

VIJESTI

OSVRT NA XIV. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

(Bjelovar, 24. IV. 1957.)

Na inicijativu uprave Mljekarske škole u Bjelovaru održano je ovo ocjenjivanje u njezinim prostorijama. Da učenici dobi-

ju što bolji pregled o stanju naše proizvodnje, priređena je također u školskim prostorijama i smotra mliječnih proizvoda. Vrste i porijeklo uzoraka navedeno je u donjoj tabeli.

Analize uzoraka maslaca i sira (vidi sl.) izvršene su u laboratoriju bjelovarske mljekare.

Red. broj	Proizvod	Poduzeće							
		Mlj. ind. Bjelovar	»Slavonka« Slav. Požeга	»Slavija« St. P. selo	T. M. P. Osijek	»Pionir« Županja	»Zora« Virovitica	»Sava« Bab. Greda	»Zdenka« Vel. Zdenci
1.	trapist punomasni	+	+				+		+
2.	trapist polumasni	+							
3.	grijer		+						
4.	edamac		+						
5.	ementalac			+					
6.	maslac I.	+	+	+	+	+	+	+	
7.	maslac II.				+				+
8.	toplj. sa šunkom (blok)	+							
9.	toplj. sa šunkom (salama)	+							
10.	toplj. u kutijama	+							
11.	imperijal	+			+				
12.	liptavski	+							
13.	»Osječanka«				+				
14.	»Trapist bez kore«				+				
15.	romadur			+					
16.	poluementalac	+							
17.	kondenz. mlijeko			+					
18.	mliječni prašak					+			
19.	kazein		+						

Članovi ocjenjivačke komisije bili su:

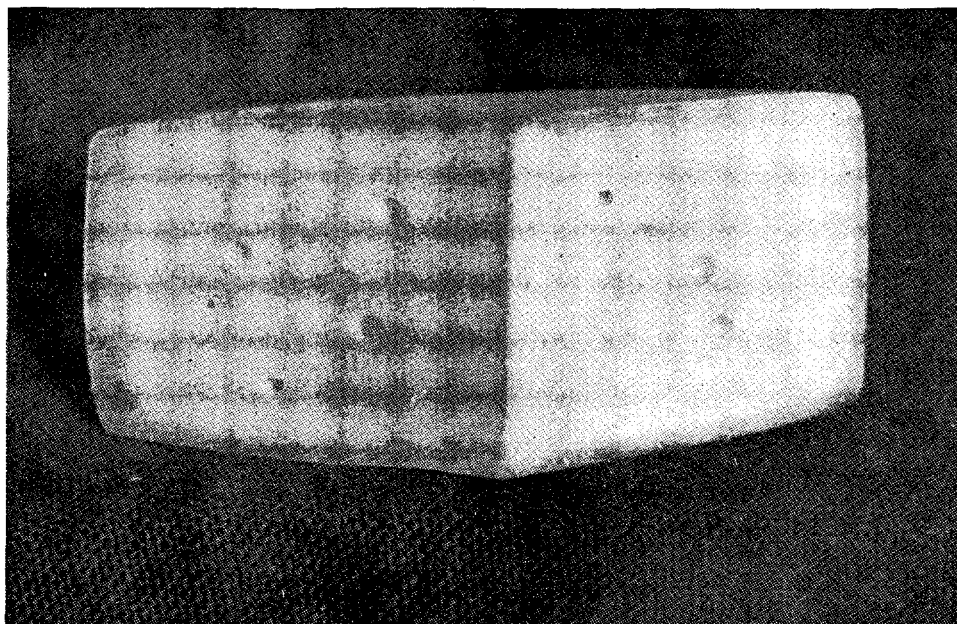
1. Sabadoš dr. Dimitrije, Poljopr. šum. fakultet, Zagreb
2. Rudnički Antun, Mljekarska škola, Bjelovar
3. Ferdebar Mato, »Slavonka«, Slav. Požeга

