

Mlijeko s više od 3,2% mlječne masti preračunava se na količinu sa 3,2% mlječne masti. Za **kravlje mlijeko** preko 4% mlječne masti preračunava se kao da sadržava 4% mlječne masti, a za **ovčje mlijeko**, koje sadrži više od 5% mlječne masti preračunava se kao da sadrži 5%.

Uz zahtjev za premiju korisnik premije dužan je priložiti priloge od 1—7 navedene u spomenutom Službenom listu, a osim toga dužan je u roku od 3 mjeseca od dana kad je naplatio premiju iz sredstava saveznog budžeta podnijeti dokaz, da je premija u iznosu od 0,10 nd po 1 litri kravlijeg i ovčjeg mlijeka, koja se osigurava u republičkom propisu, naplaćena od kupca odnosno pogona ili prodavaonice korisnika premije. Ako korisnik ne podnese ovaj dokaz (prijepis virmanskog naloga) u određenom roku, dužan je u daljnjem roku od 8 dana vratiti iznose premije naplaćene iz saveznog budžeta.

Služba društvenog knjigovodstva, nakon što utvrdi ispravnost zahtjeva u pogledu obračuna i dokumentacije, odobrava iznos premije u korist žiro računa korisnika premije.

Ova naredba stupila je na snagu osmog dana od dana objavljivanja u Službenom listu SFRJ.

## Iz domaće i strane štampe

**Promjena strukture u švedskoj mljekarskoj industriji (No 12/68)** — Na poziv tte »Tetra Pak, Lund« u Švedskoj stručni novinari poznatih mljekarskih listova i časopisa o pakovanju Norveške, Švedske, Danske, Engleske, Beneluxa, Francuske, Savezne Republike Njemačke, Svicarske i Italije obišli su neke švedske mljekare, da se osvjedoče o razvoju Tetra Paka.

Novinari su prispjeli u Stockholm, a put ih je dalje vodio kroz srednju i južnu Švedsku do Malmöa.

O strukturnoj promjeni švedske mljekarske industrije iznose spomenuti novinari sljedeće:

Poljoprivreda u Švedskoj, a s time proizvodnja mlijeka i mljekarska industrija proživljavaju znatne i presudne promjene u strukturi. U poljoprivredi i mljekarstvu ide se za centraliziranjem. Prema procjeni 1967. bilo je u Švedskoj 838 000 krava, a krajem 1966. 912 000, tj. za 8% manje. Istovremeno se godišnji prosjek mlijeka po kravi povećao na 3900 kg. Računa se, da će se 1968. povećati na 4000 kg. Broj proizvođača mlijeka smanjio se na 116 500, tj. u jednoj godini za otprilike 10%. Isporuka mlijeka u mljekare iznosila je 3 050 000 t, što je za 6% manje nego 1966.

Promjena strukture švedske mljekarske industrije još nije dovršena.

Broj mljekara bio je:

Godina	Broj mljekara	Godina	Broj mljekara
1935.	1576	1960.	426
1940.	984	1965.	280
1945.	817	1966.	260
1950.	637	1967.	235
1955.	551		

Od god. 1945. do 1960. smanjio se broj mljekara za polovicu, a do god. 1967. za 3,9 puta.

U god. 1967. povećala se prodaja konzumnog mlijeka za neko 2%. Ukupno je prodano 1,070.000 t.

Usprkos znatnom smanjenju proizvodnje i 2% povećanoj potrošnji još uvijek u Švedskoj ima viška mlijeka. Uglavnom se od viška proizveo maslac. Najviše se maslaca izvezlo u Englesku, a manje količine u 10 drugih zemalja. Ukupni izvoz maslaca prošle godine iznosio je 5110 t, a sira 4250 t.

Švedska ima 25 distrikata. U sjevernim distriktima je priliv mlijeka vrlo malen, a prema jugu sve veći. Distrikt gdje je Stockholm, obuhvaća  $\frac{1}{4}$  od ukupne količine isporučenog mlijeka. U tom distriktu je  $\frac{1}{2}$  od ukupno broja stanovnika. Centralna mljekara u Stockholmu dobavlja mlijeko iz zapadnih i južnih distrikata.

**Mljekarska zadruga M. C.** je jedna od najvećih mljekarskih poduzeća u svi-

jetu s ukupno 16 000 članova. Zадnje tri godine smanjio se broj članova за 6000.

