

Da uklonimo spomenute pogreške treba:

U prvom slučaju rastaviti kliznu sklopku i dobro je očistiti od masnoće. Najbolje je, sve te dijelove oprati benzinom i nakon toga kliznu površinu sklopke izgladiti oštirim papirom (šmirglom).

U drugom slučaju treba popraviti mehanizam sklopke, tako da se ona lako otvara, a ako su obloge istrošene, treba ih zamijeniti novima.

U trećem slučaju treba separator bezuvjetno dovesti u ispravno stanje. Uzroci, zašto se separator trza, mogu biti tako bezbrojni, da ih ovdje i ne možemo sve navesti.

Kad se pušta separator u pogon potpuno je normalna pojava, da se klizna sklopka zagrijava, a ponekad se i puši. To traje tako dugo, dok bubanj ne postigne svoju određenu brzinu. Kod separatora, koji dulje vrijeme nisu bili u pogonu, dešava se i to, da je sklopka zardala, pa kad separator ponovno stavljamo u pogon, sklopka uopće ne klizi, a bubanj dobiva prebrzo svoj potpuni broj okretaja. U tom slučaju treba separator zaustaviti i sklopku očistiti od rđe, jer bi se pužasti zupčanik jako brzo istrošio, a i vertikalna pužasta osovina deformirala bi se zbog preopterećenja. Budući da su baš taj pužasti zupčanik i osovina najosjetljiviji dijelovi separatora, mora se separator puštati u pogon polagano i postepeno. Zbog toga je dobro da kod separatora s ugrađenim elektromotorom, osobito kod strojeva s većim kapacitetom, upotrebljavamo električnu sklopku zvijezdu-trokut, s pomoću koje ima elektromotor kod prvog ukapčanja nepotpuni broj okretaja. S drugim pak ukapčanjem treba pričekati otprilike 20 sekunda, sve dok bubanj ne postigne određeni broj okretaja, pa tek onda ga ukopčamo drugi put i pritom mu dajemo potpunu snagu.

(Nastavak u slijedećem broju).

Švarc Franc.

UTJECAJ NAČINA OTKUPA NA KVALITETU MLJEKA GRADSKJE MLJEKARE ZAGREB

U vremenskom periodu od Oslobođenja do danas, mljekarstvo je više od bilo koje grane naše privrede mijenjalo svoja administrativno-operativna rukovodstva i način poslovanja. Bilo je više načina otkupa i trgovine mlijekom. Svaka nova mjera u našem privrednom razvoju ostavila je svoj trag u mljekarstvu, bilo u pozitivnom, bilo u negativnom pogledu.

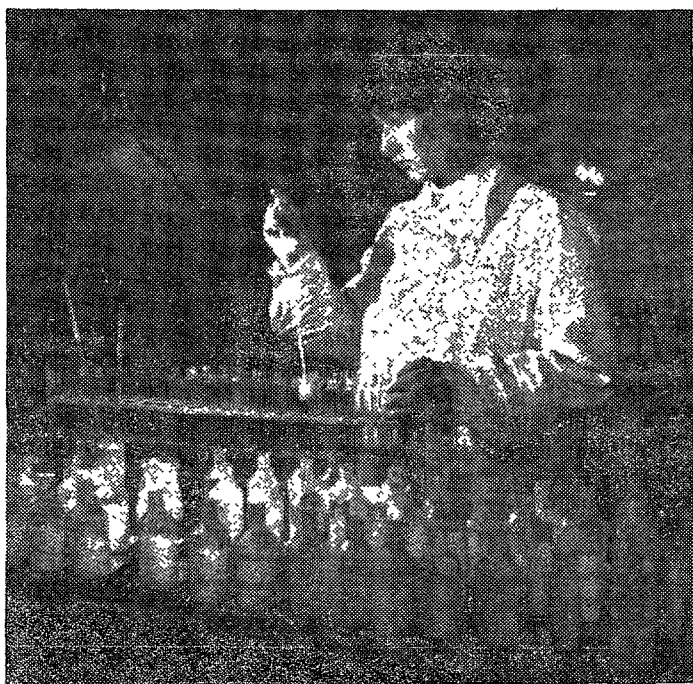
No ipak dosadašnji razvoj mljekarstva, gledan kroz perspektivu njegova daljnjeg razvoja, svakako zadovoljava.

Ne ulazeći u detaljnije razmatranje pojedinih faza razvoja našeg mljekarstva u cjelini, želim ovdje ukratko iznijeti, kako utječe način otkupa mlijeka na njegovu kvalitetu na području Gradske mljekare Zagreb.

Od Oslobođenja pa do mjeseca lipnja 1949. otkup mlijeka bio je slobodan kao i prije rata. Tada dolazi razdoblje obaveznog otkupa, koje traje od lipnja 1949. do syibnja g. 1951. Poslije toga uvodi se ponovno slobodni otkup mlijeka.

