

gdje radi kao poslovođa na sabiralištima na terenu, uglavnom na izradi sira ementalca, grijera i trapista. God. 1939. postaje službenik Saveza mljekarskih zadruga u Zagrebu, te s uspjehom obavlja dužnost poslovođe u raznim sabiralištima: u Kloštru, Bereku, Bjelovaru, Križevcima, Vel. Grđevcu i t. d.

Od 1. XII. 1942. odlazi u NOV, te ostaje tamo do konca lipnja 1945., te radi na opskrbi vojske kao mljekarski stručnjak. Poslije izlaska iz armije ponovno se vraća kao mljekarski poslovođa, te djeluje na raznim sabiralištima Saveza mljekarskih zadruga i Gradske mljekare Zagreb, sve do dana današnjega. U svom radu bio je često puta pohvaljivan i nagrađivan.

Rijetki su ljudi u mljekarskoj struci, koji su proveli 30 godina u stalnom radu samo na polju mljekarstva, te bi primjer takvog rada, odnosno mljekarskog

majstora Ivana Nagode trebao da služi našim mladim mljekarskim stručnjacima, koji bilo iz kojih razloga po svršetku mljekarske škole ili zanata napuštaju rad u mljekarstvu i odlaze u druge struke, a naše mljekarstvo ostaje bez stručnih mljekarskih radnika, koje toliko trebamo.

24. VII. o. g., drug Nagoda Ivan proslavio je ovaj rijetki jubilej u krugu svojih najbližih dosadašnjih suradnika u mljekarstvu i predstavnika poduzeća.

Velika je rijetkost u mladoj mljekarskoj industriji da imamo mljekarskih stručnjaka, koji mogu proslaviti 30. godišnjicu neprekidnog rada u toj struci. Ovom prilikom treba čestitati drugu Ivanu Nagoda na njegovom dosadašnjem radu i uspjesima u mljekarstvu i zaželjeti mu, da što dulje vrijeme ostane aktivan u mljekarskoj struci, i da postigne što više uspjeha.

ZANIMLJIVOSTI

Italija: Mjere za ograničenje krize na talijanskom tržištu sirom. Kupovina viška sira od države.

U talijanskom Ministarstvu poljoprivrede održala se Konferencija predstavnika zainteresiranih ministarstava i organizacija, da raspravi situaciju, nastalu na tržištu mlijekom i sirom.

S obzirom na uvoz sira zahtijevali su protumiere prema onim državama, koje izvoznicima sira odobravaju premije ili slične olakšice. To se najviše tiče Francuske.

Nadalje ima nade, da će država otkupiti stanovištu količinu sira, koja je ostala neprodana u trgovinama. Na koncu povećat će se carina za uvezene proizvode, za koje izvozne zemlje daju osobite olakšice.

Švedska: Mlijeko u vrećicama od pergamenta. U Švedskoj je uvedena prodaja mlijeka sa 3% masti, koje se prije punjenja u vrećice homogenizira. Ovaj način prodaje nalazi se još u stadiju pokusa, iako su tu novinu već pojedine mljekare uvele.

Norveška: Likvidacija bruceloze. Norveška je jedna od prvih evropskih država koja je likvidirala pobačaj krava (brucelozu), a radilo se oko toga 20 godina. U svoje vrijeme bilo je 3192 zaraženih stada sa 19.143 pozitivno reagiranih životinja. Krvnim pretragama ustanovljivala

se bruceloza i klala su se pojedina pozitivno reagirala grla. Već dugo vrijeme nije se pojavio ni jedan slučaj pobačaja, pa se smatra, da je ta bolest likvidirana.

Bolivija: USA daruje Boliviji mliječne proizvode. Prema ugovoru sklopljenom u ožujku ove godine primit će Bolivija od sjeveroameričke akcije za pomoć 1360 t mliječnog praška, 1100 t maslaca, 1900 t sira i 1100 t ulja. Ugovor vrijedi godinu dana.

Njemačka: Gubitak obradivog tla. Njemačka gubi na dan oko 200 k. j. obradivog tla. Zadnjih 15 godina oduzeto je poljoprivrednoj proizvodnji za gradilišta, industrijske pogone, putove i vojne uređaje oko 376.000 ha obradivog tla. Za vojnička vježbališta smatra se da će trebati 13.000 do 14.000 ha.

