

Vijesti

Ukinuće kantarenja s 1. VII 1962. — Gradska skupština donijela je 20. IV o. g. odluku da se s 1. VII o. g. prestane s izravnom opskrbom mlijeka po kućama od individualnih proizvođača, odnosno prekupaca mlijeka (kantarenjem), pa će se građani opskrbljivati samo s pasteriziranim mlijekom u bocama od Zagrebačke mljekare.

Zagrebačka mljekara će i nadalje dobavljati mlijeko u prvom redu od proizvođača iz najbliže okolice, a dopunske količine iz svojih udaljenih sabirnih stanica. Osim toga sklopljen je ugovor za isporuku većih količina mlijeka i vrhnja s nekim slavonskim poljoprivrednim dobrima. Ukupna sadanja potrošnja mlijeka u Zagrebu cijeni se na 100—120.000 l na dan.

Mljekara je planirala da će god. 1962. otkupiti nešto više od 43 milijuna litara mlijeka. Prošle godine je otkupila s područja kotara Zagreb cca 17 i po milijuna litara, tj. prosječno 50.000 l mlijeka na dan, a izvan područja zagrebačkog kotara oko 14 mil. litara, tj. prosječno oko 37.000 l na dan — ukupno 31 milijun litara, odnosno prosječno 87.000 l na dan.

Da bi mljekara mogla opskrbiti Zagreb pasteriziranim mlijekom i pravodobno ga raspacati poduzeto je niz mjera:

1. pušteni su u pogon novi strojevi za pranje, punjenje i zatvaranje boca (kapac. 9.000 boca/sat), povećani su kapaciteti cisterna za uskladištenje sirovog (30.000 l) i pasteriziranog mlijeka (50.000 l.), hladnjače (za 30.000 boca) i dr. Predviđa se promet punih boca (1/1, 1/2, 1/3 i 1/5 l) do 200.000 na dan.

2. Mljekara će pojačati vozni park. Gradska skupština je odlukom od 20. IV o. g. odobrila joj kredit od 55 milijuna dinara za nabavu kamioneta kojima će se mlijeko dostavljati po kućama.

Prodavaonice mlijeka i veći direktni potrošači (bolnice, tvornice, ustanove, škole, hoteli, restorani i dr.) njih oko 300 koji su dosad primali mlijeko, dobivat će ga i nadalje. M.

Iz domaće i strane štampe

Održivost mlječnog praška od punomasnog mlijeka — Poznato je da se mlječni prašak od obranog mlijeka može dugo čuvati, bez naročitog hlađenja, dok mlječni prašak od punomasnog mlijeka, nakon kraćeg držanja kod rekonstitucije nema više okus svježeg mlijeka.

U SAD da se to predusretne primjenjuje se ovaj postupak: najprije se mlijeko centrifugira i vrhnje obrađuje s pomoću pare kod visokog vacuuma i visoke temperature. Nakon ove obrade dodaje se mlijeku vrhnje, promiješa i dalje redovito suši, pa se tako dobije mlječni prašak koji se može dugo čuvati. Ovako dobiven mlječni prašak, pogotovo ako

se puni u ambalažu pod inertnim plinom (dušikom), nakon 6 mjeseci sačuva okus po svježem mlijeku.

Potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda god. 1960. u Austriji — Prema obavijesti Centralnog statističkog ureda u Austriji (Statistička obavijest br. 2/1961.) potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda god. 1960. po stanovniku iznosila je: 1,8 l vrhnja za tučenje i kavu, 161,8 l kravljeg mlijeka, 12,2 l obranog mlijeka, 6,4 l kozjeg mlijeka, 0,4 kg mlječnog praška, 0,2 kg kondenziranog mlijeka, 4,6 kg maslaca, 2,8 kg sira i 1,6 kg svježeg kravljeg sira.

Kod mlječnog praška, kondenziranog i obranog mljeka sadržane su i one količine koje se prerađuju u industrijskim i zanatskim pogonima.

Dobivanje mljeka s malo klica — Posljednjih godina potanje se istraživalo o pranju vimena i sredstvima za njegovo raskuživanje. Samo pranje vimena čistom vodom nije dovoljno, jer se ona onečisti (ako je vime zamazano), pa ako se istom vodom dalje pere, prenose se klice raznih uzročnika upala vimena. Tako dolazi do smanjenja količine i kvalitete mljeka. A k tome nastaju troškovi veterinarske službe, a na mužače se postavljaju veći zahtjevi.

Radi toga kod pranja vimena vodom bez dodavanja raskužnih sredstava mora se biti vrlo oprezan. Bolje je ne prati ga samo vodom.