Sastav, kao i kvaliteta mlijeka, koje je kupovala Gradska mljekara Zagreb, prije obveznog otkupa bio je na osrednjoj visini uzimajući pritom u obzir naše proizvodne prilike i ne zaboravljajući, da je proizvodnja i pravilno rukovanje mlijekom usko povezano sa prosvjedošću i stupnjom civilizacije jednog naroda. Kvaliteta toga mlijeka donekle je zadovoljavala u kemijskom sastavu, a procenat razvodnjavanja bio je vrlo malen.

Kad je stupio na snagu obvezni otkup, kvaliteta mlijeka pogoršavala se od dana do dana tako, da je uoči ponovnog uvođenja slobodnog otkupa zauzela katastrofalne razmjere. Proizvođači, nezainteresirani za bolju proizvodnju mlijeka, služili su se osim toga i svim mogućim načinima patvorenja, kako bi



Samo neprekidnom kontrolom i vršenjem analiza postižu se rezultati

samo udovoljili svojoj obvezi mlijeka. U ovom razdoblju kvaliteta mlijeka je bila takova, da se postavljalo pitanje: Može li se uopće govoriti o mlijeku kao takovu. Ono je već toliko promijenilo svoju bit, da smo imali sasvim nov pojam — »jedan dio mlijeka«. Tu se više uopće nije moglo govoriti o slabijoj kyaliteti mlijeka, već prije o boljoj ili slabijoj patvorini mlijeka, koja se ne bi smjela staviti u prodaju. Ako išta drugo, a to je kvaliteta mlijeka tražila, da se izmjeni dotadašnji sistem otkupa i prijeđe na slobodni otkup i prodaju mlijeka i mliječnih proizvoda. Sadašnji slobodni otkup naišao je na mlijeko vrlo loše kvalitete, kao što sam i prije spomenuo. Trebalo je zahvatiti oštro i savjesno, da se donekle dovede u red otkupna mreža. Težak je to zadatak, jer

su proizvođači navikli na kojekakova patvorenja. Nov sistem otkupa omogućio je otkupnim poduzećima i mljekarama, da se i to stanje sredi i dovede u normalnu kolotečinu. — Kratak period slobodnog otkupa pokazao je, da je ovaj način otkupa opravdan.

Kvaliteta mlijeka popravlja se od dana do dana, i nema nikakove zapreke, da ne postane povoljna.

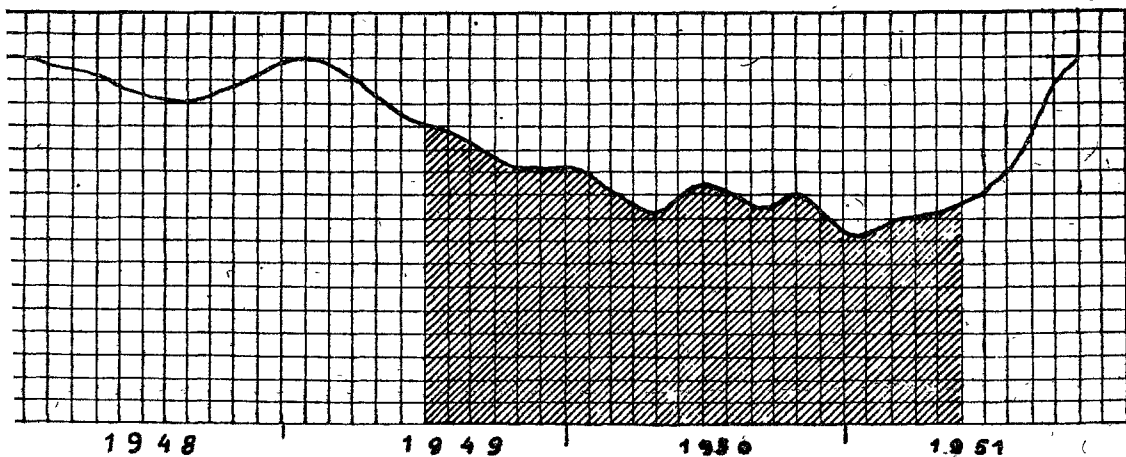
Da je tome tako, vidi se najbolje iz ovog tabelarnog pregleda, koji lijepo pokazuje, kako utječe vladajući sistem otkupa na kvalitetu mlijeka kod nekih nakupnih stanica i sabirališta Gradske mljekare Zagreb.