4. Petričić ing. Ante, Zadrudni stočarski poslovni savez NRH, Zagreb
5. Lazić Stevo, Mljekarska industrija »Zdenka«, Vel. Zdenci
6. Markeš ing. Matej, Stručno udruženje mljekar. privr. organizacija Hrvatske

Mljekarsko poduzeće »ZORA« — VIROVITICA

PRODAJE slijedeća osnovna sredstva:

- 1 bučkalicu gotovo novu zapremine 200 lit.;
- 1 paster »PROLETER« kapac. 1000 lit.;
- 1 mliječnu pumpu s elektromotorom;
- 1 sirni kotao od 1000 lit.;
- 1 mašinu za kamion »Ševrolet« - truk generalno opravljenu u ispravnom stanju



Trapist idealnog izgleda na presjeku, (Proizveo Holubek Leopold
»Zdenka« - pogon, Dežanovac) Foto: Sabadoš dr. D.

Redoslijed i rezultati analiza mliječnih proizvoda

Trapist

uzorak broj	redoslijed	ukupan broj točaka	miris i okus točaka	voda %	mast u s. tv. %	proizv. poduzeće	Majstor
3	I	17	8.25	41	47.10	»Zdenka« Dežanovac	Holubek Leopold
11	II	15.75	8	46.2	52.04	»Slavonka« Knežci	Butja Franjo
7	III	15.25	7.75	44.2	49.28	»Slavonka« Pleternica	Pipal Josip
1	IV	14.75	7.75	43.2	51.05	Mlj. industrija Bjelovar	uč. I. razr. Mlj. škole
4	V	14.75	7.50	42.2	53.63	»Slavonka« Pož. Sesvete	Keč Josip
6	VI	14.25	7.25	42.2	53.63	»Zdenka« Garešnica	Bartoš Josip
5	VII	13.50	7	41.0	52.54	»Zdenka« Uljanik	Smolac Slavko
10	VIII	13.25	6.25	40.0	55.00	»Zdenka« V. Zdenci	Kadlec Ivan
9*	IX	13	7	50.0	34.00	Mlj. industrija Bjelovar	uč. II, razr. Mlj. škole

* Uzorak deklariran kao polumastan

8	X	12.50	6	41.6	53.08	»Zdenka« P. Poljana	Bacilek Venc
2	XI	12.25	6	43.0	47.37	»Slavonka« Sl. Požega	Ždimal Josip
26	XII	8.50	3.50	nije ispitan		»Zora« Virovitica	Brdarić Marko
Edamac							
13	I	13.50	7.26	42.2	39.80	Mlj. ind. Bjelovar	uč. I. razr. Mlj. škole
12	II	13.25	6	44.0	43.90	»Slavonka« Sl. Požega	Ždimal Josip
Grijer							
14	—	16.25	8	40.8	52.30	»Slavonka« Sl. Požega	Ždimal Josip
Gouda							
15	—	16	7.50	39.2	46.05	Mlj. ind. Bjelovar	uč. I. razr. Mlj. škole
Ementalac							
16	—	17.50	9.50	43	50.87	»Slavija« St. P. Selo	Kohout Većeslav
Maslac							
8	I	16.75	9.50	14.4	84.5	Mlj. ind. Bjelovar	Kapan Kata
9	II	16.50	9	nije ispitan		»Zora« Virovitica	Kocijan Vjekoslav Prica Ljubica
4	III	15.25	9.25	15.5	83.5	TMP Osijek	
1	IV	15	9	15.1	83.5	»Pionir« Županja	Bikić Slavko
6	V	15	8.50	14.8	84.0	»Slavonka« Sl. Požega	Ždimal Josip
5	VI	14.75	8	15.6	83.5	TMP Osijek	Prica Ljubica
3	VII	14.50	8.25	15.3	84.0	»Slavija« St. P. Selo	Krizmanić Dane
7	VIII	14.25	8.25	16.6	82.5	»Zdenka« V. Zdenci	Raguž Luka
2	IX	14.25	7	13.8	85	»Sava« B. Greda	Petričević Alojz

M.