Argentina: Krediti za povećanu proizvodnju sira. Poznato je, da u Argentini nastoje raznim mjerama povećati proizvodnju sira. Veća potrošnja sira u zemlji nastala je zbog znatne nestašice mesa.

Prema obavijesti NZZ jedna državna banka daje zato prerađivačima sira kredit u visini 50% od procijenjene godišnje proizvodnje sira za 180 dana uz kamatnjak od 7,5%, a za zadružne prerađivače uz 5% kamata. Ovaj kredit daje banka, da se i za domaću potrošnju i za izvoz proizvode ovi sirevi: Sbrinz, reggiano, romano, sardo i provolone.

Italija: Mjere za povećanu proizvodnju ovčjeg sira u Sardiniji. Prema listu «Allevatore» u Cuglieri na Sardiniji izgradit će se velika zadružna mljekara s godišnjim kapacitetom od nekih 1.000.000 lit ovčjeg mlijeka, a to iznosi na dan otprilike 2700 lit. U ovoj mljekari prerađivat će se i kravlje mlijeko. Da se poboljša i proširi proizvodnja ovčjeg sira, ulažu se veliki naponi, i to ne samo u Sardiniji, nego i u srednjoj i južnoj Italiji. Ovčji sir »pecorino« troši se ne samo u Italiji, nego se mnogo izvozi i u sjevernu Ameriku, gdje živi mnogo Talijana. I držanje goveda dobiva sve veću važnost u Sardiniji.

XIV. Međunarodni mljekarski kongres god. 1956 u Rimu

Idući međunarodni mljekarski kongres održat će se god. 1956, od 24. do 28. rujna u Rimu.

Na ovom kongresu obrađivat će se:

1) konzumno mlijeko, 2) tehnički i ekonomski problemi mliječnih proizvoda i 3) zakonodavstvo, kontrola i analitičke metode.

Referati za kongres uz kratki sadržaj mogu se pisati na njemačkom, francuskom, engleskom i talijanskom jeziku. Referat ne smije prekoračiti 2000 riječi, a kratki sadržaj na svakom od spomenutih jezika 200 riječi. Ne smije biti previše grafikona ni tabela.

Referate treba pisati na tvrdom papiru u tri primjerka s dvostrukim proredom (lijevi rub 5 cm).

Napomena uredništva: Upute, koje se tiču slanja referata i prisustvovanja kongresu daje Institut za mlekarstvo u Beogradu.

Austrija. Rekordna proizvodnja mlijeka. Prosječna mliječnost krava od 2000 članova Saveza za uzgoj šarenog govečeta (Fleckviehzuchtverband) u Gornjoj Austriji iznosila je prošle godine 3610 lit sa 4.16% masti t. j. 150 kg masti. Najviše je mlijeka dala krava Erna: 10.192 lit mlijeka sa 4.27% masti, t. j. 432 kg masti. God 1954. umjetno je osjemenjeno 32.000 krava.

Schweiz. Centralblatt für Milchwirt. 16, 18, 20, 22/1954

Na koju temperaturu treba mlijeko ohladiti

Poznato je, da se sniženjem temperature na neko 0°C može mlijeko dugo sačuvati. Hladimo li mlijeko, spriječit ćemo

razvoj bakterija, ali ne ćemo promijeniti početnu bakteriološku kakvoću mlijeka.

Teško je odrediti najpovoljniju temperaturu za hlađenje. Ona će varirati prema početnoj bakteriološkoj kakvoći mlijeka i onoj, koju treba da ima mlijeko kod predaje u mljekaru, ili pak potrošačima.

Ako obraćamo pažnju čistoći stajе, postupku kod mužnje, pa čistoći mljekarskog posuđa, bit će dovoljno da mlijeko ohladimo na neko 15°C, i to odmah nakon mužnje, a bakteriološka kakvoća bit će pritom u dopustivim granicama.

Ako pripazimo na čistoću kod mužnje i posuđa, u mlijeku će nakon mužnje biti 50 do 200 puta manje klica nego u onom, koje bismo dobili inače. Ta razlika se još više očituje, ako mlijeko ohladimo i nakon toga čuvamo 15-18 sati kod zračne temperature.

Ako kod mužnje i poslije toga pripazimo na čistoću, imat će mlijeko poslije hlađenja i držanja kod spomenute temperature 200-5000 puta manje klica od onog, koje bismo dobili bez poduzetih mjera.