Osnovana je god. 1915. i danas ima 32 pogona. God. 1967. dobavila je 781—960 t mlijeka. Ukupna dobava mlijeka u Švedskoj iznosi 3 152 800 t. Prosječna dnevna dobava mlijeka MC iznosi 69 300 kg, a po dobavljaču 132 kg. Postotak masti od 41% otkupljenog mlijeka iznosio je 3,98%, a od kontroliranih krava 4,13%. 1/3 dobavljača su članovi kontrolnih udruženja. Svi dobavljači imaju tenkove u kojima se mlijeko s pomoću električne struje u roku od 2 sata ohladi na 2°C. To omogućuje da se mlijeko preuzima svaki drugi dan. Mlijeko se ispituje 4 puta na mjesec s pokusom na reduktazu.

**Mljekarska centrala Enskede, Stockholm** (na području grada zvana Söder) je najveće postrojenje MC. God. 1964. je puštena u pogon, a planirana je bila za konzumno mlijeko u bocama i kantama. 10 godina kasnije je u njoj postavljen prvi Tetra Standard stroj.

Godišnje dobavlja 92 000 000 kg mlijeka i to u tenkovima, 2 000 000 kg vrhnja i 5 000 000 kg obranog mlijeka.

**Centralna mljekara Enkeping** ima specijalne uređaje za proizvodnju H mlijeka i vrhnja. Cijelu proizvodnju takvog mlijeka MC je koncentrirala u toj mljekari. Najnoviji proizvod »H-linije« MC je tučeno vrhnje. Mljekara isporučuje mlijeko ne samo na području MC, već i na mnoga druga mjesta. Osim vrhnja u mljekari se proizvode i sirevi: Port Salut i Keso (jedna vrst svježeg kravljeg sira) i voćni jogurt.

Mljekara nema svojih dobavljača, nego preuzima mlijeko i vrhnje, prema potrebi iz drugih mljekara.

**Centralna mljekara Noordköping** nalazi se u području, gdje je najveća proizvodnja mlijeka u Švedskoj. Nadomjestila je 6 manjih mljekara, koje su likvidirale. Mljekara proizvodi konzumno mlijeko, maslac, sir i mlječni prašak. Mljekara ima dnevni kapacitet od 250 000 l. Pri najvećem prilivu mljekara obrađuje, odnosno prerađuje, na dan 326 000 l mlijeka.

God. 1967. je postavljen Tetrarex-stroj, da bi se ustanovilo kakav će biti uspjeh na tržištu kod prodaje mlijeka nepovratnom ambalažom od 2 l. Inače se mlijeko oprema u Tetra-Standard ambalaži po 1 i 0,5 l.

**Mljekara u Kristianstad.** U nju se isporučuje najveća količina mlijeka iz po-

krajine Schonen (Skåne). Puštena je u pogon 1939/40. Građena je u 3 etape. Mljekara opskrbljuje ne samo Kristianstad, već i Hässleholm i druga veća i manja mjesta tekućim mlječnim proizvodima.

Dok godišnje dobavlja 50 000 000 kg mlijeka, dnevni kapacitet iznosi 35 000 l.

Prodaje godišnje 18 000 000 l tekućih mlječnih proizvoda, uglavnom u Tetrarex i Tetraeder-P (0,1 litra) vrhnja. Proizvodi godišnje 800 t sireva, i to 150 t Švedca, 60% u plastičnim folijama i 650 t, tj. 45% se parafinira.

Vrhnje se šalje u Centralnu maslarnu Kattarp, a višak mlijeka u jednu tvornicu mlječnog praška.

#### **Mlječni proizvodi za avionske putnike**

— (No 2/68) — S vrlo brzim porastom avionskog saobraćaja postaje sve više od značenja opskrba putnika mlječnim proizvodima. Dosad imamo o tome oskudne obavijesti. U jednoj vijesti iz Amerike navodi se upotreba mlječnih proizvoda kod putnika tamošnjih avionskih linija. Od većih zrakoplovnih kompanija 8 se vrlo pohvalno izrazilo o kvaliteti mlijeka i mlječnih proizvoda serviranih putnicima. U prvom redu zahtijeva se dobava potpuno svježeg mlijeka Grad-A klase.

Ohrabrujuće je to da je direktor većeg poduzeća, koje opskrbljuje namirnicama zrakoplovne linije, potvrdio da američki avionski putnici ponajviše smatraju mlječne proizvode sastavnim dijelom svojih obroka. Među ostalim dolazi u obzir svježi maslac, vrhnje i sir. Mlijeko se upotrebljava kao osvježujuće piće. Poteškoće koje su nastajale zbog kiseljenja vrhnja, uklonjene su upotrebom vrhnja u obrocima (porcioniranim) kojemu je dulja trajnost. Prema podacima potrošeno je kod 5 većih zrakoplovnih linija u jednoj godini 666 250 galona (2 518 425 l) mlijeka, 1 196 000 lb maslaca (542 984 kg), 198 000 lb (89 892 kg) sira i 186 000 lb cottage sira (84 444 kg).

