na istom. Uz zaključene poslove u novčanom pogledu i postignute uspjehe na ovom sajmu, mogli smo stvoriti i niz drugih zaključaka, kako treba dalje poslovati i voditi brigu o faktorima koji se postavljaju u današnjem razvoju naše socijalističke privrede — odnosno zahtjevima našeg tržišta.

Toušek Franjo

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

SVJETSKA PROIZVODNJA MLJIJEKA GOD. 1951. U PORASTU

Svjetska proizvodnja mlijeka u god. 1951. prema zadnjim provizornim podacima američkog poljoprivrednog departamenta nešto je porasla s obzirom na god. 1950. (samo u par zemalja je nešto manja), a u poredbi s predratnim stanjem veća je za 9%. Takovo stanje ima se zahvaliti povećanom broju stoke, većoj muznosti krava, pa i kvalitativno i kvantitativno boljoj ishrani stoke. Računa se, da je u Zapadnoj Evropi proizvodnja mlijeka u poredbi s god. 1950. za 1% veća, a prema predratnom stanju veća je za 9%. U Francuskoj je proizvodnja za 5% veća, a prema predratnoj veća je za 9%. U Zapadnoj Njemačkoj je dapače za 11% veća nego u god. 1950., a to se ima pripisati odličnim metodama ishrane stoke, a time i povećanoj

muznosti krava. I u Švajcarskoj je proizvodnja mlijeka u god. 1951. bila za neko 4% veća nego godinu pred tim. U Austriji nije produkcija mlijeka dosegla predratni nivo, ali je ipak za 7% veća nego u god. 1950. Belgija i Norveška proizvode isto toliko kao i god. 1950., a u Italiji računa se s nekim malim povećanjem.

Manju proizvodnju mlijeka nego u god. 1950. imala je Danska zbog nestašice stočne hrane, jer je zakasnilo proljeće. U Švedskoj će unatoč povećanoj muznosti krava produkcija mlijeka biti manja nego u god. 1950., i to radi smanjenog broja muzne stoke. U Nizozemskoj se također kao i u Danskoj računa sa 2% manjom produkcijom mlijeka nego u god. 1950., i to radi nestašice stočne hrane (doduše, proizvodnja je ipak veća, nego pred rat). Irska još nije dosegla predratno stanje, i

to radi lošeg vremena, nepovoljnih cijena i donekle smanjenog stanja muzne stoke. Vel. Britanija je prekoračila predratni nivo, ali u poredbi s god. 1950. pala je proizvodnja za cca 7% (loše vrijeme — za-kašnjela ispaša).

Australija i Argentina imale su također nepovoljno vrijeme, i to jaku sušu, i radi toga će Australija zaostati za god. 1950. za neko 4%, dok će Argentina tek neznatno prekoračiti proizvodnju iz god. 1950. U New Zealandu je produkcija jako porasla s obzirom na god. 1950. Kanada i Amerika proizvode više mljeka nego u predratnim godinama, ali je proizvodnja u god. 1951. ipak zaostala za prijašnjom godinom, i to uglavnom zato, što je smanjen broj muzne stoke.

(Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft)

DANSKA EKSPERIMENTALNA MLJEKARA U HILLERODU

Uz veliku pomoć danske vlade i federacije danskih mljekarskih Udruženja uspostavljena je god. 1923. Danska državna eksperimentalna mljekara, sagrađena na teritoriju, koji pripada dvjema državnim eksperimentalnim farmama, u Hillerodu, tako da sada mogu te tri uzorne ustanove zajedno surađivati. Ta mljekara danas prerađuje svu količinu mljeka s ove dvije eksperimentalne farme, pa mljeko sa neko. 250 privatnih farma i malih domaćinstava, s kapacitetom od 20.250 lit. na dan ili 1 i pol milijuna gallona na godinu. Zasad se upotrebljava sve mljeko za izradu sira i maslaca, ali se pomišlja, da će se kasnije nešto od gornjeg iznosa odvojiti za konzumno mljeko. Svake se godine izradi oko 1 milijun funti sira (cca 453.000 kg) i to ementalera, edamera, frederiksberga i danskog plavog sira.