Na bakteriološki sastav mlijeka uvelike utječe čistoća mljekarskog posuđa.

Bakteriološka čistoća dala bi se poboljšati, kad bi se ispitivala bakteriološke kakvoće dobavljenog mlijeka i davale posebne nagrade onim proizvođačima, koji dobavljaju mlijeko dobre bakteriološke kakvoće.

Hranjiva vrijednost mlijeka

M. Harvey, jedan od pionira australske mljekarske industrije, izjavio je, da je 1 kvart (1,1359 lit) mlijeka, ako ga troši odrasao čovjek težak oko 70 kg, dovoljan da podmiri otprilike 36% potrebnih hranjivih tvari, polovicu potrebnih bjelančevina, $\frac{1}{5}$ kalorija, a potpuno da podmiri vapno, $\frac{2}{3}$ fosfora, $\frac{1}{6}$ željeza, $\frac{2}{5}$ vitamina A, $\frac{1}{16}$ vitamina D, $\frac{1}{7}$ askorbinske kiseline, $\frac{1}{9}$ vitamina thiamina, $\frac{1}{16}$ nikotinske kiseline i $\frac{2}{3}$ riboflavina. Ove sastavine mlijeka su u povoljnijem obliku za probavni sistem nego mnogi proizvodi drugog porijekla. Sir sadrži 25% bjelančevine s biološkom vrijednošću (relativna hranidbena vrijednost) od neko 85%, dok meso sadrži 16% bjelančevina sa biološkom vrijednosti 69%. Bjelančevina mlijeka povećava probavljivost i ostalih proizvoda, koji se istodobno troše s mlijekom. Bjelančevina brašna ima biološku vrijednost 52%. Ako joj se doda bjelančevina mlijeka, to se ukupna biološka vrijednost povećava.

Neprijatan okus mlijeka, čini se, da su Patton i Josephson na polj. eksperimentalnoj stanici u Pensylvaniji objasnili, iz kojih kemijskih razloga gube se u mlijeku vitamini i zašto mlijeko dobije neprijatan okus, ako je izvrgnuto sunčanoj svijetlosti. Neprijatan okus nastaje, jer se djelovanjem svjetlosti kemijski promijeni aminokiselina mlijeka methionin. Tu promjenu pospešuje riboflavin, prirodna sastavina mlijeka, koja pripada u grupu vitamina B. Prema tome sunčana svjetlost modificira methionin, ali izaziva i stanoviti gubitak vitamina B. Nije se dosad moglo objasniti, da li se zbog toga djelovanja sunčane svjetlosti rastvara i askorbinska kiselina.

Produkcija američkog mlijeka u prahu u god. 1953. »American Dry Milk Institute Inc«, objavilo je statistiku o proizvodnji i prodaji mlijeka u prahu u god. 1953. Proizvodnja mlijeka u prahu od obranog mlijeka s 863 milijuna funta (jedna funta 0,454 kg.) povećala se na 1200 milijuna funta u god. 1953. t. j. za 39%. Sama povećana proizvodnja veća je nego ukupna proizvodnja 1940. i prijašnjih godina. Prodaja mlijeka u prahu od obranog mlijeka u državi smanjila se god. 1953. za 11,6% prema god. 1952. (od 690 milijuna funta na 610 milijuna funta).

Proizvodnja mlijeka u prahu od punog mlijeka neznatno se povećala od 102 milijuna funta u god. 1952. na 105 u 1953. Prodaja tog mlijeka ostala je zadnjih godina konstantna.

Le lait III—IV—V—VI 1955.

Potrošak živežnih namirnica kod pučanstva raznih kontinenata

U raznim kontinentima potrošnja raznih živežnih namirnica je različita, što se vidi iz ove tabele:

Kontinenti	meso	mlijeko	mast	krumpir	brašno	šećer
prosi. u svijetu	19,9	73,0	8,4	59,0	132,0	15,0
Evropa	34,0	170,0	15,0	131,0	130,0	28,0
Sjev. Amerika	82,0	245,0	24,0	54,0	83,0	48,0
Južna Amerika	35,0	70,0	7,8	30,0	110,0	30,0
Azija	6,4	25,0	5,2	23,0	143,0	5,8
Afrika	12,0	40,0	4,0	64,0	104,0	8,0