SASTANAK CENTRALNE KOMISIJE ZA ANALITIČKU PROCJENU RADNIH MJESTA

24. IV. o. g. održan je kod Udruženja drugi sastanak Centralne komisije za analitičku procjenu radnih mjesta. Komisiju sačinjavaju predstavnici mljekarskih organizacija: Zagrebačke mljekare, TMP Osijek, TMP »Pionir« Županja, Mljekarske industrije Bjelovar, Mljekarske industrije »Zdenka« Vel. Zdenci i Udruženja.

Na sastanku razmotren je opis i analiza 4 radna mjesta: prijem mljeka, maslar (po uputi), kemotehničar, strojobravar te se pristupilo ustanovljenju karakterističnih radnih mjesta u mljekarama.

Zaključeno je, da članice ovog Udruženja, koje su industrijskog karaktera (gore navedene mljekare i »Slavonka«, Slav. Požega, »Zora« Virovitica, »Central-

na mljekara« Rijeka, »Mljekara« Split, »Slavija« Staro Petrovo Selo i PIK »Belje« Beli Manastir) treba da pravilno organiziraju i požure rad na popisu i analizi svojih radnih mjesta. Njima će se dostaviti primjeri gore navedenih radnih mjesta, što će im poslužiti kao putokaz u radu. Tiskanice za anketne listove i obrazac O1 i O2 treba da razmnože same mljekare (Sl. list br. 5/1957.) ili ih mogu naručiti kod Inženjerskog biroa, Zagreb, poštanski pretinac 157.

Komisije za analitičku procjenu radnih mjesta pri poduzećima odgovorne su za pravilno izvršenje tog posla, koji mora biti gotov do 30. lipnja o. g. Kod toga valja svakako angažirati i predstavnike sindikata. O radu komisije i ev. zaprekama pri radu treba obavijestiti ovo Udruženje, kako bi moglo pružiti pomoć i o tom obavijestiti Sekretarijat za rad Izvršnog vijeća.

Na inicijativu Sekretarijata za rad Izvršnog vijeća održat će se u suradnji sa Centrom za dokumentaciju i proizvodnost rada savjetovanje u raznim centrima republike, o čemu će zainteresirana poduzeća biti obaviještena preko KNO-a.

Prekovremeni rad osoba koje rade na analitičkoj procjeni radnih mjesta past će na teret cijene koštanja. Rješenje o tom naknadno će se dostaviti poduzećima.

K.

POSJET PROF. DRA KAY-a I G. COOPER-a, PREDSTAVNIKA UNICEF-a

G. prof. dr. Kay, direktor Nacionalnog instituta u Readingu (Engleska) i g. Cooper, predstavnik UNICEF-a u Parizu, prilikom svog boravka u našoj zemlji, posjetili su i našu Republiku. U Zagrebu posjetili su Zagrebačku mljekaru, Veterinarski i Poljoprivredno-šumarski fakultet.

Istog dan održao je, pred skupom predstavnika fakulteta, javnih ustanova i mljekarskih organizacija predavanje o temi: »Organizacija naučno-istraživačke i savjetodavne službe u Engleskoj, najnovija naučna istraživanja o biokemiji proizvodnje mlijeka te o prenošenju naučnih dostignuća u praksu«.

Slijedećeg dana posjetili su Tvornice mliječnog praška u Županji i Osijeku. Usput su na autoputu svratili u mliječni restoran zadružne mljekare »Slavija«, Staro Petrovo Selo.