Moderni uređaji za mužnju zahtijevaju da se vime pere i raskužuje, kako se uređaji ne bi onečistili i prenosili zarazne klice od vimena na vime.

Kao sredstvo za raskuživanje vimena dosad su se upotrebljavali preparati na bazi klora (hipokloriti), kao i stanoviti fenol derivati. Ovi preparati su se prvobitno upotrebljavali za raskuživanje mljekarske opreme i uređaja za mehaničku mužnju. I u maloj koncentraciji su preoštiri za vime. Osim toga klorni preparati imaju tu manu, da ako mala količina bjelančevina (mljeko, gnoj i dr.), dospje u vodenu otopinu, prestaje njihovo raskužujuće djelovanje.

Zato u anglosaskim državama, a u novije vrijeme i u Njemačkoj, upotrebljavaju se za raskuživanje vimena preparati na bazi biphenola-hibitane (proizvođač ICJ, Wilmslow — Engleska). Oni nemaju štetno djelovanje na kožu vimena i na ruke mužača. Kada se upije u kožu i ona njima zasiti, naknadno se izlučuju i djeluju raskužno 6 dana. Ovi preparati su i preventivno sredstvo protiv upale vimena.

Sa spomenutim vrlo dobrim sredstvima za pranje vimena može se polučiti higijenska kvaliteta mljeka, ako se uz to pravilno muže, upotrebljavaju dobri uređaji za mehaničku mužnju i njima pravilno rukuje te ih se uredno održava, mljeko propisno hladi i dr.

Povećanje proizvodnje mljeka u SSSR — SSSR ima u planu da podigne životni standard čim prije na istu visinu kao što ga ima SAD. I u mljekarstvu bez sumnje predstoje uspjesi vrijedni pažnje. Veliki broj mljekarskih istraživačkih za-

voda davaju savjete interesentima iz mljekarstva. Godišnja proizvodnja mljeka po kravi povećala se zadnjih 5 godina od 1016 kg na nekih 1900 kg. Računa se i na daljnje povećanje dohave mljeka. Prerada mljeka je skopčana s poteškoćama, jer su mljekare jedna od druge jako udaljene, a mljeko se dobavlja iz velikih udaljenosti. U carističkoj Rusiji prerađivalo se 9—10%, god. 1940. već 19%, a god. 1957. više od 38% mljeka. U sedmogodišnjem planu predviđa se ubrzana gradnja mljekara i tvornica mlječnih proizvoda. Povećat će se i kapacitet sadašnjih mljekara. Proizvodnja maslaca povećala se od 370.000 t u god. 1953. na 647.000 t god. 1958. Istodobno povećala se i proizvodnja sira od 78.000 t na 138.000 t. Ukupna proizvodnja mljeka povećala se od 3,66 mil. t god. 1953. na 5,8 mil. t u god. 1958. Velike su mogućnosti plasmana maslaca i sira u SSSR-u. U programu je da se narednih godina vodi u znatnoj mjeri računa o potrebama pučanstva. Pobjoljšat će se skladištenje i čuvanje mlječnih proizvoda, a posebno će se poraditi na tome, kako bi se približila proizvodna područja glavnim potrošačkim centrima.

Dairysonometer — Prema obavijesti »Milk products Journal« Chesapeake Instrument Corp. u dogledno vrijeme proizvest će aparat s pomoću kojeg će se moći ustanoviti % masti i suhe tvari bez masti u mljeku. Aparat radi s pomoću ultrazvučnih titraja. Opazilo se da se titraji zvuka kod raznih materijala različito brzo šire. Aparat mjeri ove razne brzine. Aparata još nema na tržištu nego će se najprije ispitati u laboratorijima univerziteta i istraživačkih zavoda.

Jogurt protiv uzročnika bolesti — Prema novim istraživanjima provedenim u Turskoj, a prije svega u SAD, kako to obavještava »Deutsche Grüne Kreutz« kod proizvodnje jogurta razvijaju se znatne količine tvari koje štetno djeluju na bakterije. Ovo po zdravlje vrlo važno svojstvo najviše dolazi do izražaja trećeg dana nakon proizvodnje jogurta i traje do devetog dana. Radi toga preporučuje se da se jela u sirovom stanju, kao npr. salata, priprema s jogurtom.

Prva tvornica za mljekarsku opremu izgrađena u Poljskoj — U Marysinu kod Varšave je 12. XII 1961. proradila prva tvornica koja će proizvoditi isključivo sprave i strojni uređaj za mljekare.

