

Tržište i cijene

od V—VII 1962.	Cijene na veliko d	Cijene na malo d
konzumno mlijeko l	—	40 — 80 za ind. potr.
jogurt l	100 — 140	125 — 160
vrhnje slatko l	340	380 — 600
vrhnje kiselo l	230	300
maslac I klase kg	720 — 900	800 — 1000
maslac II klase kg	660 — 680	720 — 760
svježi kravlji sir kg	100 — 110	120 — 160
a la bel paese kg	580 — 600	650 — 700
romadur (kom)	70	85
švarcenberg kg	470 — 500	550 — 650
trapist kg	430 — 470	480 — 550
edamac kg	520 — 540	580 — 680
grojer kg	480 — 500	560 — 640
ementalac kg	580	650 — 750
ribanac kg	760	850
topljeni sir u kutiji	135 — 150	155 — 170
topljeni sir kg	450 — 500	500 — 600
mlječni prah od pun. mlijeka kg	440	500 — 520
kazein kiseli	360 — 600	—
kazein slatki	—	—

Iz domaće i strane štampe

Spajanje danskih tvornica mljekarskih strojeva. — Danske tvrtke mljekarskih strojeva »Paasch & Larsen, Petersen« u Horsensu i »Silkeborg tvornica strojeva« u Silkeborgu spojili su se, da bi se bolje suprotstavile nadolazećoj konkurenciji kada Danska bude član EZT.

U budućće će spomenute tvrtke nastupati pod imenom »A/S Paasch-Silkeborg«. Nova tvrtka imat će kapital u iznosu od 6,75 milijuna dkr, od toga 1.687.000 dkr kao temeljne dionice, a 5.062.500 dkr kao prioritetne dionice.

Poboljšanje kvalitete maslaca upotrebom stanovite količine zaleđenog vrhnja (dr. Lehmann: Qualitätsverbesserung des Butters durch Mitverarbeitung eingefroreter Sahne) — Mljekarska radna zajednica Hannover Braunschweig, e. V. 17. IV. o. g. održala je u Hannoveru zasjedanje na kojem je bila glavna tema »Kako poboljšati kvalitetu maslaca upotrebom stanovite količine zaleđenog vrhnja«.

U izvještajima i diskusijama raspravljalo se o svim mogućnostima zaleđivanja vrhnja i o troškovima koji kod toga nastaju, a osobito o mogućnosti poboljšanja kvalitete maslaca upotrebom stanovite količine zaleđenog vrhnja. Na zasjedanju je bilo prisutno oko 380 učesnika.

Izneseno je da je god. 1954. u Njemačkoj bilo zaleđeno oko 3 t vrhnja, dok god. 1961. u 150 mljekara oko 7.000 t. Prosječna sadržina masti u tom vrhnju bila je 45%.

Opsežna istraživanja u mljekarama i institutima pokazala su da se vrlo kvalitetno slatko vrhnje, koje se pravilno zaledi, svrsishodno pakuje i skladišti za neko 2—3 puta trajnije nego maslac od kiselog vrhnja i da ne gubi na kvaliteti. Po Godbersenu zaleđeno vrhnje može se čuvati 6—12 mjeseci. U institutima u Weißenstephanu i Kielu načinjeni su pokusi kod proizvodnje maslaca dodavanjem zimskom vrhnju 8 odnosno 15%

zaleđenog ljetnog vrhnja. Od toga proizveden maslac postigao je 9/19 bodova. Pokazalo se korisnim da se slatko vrhnje skladišti s najmanje 48—50% mašti. Vrhnje se zaledilo kod —18 do —20°C, kako bi to zaledjivanje po mogućnosti što brže uslijedilo. Pokazalo se da je najbolje takvo vrhnje držati u hladnjaku kod temperature od —12 do —18°C. Za vrijeme perioda zaledjivanja broj klica u ccm vrhnja smanjio se na 1000.

Dr. Redner je upozorio na pogrešku koja se pojavljuje osobito zimi, da je maslac mrvičast i ustvrdio da će se ova pogreška više ili manje pojavljivati zbog toga što se još sprečavaju pogreške u ishrani krava. Odgovarajući način ishrane polako će se provoditi u praksi. Proširenjem tzv. hladno/toplog kiseljenja vrhnja uspješno će se smanjiti spomenuta pogreška.