Iako ovi podaci nisu kompletni, ipak iz toga se može uočiti da ima mnogo izgleda da se poveća potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda kod avionskih putnika. To vrijedi i za Evropu gdje se sve više povećava avionski saobraćaj (izvor: The Milk Industry, 11/1967).

**Cijena mlijeka sa 3,7% masti za proizvođače u nekim zemljama izvan EZT** (No 13/68.) — U Britaniji 104, Danskoj 72, Švedskoj 132, Finskoj 126, Austriji 110, Švicarskoj s dostavom u sabiralište 153,5, a u SAD s dostavom u mljekaru 138 st. dinara.

**Patvorenje maslaca u Belgiji** (No 3/68)  
— U Belgiji je otkriveno patvorenje maslaca na veliko. Maslac je sadržavao 75% životinjske masti i 25% iz drugih kemijskih proizvoda. Prodavao se u Belgiji, Africi i prednjem Orijentu.

**Proizvodnja ementalca iz ohlađenog mlijeka za vrijeme od 36 ili 48 sati** (No 3/68) — U Švicarskoj se obično proizvodi ementalac iz večernjeg 12 sati odležanog mlijeka i jutarnjeg. Dešava se da ostane stanovita količina mlijeka koja nije dovoljna za proizvodnju 1 hljeba ementalca, pa je potrebno takvo mlijeko po mogućnosti ohladiti na nisku temperaturu i držati ga do slijedećeg jutra, pa ga dodati jutarnjem mlijeku.

Uvođenjem novih postupaka punjenja i prešanja potrebno je standardizirati veličinu hljebova, pa se mora računati i s ostacima mlijeka i to ne samo u zimskim mjesecima. S time u vezi postavlja se pitanje kako utječe hlađenje mlijeka kroz dulje vremena na kvalitetu proizvedenog sira. Kod toga se mora imati na umu da je potrebno obustaviti proizvodnju sira u nedjelju, pa se mlijeko dobavljeno u subotu i nedjelju mora preraditi u ponedjeljak.

Već prije nekoliko godina postavljen je problem prerade nisko hlađenog mlijeka koje se čuva 1 ili 2 dana u Greyzer i ementalac.

Međunarodni mljekarski savez odnosno njegova komisija za proizvodnju mlijeka je dala o tome izvještaj koji je izradio Swartling. Iz njega slijedi da hlađenje mlijeka između 0—5° C može utjecati ne samo na bakterijalne odnose, nego i na kemijska i kemijsko-fizikalna svojstva i to tim više što se hladi na nižu temperaturu i što se dulje čuva kod niskih temperatura. Zbog hidrolize mlječne masti pojavljuje se ranketljivost, metalni okus, a nepovoljno utječe i na sirilo, tj. na njegovu sposobnost grušanja.

Međutim dosadašnja iskustva u mljekari Herrenzeig sirenjem nisko ohlađenog i dulje čuvanog mlijeka ljeti dala su zadovoljavajuće rezultate u pogledu kvalitete ementalaca.

U međuvremenu su se pravili pokusi i u novoj pokusnoj sirani u Uetligen u Saveznog istraživačkog mljekarskog zavoda Liebefeld-Bern.

Na osnovu rezultata dviju pokusnih serija i iz iskustva u sirani Herrenzeig proizlazi da je moguće i ljeti iz normalnog za sirenje sposobnog mlijeka koje se hladi na najmanje 5° C i uskladištiti kod te temperature proizvesti ementalac prvorazredne kvalitete.

**Die Molkerei Zeitung**

---

## TRAŽI NAMJEŠTENJE

**STOJANOVIĆ MATO**, rođen 25. 6. 1937. u Babinoj Gredi, završio je Mljekarsku školu u Kranju god. 1958. i stekao zvanje kvalificiranog mljekara. God. 1966. položio je ispit za visoku kvalifikaciju, sada je apsolvant Više poljoprivredne škole u Banja Luci kao vanredni student stočarskog smjera.

Vojnu obavezu regulirao je god. 1960. Oženjen je i ima jedno dijete.

Ima 8 godina radnog staža u mljekarstvu te je posljednjih pet godina poslovođa mljekare u Babinoj Gredi.

Nastup na rad moguć je od 1. VII 1968. Voljan je raditi na svakom radnom mjestu na području SRH ili BiH, koje odgovara njegovim kvalifikacijama.

Reflektanti neka se izravno obrate (**M. Stojanović 44, Babina Greda**) ili ovom Uredništvu (Zagreb, Ilica 31<sup>2</sup>/III) uz naznaku kada može nastupiti dužnost i na koje radno mjesto. Treba navesti plaću, eventualno i mogućnost dobivanja stana.

---