SASTANAK O AMBALAŽI

Ovo Udruženje u zajednici sa Biro-om za ambalažu pri Trgovinskoj komori NRH održalo je 13. o. mj. savjetovanje sa proizvođačima i potrošačima mljekarske ambalaže, na kojem je bilo prisutno 26 pred-

stavnika proizvođača i 22 pretstavnika potrošača, sa teritorija cijele NRH.

Na savjetovanju je proizvođačka industrija iznijela mogućnosti u vezi s novim dostignućima industrije ambalaže, dok su potrošači dali svoje primjedbe na dosadašnju ambalažu kao i ambalažu za budućnost. Specijalno su obrađivani problemi transportnih kanta, boca za mlijeko, kartonske ambalaže, aluminijske folije i trake, kao i ostalo.

Zaključeno je, da se osnuje jedan odbor koji bi na osnovu dosadašnjih iskustava i zaključaka ovoga sastanka dalje sistematski obrađivao problematiku ambalaže potrebne za mljekarsku industriju.

N. F.

BORAVAK V. BOHAČA IZ ČSR U ZAGREBU

U vremenu od 13.—18. V. o. g. boravio je u Zagrebu Vlastislav Bohač, saradnik Istraživačkog instituta za mlijeko i jaja u Taberu, ČSR.

V. Bohač je u Zagrebačkoj mljekari demonstrirao topljenje sireva češkim Cifosolima i održao referat s diskusijom o izvršenim pokusima topljenja, s naročitim osvrtom na osobine citratnih i fosfatnih soli. Prisutno je bilo tridesetak mljekarskih stručnjaka zainteresiranih mljekarskih poduzeća i ustanova iz NR Slovenije, Srbije i Hrvatske.

Sireve — proizvedene prigodom ovog pokusnog topljenja — ocijenila je posebna komisija. Sirevi, topljeni mješavinom Joha — i Cifo soli ili samim Cifo-solima polučili su za 0.5 do 1.5 točaka više od sireva topljenih samim Joha-solima na način kako se to obično izvodi u Zagrebačkoj mljekari.

PRODAJEM uz najpovoljnije cijene :

2 STROJA ZA PUNJENJE TOPLJENOG SIRA — i sličnih masa — u kalupe;

(kriške i blokovi) kapacitet 50—400 kg/dan;

1 ELEKTRIČNU SKLOPKU ZVIJEZDA - TROKUT od 50 ampera;

1 ANALITIČKU VAGU s utezima;

SIRNE MARAME br. 11 dimenzija 165×165 cm;

BUTIROMETRE za ispitivanje mlijeka po Gerberu i Hoybergu;

PIPETE za mlijeko i amilalkohol;

KIPP - AUTOMAT za amilalkohol,

SVE NOVO I ISPRAVNO!

NARUDŽBE DOSTAVITI NA ADRESU »MLJEKARSTVA«!

POZIV I OBAVJEŠTENJE

APSOLVENTIMA MLJEKARSKE ŠKOLE U ŠKOFJI LOKI I KRANJU TE SVIM MLJEKARAMA

Prilikom 30 - godišnjice osnivanja Mljekarske škole u Škofji Loki te 50 - godišnjice osnivanja škole na Vrhnici, održat će se proslava tih godišnjica 7. i 8. septembra 1957. u Kranju.

Tom prilikom otkrili bi spomen - ploču onim apsolventima škole u Škofji Loki, koji su žrtvovali svoj život za vrijeme NOB kao borci, taoci ili kao žrtve fašističkog terora.

Molimo sve absolvente, da podatke o palim drugovima pošalju na Mljekarsku školu u Kranju. Istovremeno molimo sve rođake, prijatelje i znance palih drugova, da dostave podatke o njima na školu u Kranju.

Proslava godišnjica održat će se 7. septembra u Ljubljani zajedno s mljekarskim zborom, te izložbom i ocjenjivanjem mliječnih proizvoda.

Pozivamo sve absolvente škola u Vrhnici, Škofji Loki i Kranju, da prijave svoje učešće na proslavi upravi škole u Kranju.