Miješanjem zaleđenog ljetnog vrhnja u zimsko vrhnje dobije se maslac koji se da lakše mazati i bolje je boje od onog koji se proizvodi od samog zimskog vrhnja.

Ne može se kazati da u buduću treba skladištiti samo zaleđeno vrhnje umjesto maslaca. Međutim kod stanovitih mljekara zaledjivanje vrhnja omogućuje da cijele godine dobiju maslac iste kvalitete. Godbersen je izvijestio da se zaledjivanjem vrhnja steklo povoljna iskustva u Holandiji i Danskoj. Dodavalo se 30% zaleđenog vrhnja.

On nije dao tačne podatke o troškovima koji nastaju zaledjivanjem vrhnja. Ustanovio je da dodatni troškovi koji kod toga nastaju nisu veći (izjednačuju se) od pomoći koje se daju za uvoz i skladištenje zaliha maslaca koje stvara država.

Prof. Mohr je ukazao na teškoće u pogledu tržišta s maslacem koje se mogu očekivati na području zemalja EZT. Istaknuo je da je glavno da vrhnje koje se zaledjuje bude kvalitetno, kao i ono koje se s njime miješa za preradu u maslac. Potvrdio je izjave izrečene na zasjedanju da se besprijekorno zaleđeno vrhnje može dulje čuvati od maslaca ako ne dođe do kontaktne infekcije preko metala. Redner je naglasio da treba zalediti samo vrhnje s neko 50% masti i to što brže i uskladištiti ga u vlastitoj hladnjači da se izbjegne transport i transportni troškovi. Zaleđeno vrhnje se mora odmah nakon što se otopi preraditi. Vrhnje koje je bilo zaleđeno valja zagrijati kod 95—98°C za 16 sekunda. Mora se paziti da se vrhnje bez pjene zaledjuje. Vrhnje je najbolje čuvati u polietilenskoj

kesi, a manje su za to prikladni drveni sanduci. Za pakovanje maslaca moraju se upotrebiti prikladni omotni papiri.

Na osnovu izlaganja i diskusije konstatirano je da se upotrebom jednog dijela zaleđenog ljetnog odnosno zimskog vrhnja kod proizvodnje maslaca može poboljšati i izjednačiti kvaliteta maslaca i znatno smanjiti pojavu pogreške i mrvičavosti maslaca. Istotako je i naglašeno da treba intenzivno poraditi na poboljšanju kvalitete dobavljenog mlijeka, tehnološkog postupka kod proizvodnje maslaca (tzv. hladno/toplo kiseljenje) i upotrebiti prikladni uređaj (mikrofix) kako bi se dobila razmjerno bolja kvaliteta maslaca, a osobito to da se on da dobro mazati.

Utjecaj veličine zrna na broj oka u ementalcu (inž. Václav Kněz, Výzkumní ústav mlekárenský, Praha, »Vliv velikosti sýrového zrna na početok (ótvírání) ementalcu« — Průmysl Potravin 1962/13).

Rezultati pokusa potvrđuju da broj oka u ementalcu direktno zavisi o veličini zrna u gršu. Što je manje zrno i što je više sirne prašine, to je manji broj oka. Iz tog slijedi da izborom veličine zrna možemo direktno utjecati na tvorbu oka u siru i time na njegov karakter. U vezi sa standardiziranjem tehnoloških procesa proizvodnje i kvalitete ementalca važno je da kod svih procesa proizvodnje zrna budu određene veličine i uz to kod iste proizvodnje mora se što više ograničiti varijacija u veličini zrna.

Kod uvođenja novog radnog procesa ili promjene radne snage mora se provjeriti veličina i varijabilnost sirovog zrna.