Sabirna stanica odn. sabiralište	1948.-VIII.		1949.-VIII.		1950.-VIII.		1951.-VIII.	
	sp. tež.	mast	sp. tež.	mast	sp. tež.	mast	sp. tež.	mast
Šćitarjevo	1,0264	2,9	1,0212	1,8	1,023	2,1	1,0283	3,0
Vukovina	1,0263	2,9	1,027	2,1	1,0232	2,0	1,0276	2,6
Velika Mlaka	1,0272	3,1	1,0278	3,0	1,025	2,0	1,0282	2,6
Dugo Selo	1,0261	3,0	1,0266	3,0	1,0246	2,8	1,0294	3,4
Zlatar Bistrica	1,0286	3,4	1,0278	3,2	1,272	3,1	1,0285	3,4

NAPOMENA: Prosječni sadržaj masti za mjesec studeni 1951., već premašuje onaj iz kolovoza 1948. god. Tako Šćitarjevo ima prosječan sadržaj masti za rujun o. g. 3,3%, Vukovina 3,4%, Vel. Mlaka 3,2%, Dugo Selo 3,4% i Zlatar Bistrica 3,5%.

Gornji podaci uzeti su iz knjige Analize laboratorija Gradske mljekare Zagreb. U obzir su uzete dvije osnovne komponente mlijeka: specifična težina i mast, jer se ostale lako razabiru na osnovu ovih dviju. Što se tiče bakteriološke sadržine, za nju nemamo točnih podataka. Ona je svakako vrlo velika i za sve navedeno razdoblje je približno jednaka.

Iz gornje tabele vidimo, da je sastav mlijeka u VIII. mjesecu ove godine u poredbi za isto razdoblje prošle godine vidljivo napredovao i da je približno jednak onom iz god. 1948. Slična situacija je i na svim ostalim sabirnim stanicama i sabiralištima Gradske mljekare, kako nam to lijepo ilustrira ovaj grafički prikaz:



Ovaj grafički prikaz pokazuje, da prosječna sadržina masti kao najvažnije komponente mlijeka — vidljivo raste i da će uskoro dostići vrijednost, koju je imala god. 1948.

Nadalje se vidi, kako je sastav, a ujedno time i kvaliteta mlijeka padala, sve dok nije ponovno stupio na snagu slobodni otkup. Kvaliteta našeg mlijeka nalazi se sada na istom stepenu, kao i pred tri-četiri godine. Razdoblje, kroz koje je prošlo naše mljekarstvo od Oslobođenja pa do danas, treba nam biti putokaz za naš daljnji rad u podizanju kvalitete mlijeka. Kvaliteta mlijeka popravlja se od dana do dana, te s pravom tvrdimo, da je mljekarstvo ukidanjem Uredbe o obaveznom otkupu mlijeka i prijelazom na slobodnu prodaju mlijeka koraknulo naprijed i zauzet će uskoro svoje pravo mjesto u našem privrednom sistemu i pravilnoj prehrani naroda.

Glavina ing. B.

DA LI SU SADAŠNJE CIJENE MLIJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA REALNE?

(Poziv na diskusiju)

Uvođenje novih ekonomskih mjera u našoj privredi odrazuje se na stabilizaciji naših tržišta. Nakon snizivanja cijena gotovo svih poljoprivrednih artikala znatno su snižene cijene i industrijskim artiklima. Učestala pojava na našim trgovima, da ponuda nadmašuje potražnju, ima za posljedicu i daljnji pad cijena. Ovakova situacija djelovala je i dalje djeluje na potrošače. Oni se suzdržavaju od kupnje, a pogotovo od kupnje skupljih, pa makar i potrebnih artikala.

Ova pojava nesumnjivo postavlja nizu poduzeća pitanje, kako se prilagoditi i snaći u ovakovoj situaciji. U vezi s tim i pred mljekarska poduzeća postavlja se jedno takovo krupno pitanje, a to je: Kako pružiti potrošaču u gradovima i industrijskim centrima potrebne količine mlijeka i mliječnih proizvoda, t. j. održati, odnosno povećati promet svoga poduzeća, a pritom poslovati rentabilno.

Mlijeko kao prehrambeni artikal potrebno je djeci, a i odraslima; ono je upravo nezamjenjivo čitavom nizu potrošača (djeci, starcima, bolesnicima). Svako odricanje od njega skopčano je s razvojem i zdravljem ljudi. Neki svjetski učenjaci dovode potrošnju mlijeka jedne zemlje u vezu s kulturnim nivoom stanovništva dotične zemlje.

Ako bismo s ovog stajališta razmotrili našu potrošnju mlijeka i mliječnih proizvoda pogotovo u našim gradovima, došli bismo do vrlo poraznih rezultata. Prema podacima, koji su upravo nevjerovatni, a izneseni su u prvom broju lista »Mljekarstvo« u članku »Opskrba mlijekom grada Zagreba danas i preko zime«, organizirana trgovina mlijekom u gradu Zagrebu opskrbljuje pojedinog potrošača otprilike sa 0,08 l mlijeka na dan. Bit će da je ovako mala potrošnja mlijeka i u ostalim našim gradovima. Ne može se reći, da je