Evropa se može smatrati kontinentom, na kojem se najviše jede krumpir i kruh, priličan je potrošač mlijeka, a diskretan u potrošnji mesa. U Sj. Americi se najviše troši mlijeka, zatim mesa, a osrednje

Konzerviranje živežnih namirnica pomoću vrućeg zraka

Na zasjedanju Udruženja konzervnih tehničara u Göteborgu prošle godine, objavio je ing. E. Eklund zanimljiv postupak konzerviranja voća i povrća, koji se preko 10 godina držao u tajnosti. Postupak se sastoji u tom da se mjesto pare upotrebljava vrući zrak. Limenke, koje treba sterilizirati, rotiraju u autoklavu i brže se zagrijavaju nego dosad. Time se može skratiti i vrijeme kuhanja, tako, da su ne samo troškovi manji, nego se gotov proizvod jedva može razlikovati od svježeg voća i povrća. Sadržaj vitamina je za 40% veći, nego u limenkama, koje su se konzervirale po dosadašnjem postupku. Zanimljivo je, da se po tom postupku može konzervirati i slatko vrhnje sa 40% masti što dosad nije bilo moguće (Ind. Obst - u. Gemüseverw., 39, 11, 1955) Prema: Kemija u industriji, god. IV., br. 7, 1955.

Konzerviranje mlijeka zračenjem

Na »Illinois Institute of Technology« u Chicagu vrše se pokusi konzerviranja mlijeka rezonantnim zračenjem ionskih živinih para. Pokusima je uspelo razoriti oko 3 milijuna bakterija u 1 ccm mlijeka. Na taj način obrađeno mlijeko ne gubi miris, okus, a ni hranjiva svojstva. Postupak je veoma jeftin. Zbog velikog značenja, koje ima rješenje tog problema za nacionalnu privredu, pokusi se nastavljaaju. — (American Exporter, VII, 1955) Prema: Kemija u industriji, god. IV, br. 7, 1955.

kruha. Juž. Amerika najviše troši kruha (iza Evrope), a u potrošnji mesa i šećera je kao i Evropa. Azija i Afrika troše osim

kruha i krumpira (Afrika) od ostalih kontinenata najmanje živežnih namirnica navedenih u tabeli.

(Landw. Zeitschrift 23. X. 1954.)

Lindan kao insekticid u mljekarama

Lindan, t. j. gama-izomer heksahlorcikloheksana (HCH) može se upotrijebiti kao insekticid u stajama i mljekarama protiv muha, zatim protiv grinja u sirnim podrumima. Naša kemijska industrija proizvodi također razna lindanska sredstva, bilo kao

prašiva za prašenje, bilo prašiva za pripremanje suspenzija, bilo kao sredstva za prskanje ili dimljenje, (Chromos i Vetserum-zavod u Zagrebu, »Zorka« u Šapcu, te »Pinus« u Račama kod Maribora). Prema: Ing. M. Danon — »Lindan« Kemija u industriji, god. IV, br. 7, 1955.

PITAJTE

MI ODGOVARAMO!

1. Pitanje: V. K. St. Petrovo selo

Da li je za prešanje trapista bolje upotrebljavati kalupe s rupicama ili bez njih?

Odgovor: Sirevi se mogu prešati u kalupima s rupicama ili bez njih. No sirutka se za vrijeme prešanja može ukloniti iz sira brže i potpunije, ako kalupi imaju rupice. Ako kalupi nisu probušeni, sirutka može izlaziti samo na donjoj i gornjoj površini sira između podložne, odnosno pokrovne daske i stijenke ka-

lupa. Taj je put dulji, pa je zbog toga prešanje sira nešto sporije i nešto manje djelotvorno, nego ako kalupi imaju izbušene stijenke.

2. Pitanje: Da li je kod prešanja sira bolje upotrebljavati mokre ili suhe krpe?

Odgovor: Kod prva 2—3 okretanja mogu se upotrebljavati i mokre, dobro očišćene krpe. Kod kasnijih okretanja, a naročito posljednjeg, bolje je upotrijebiti suhe krpe, jer one upijaju sirutku, pa time dopunjuju učinak prešanja.

PRODAJE SE

SEPARATOR »ALFA«

gotovo nov, kapaciteta 150 litara.

Tvornica mlijeka u prahu,
Osijek, Zeleno polje