Pogreške kod proizvodnje sladoleda (Ice cream industry — England, oktobar 1961.) — Često se pojave pogrešaka u konzistenciji i organoleptičkoj kvaliteti ice creama pogrešno pripisuju uređaju, pomoćnim sredstvima, metodi rada i dodacima. Međutim ponajviše je krivnja u nedovoljnoj stabilizaciji i emulgiranju mješavine. Radi se uglavnom o tome da se dvije komponente koje se međusobno ne podnose kao što je mast i voda međusobno spoje i tako fiksira pretičak vode. Dobra mješavina ice creama sa 36% suhe tvari sadržava oko 64% vode. Polovica od toga se u freezeru pretvori u led, gdje se relativno jakim miješanjem proizvode sitni kristali leda. Polovica količine vode pod statičkim uvjetima smrza se u tunelu za ukrućavanje.

Glavno je spoj mast-voda, a prethodno treba da djeluje sredstvo za emulgiranje. Istina je da svi stabilizatori djeluju kao emulgatori i obratno. Ipak kod proizvodnje mora se ići za tim, da oba sredstva budu u pravilnom omjeru. Nažalost ne znamo još za to potrebne pojedinosti tako da se treba služiti empirijskim metodama kako bi se došlo do vrijednih konačnih zaključaka. Ako dodamo previše spomenutih sredstava, to ima lošijih posljedica ne samo na konzistenciju, nego i na mogućnost povećavanja volumena ice cream mase.

Osobite poteškoće nastaju kod ice creama obloženog čokoladom, jer prodira-

njem vode iz sladoleda u oblog čokolade povećava se njegov viskozitet. Zato vrlo povoljno djeluje dodatak male količine lecitina. Oblog čokolade ne smije biti predebeo, jer to sprečava da dođe do izražaja okus po ice creamu, što je neprijatno za potrošača. Od važnosti je da se čokoladna masa drži kod što niže temperature. Kod temperature od 35—38°C se optimalno s njome radi.

(Molkerei-Zeitung »Welt der Milch«, 1962)

Potrošnja konzumnog mlijeka u zemljama EGZ — Prema podacima statističkog ureda evropske zajednice potrošnja konzumnog mlijeka u 6 zemalja EGZ u god. 1959/60. bila je:

	Raspolož. količina mlijeka	za uzgoj i tov	u 1000 t		ukupno	konzum. mlij. po stan. kg
			prerač.	gubitak		
Savezna Republika Njemačka	19.178	1.889	12.112	73	5.094	92,2
Francuska	21.624	4.550	12.578	226	4.270	94,2
Italija	10.369	2.450	4.879	—	3.040	61,8
Holandija	6.667	300	4.947	39	1.381	121,0
Belgija — Luxembourg	3.985	340	2.693	7	959	101,6
Ukupno:	61.823	9.539	37.209	331	14.744	86,4

Iz pregleda o razvoju potrošnje konzumnog mlijeka u zemljama evropske zajednice od god. 1955. do 1960. uočljivo je povećanje potrošnje u svim zemljama

osim u Saveznoj Republici Njemačkoj i Holandiji. Najviše se povećala potrošnja mlijeka u Francuskoj.

	Sav. Rep. Njem.	Francuska	Italija	Holand.	Belg.-Luxemb.	Švicar.
1955/56	106,4	81,7	55,8	129,7	93,7	208
1956/57	101,1	83,8	56,4	124,1	94,7	205
1957/58	97,5	86,6	58,2	121,7	96	197
1958/59	93,3	89,7	59,8	123,3	97,7	192
Prosjek 1957/58 do 1959/60.	94,3	90,1	59,9	122,0	98,4	190

Tržište talijanskog parmezana — U god. 1961. je promet parmezanom bio vrlo živ. Cijena po kg porasla je prosječno za 25—30 lira. Potrošnja parmezana se povećala po cijelom svijetu. Prema izvještajima iz Reggio Emilia ove godine proizvodnja sira neće dostići onu iz god. 1961. Ako se to obistini, očekuje se povišenje cijena.

Mljekarstvo u Švicarskoj god. 1961. (Prvi prov. podaci) — U god. 1961. broj krava nije se promijenio, tj. iznosio je 940.000, a proizvodnja mlijeka od 31,12 mil. q u god. 1960. smanjila se u god. 1961. na 30,94 ml. q, tj. za 0,6%. Prosječna mliječnost po kravi iznosila je 3.260 kg u god. 1961. prema 3.280 kg u god. 1960.

(Schweizerische Milchzeitung 1962.)