Ta mljekara je zapravo križanac obične mljekare i naučno-istraživačkog instituta. Ona posluje poprečno s istim količinama mljeka kao i svaka malo veća zadržna mljekara, i s istom kvalitetom mljeka, kao i svaka obična danska farma.

Uz uobičajene proizvodne prostorije u toj mljekari nalaze se i fizikalni, kemijski i bakteriološki laboratoriji, u kojima se vrše tehnološka ispitivanja mljeka, maslaca i sira. Istraživanja nisu samo ograničena na proizvode, nego i na vrlo važni rad oko ispitivanja čišćenja, sterilizacije, čišćenja otpadnih voda i problem radne ekonomike. Ujedno, ni jedan novi mljekarski stroj ili uređaj u Danskoj (a ima ih mnogo, i to svjetski poznate kvalitete), ne

smije ići u promet, ako nije prije ispitan u eksperimentalnoj mljekari u Hillerodu.

(The Dairyman)

ŠVEDSKA

Radi nekih odredaba u Zap. Njemačkoj, koje ograničuju uvoz, ostalo je Švedskoj neizvezeno oko 14.000 tona maslaca, koji sada leži u hladnjacima i čeka na eksport. Ni jedan dosadani kupac švedskog maslaca nije voljan uzeti veće količine. Kanada je na pr. kupila samo 3.000 tona, a USA je odbila da kupi ponuđeni maslac. Samo Čehoslovačka želi kupiti više maslaca od Švedske, ali istodobno želi smanjiti kupnju švedske ribe. Švedski agrikulturni savez odobrava što veću prodaju maslaca, a što manju prodaju ribe, ali švedsko udruženje ribara protivi se tom planu.

U svakom slučaju Čehoslovačka nije kadra absorbirati sav suvišak produkcije maslaca, jer želi kupiti samo 2—3.000 tona. Jedina je nada, da će Sjeverna Afrika, koja je počela kupovati švedski maslac, postati dobro tržište u budućnosti.

(The Dairyman)

U DVA TRI RETKA

U Rimu će se od 23.—31. V. o. g. održati IX. Internacionalni kongres prehrambene industrije. Organizator kongresa je Internacionalna komisija agrikulturne industrije u Parizu. S obzirom na sadanje diskusije, koje se vode radi osnivanja jedne evropske agrarne unije, sve se čini, da će IX. Internacionalni kongres u Rimu biti naročito važan.

U Utrechtu u Nizozemskoj održat će se od 1.—7. svibnja o. g. agrikulturni velesajam, na kojem će sudjelovati i proizvođači mljekarskih naprava i uređaja. Taj mljekarski velesajam smatra se kao »generalna proba« za važnu mljekarsku izložbu, koja će se održati god. 1953. istodobno, kad zasjeda Internacionalni kongres u Haagu u lipnju 1953.

Bik herefordske pasmine, prošlogodišnji šampion na kraljevskoj izložbi u Londonu, prodan je u Argentinu za 8.000 funti (6 i pol milijuna dinara). Najviše do sada postignuta cijena za jednog herefordskika bila je god. 1946., i to u iznosu od 13.127 funti (cca 10 i pol milijuna dinara).

Sirana u Mitchelstownu, Irska, izrađuje oko 3.000 tona sira na godinu. Od toga

ide ⅓ za eksport. Sirutka i ostali nuzprodukti upotrebljavaju se za ishranu 8,000 komada vlastitih svinja.

Londonško mljekarsko poduzeće Bromley pasterizira i nalijeva u boce oko 158.900 litara mlijeka na dan. To znači, da godišnji promet iznosi oko 56 i pol milijuna litara ili 115.000.000 boca.