To je od najveće važnosti za mljekarstvo u zemlji, jer će tamo proizvedeni strojevi pridonijeti da se poveća proizvodnja mlječnog praška, kondenziranog mlijeka, mlječnih pića, sireva itd. Zasad mljekarska industrija Poljske prerađuje jedva 30% proizvedenog mlijeka, dok zemlje vrlo razvijene u mljekarstvu više od 60—90%.

U petogodišnjem planu do 1965. osim novih tvornica predviđa se da će se proširiti ili rekonstruirati poduzeća koja će, osim ostalih proizvoda, proizvoditi mljekarsku opremu.

Vrijednost proizvedene mljekarske opreme za mljekarsku industriju u god. 1961. predskazuje se sa 12 mil. zlotija.

Velika Britanija može zadovoljiti samo polovicu svojih potreba na mlijeku

— Vel. Britanija uvozi godišnje cca 550.000 t mlječnih proizvoda u ukupnoj vrijednosti od 150 mil. £. Za proizvodnju ovih 550.000 t treba otprilike 10,46 mrd l mlijeka, što je zapravo ukupna proizvodnja mlijeka u samoj Vel. Britaniji. Prema tome Vel. Britanija bi trebala podvostručiti svoju proizvodnju, da namiri potrebe na mlijeku i mlječnim proizvodima.

Jogurt kao sredstvo protiv posljedica zračenja

— U Japanu se propisuje jogurt kao sredstvo protiv posljedica zračenja. Prof. Higochiu, Tokio, uspjelo je izliječiti 7 liječnika i kemičara koji su imali lake posljedice od zračenja u tri mjeseca jogurt kurom. Osim toga davao je pedesetorici ljudi, koji su jedne godine bili izvrgnuti radioaktivnom zračenju, 1 litru jogurta na dan, pa je ustanovio, da se na njima nijesu pojavile štetne posljedice zračenja.

Nikakove promjene kod uvoza sira u SAD

— Predsjednik Kennedy je naredio Komisiji za carine da ispituju, da li je potrebno da se izvrše promjene kod uvoza sireva. Kako je poznato u SAD je ograničen uvoz sireva s plijesnima (izu-

zev tipa stilton) i Cheddar. Prema tome se godišnje uvozi 4,167 mil. Ibs (1 Ib=454 g) sireva s plijesnima i 2780 mil. Ibs Cheddar sira. Komisija je stala na stanovište, da se uvoz spomenutih količina sireva ne povisi. Povećani uvoz nepovoljno bi djelovao na politiku zaštitnih cijena za mlijeko.

Znatno je smanjena tuberkuloza goveda u Zap. Njemačkoj

— Na osnovu izvještaja Saveznog statističkog ureda god. 1960. na području Zapad. Njemačke, bez Saara i Zap. Berlina, zaklano je 3,17 mil. goveda. Od toga 301.000 goveda imalo je ma koji oblik tuberkuloze. To je 9,5% od zaklanih goveda prema 15,5% u god. 1959. Od zaklanih krava tuberkuloznih je bilo god. 1958. 38%, god. 1959. 28%, a god. 1960. 19%. Na osnovu poduzetih mjera za suzbijanje tuberkuloze zadnjih godina krajem juna 1961., prema navodima Saveznog ministarstva za prehranu, poljoprivredu i šumarstvo, već je 99% goveda priznato da nemaju tuberkulozu (Min. list br. 23 od 8. XII 1961., str. 475).

Postupak za proizvodnju postojanog, prirodnog sirutkinog voćnog soka (Austr. patent br. 215774, dr W. Bodmershof, Rastbach, Donja Austrija)

— Sirutki sa 25—35°SH odstrani se bjelančevina i izmiješa voćnim sokom sa 5,5 do 14%° kiseline, pa doda šećera, aromatskih tvari i vitamina. Nakon kraćeg ili duljeg stajanja filtrira se i impregnira do zasićenja sa CO₂, odnosno drugim kiselinama (odobrenim za prehrambenu industriju), te puni u boce i začepi. Npr. 5 kg koncentrata sirutke (proizvedenog od 50 l sirutke, kojoj je odstranjena bjelančevina, sa 37°SH) otopi se u toliko vode da dobijemo 50 l otopine. Ovoj otopini dodaje se 5 kg gustog jabučnog soka (proizvedenog od 50 l jabučnog soka sa 8%° kiseline), koji se otopi u 50 l vode sa 10 kg šećera. To se sve izmiješa u jednoj kaci, pusti stajati 2—24 sata, nakon toga filtrira i impregnira sa CO₂, puni u boce i začepi.

(Molkerei-Zeitung, 1961/2.)