PABIRCI

KOZJE MLJEKO

Velika je prednost kozjeg mlijeka u tome, što redovito nema tuberkuloznih bakterija, jer koze vrlo rijetko boluju od te bolesti. Radi toga se kozje mlijeko može bez bojazni upotrijebiti nekuhano, što je veoma korisno, jer sadrži sve neoštećene vitamine. Kozje mlijeko sadrži razmjerno mnogo rudnih tvari. Napokom treba spomenuti i to, da se kozje mlijeko grušu u želucu čovjeka — isto kao i ženino — u pahuljicama, a ne u obliku grude, kao kravlje. Radi toga je kozje mlijeko probavljivije od kravljeg.

Prema podacima prof. Winklera, kozje mlijeko sadrži prosječno: masti 4.07½, bjelačevine 3.76%, mliječnog šećera 4.44%

Nizozemska vrši strogu kontrolu kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda. Ona ima 10 stanica za kontrolu maslaca, 5 za kontrolu sira i 6 za kontrolu mlijeka.

Neka krava u Americi podvostručila je svoju produkciju mlijeka, pošto je stalno pila meku vodu. Njen prosjek od 8.866 litara povećan je na 15.820 litara.

pepela 0.85%, suhe tvari 13.12%, vode 86.88%.

OSEBINE OVČJEG MLJEKA

Normalno ovčje mlijeko je žućkasto bijele boje, te ima poseban miris i okus, kojim se razlikuje od kravljega. Zato uz slične ostale uvjete treba više sirila pri potsirivanju nego za kravlje mlijeko. Prosječan sastav ovčjeg mlijeka, prema podacima prof. Laxe je slijedeći: mast 5.3%, bjelačevine 6.3½, mliječni šećer 4.6%, pepeo (mineralna tvar) 0.8%, ukupna suha tvar 17%, voda 83%.

Mlijeko naših ovaca — prema podacima raznih istraživača — sadrži više masti i suhe tvari od spomenutog prosjeka.

PORUKE UREDNIŠTVA

»MLEKO-PRODUKT«, Sombor. Primili smo Vaš dopis. Zahvaljujemo na interesu za naš list i sugestijama. Radi previsokih cijena cinkografije, nismo — za sada — u stanju bogatije ilustrirati list. Vjerujemo da ste primjetili, da smo počeli objavljivati i članke iz tehnologije sirarstva. Za sada trapist, a vremenom će doći na red i ostali sirevi. U rubrici tržište mlijeka i mliječnih proizvoda donosimo samo osvrt na tržište u proteklom mjesecu. Međutim članovima našeg Udruženja pa i ostalim mljekarskim poduzećima u FNRJ koja interesira momentano stanje tržišta, dostavljamo 2 put mjesečno »Obavještenja o kretanju cijena mlijeka i mliječnih proizvoda«. Prijedlog za članak o pogonskoj evidenciji proizvodnje vrlo je dobar te će o tome biti govora u jednom od narednih brojeva. Javite nam se opet! Veselio bi nas i koji članak iz Vašeg rada ili problem mljekarstva u Vašoj republici.

Uredništvo

BELI MANASTIR, »Beljski maslac« — Kohout Većeslav. Zahvaljujemo Vam na članku i ostalim dopisima. Članak će izaći u br. 3/52. Osvrti na članak »Sir trapist« i »Rukovanje separatorom« stigli su prekasno, jer je već redakcija br. 2 bila završena. te nisu mogli biti uvršteni u taj broj. Veseli nas Vaša suradnja. Javite se opet! Pozdrav.

UREDNIŠTVO

UPOZORENJE ČITAOCIMA! Umoljavamo sve one koji su primili i držali naš list »Mljekarstvo« br. 1, 2 ili 3 iz god. 1951. — a nisu nam još poslali pretplatu — da dugujući iznos doznače na naš tekući račun kod NB u Zagrebu br. 401-971120.