

Držim, da bi se pripremom vrhnja i bučkanjem maslaca pod što sličnijim uvjetima moglo postići:

- 1) da kod raznih šarža nakon određenog vremena predgnječenja sadržina vode bude približno ista; i
- 2) da ta sadržina poraste kod glavnog gnječenja za približno istu vrijednost kod svih šarža.

To su osnovni uvjeti, čijim bi se ispunjenjem vrijeme opisanog postupka smanjilo za cca 45 minuta: otpalo bi čekanje na analizu postotka vode nakon glavnog gnječenja, dodavanje vode, drugo naravnavanje vakuuma u bučkalici i završno gnječenje.

Literatura:

- 1) Uputstvo za upotrebu kubus bučkalice, Tipa F 31, Paasch.
- 2) Uputstva za rukovanje za bučkalicu Silkeborg, Tip Uoh.
- 3) Franc Štros, Izrada maslaca u metalnoj bučkalici. Mljekarstvo, X, 9, 200—204. (1960).
- 4) Silvija Miletić, Naravnavanje sadržine vode u maslacu. Mljekarstvo, X, 7, 154—156. (1960).
- 5) M. Komar i Marjan Milohnoja, Raspodjela vode u maslacu. Mljekarstvo, XIV, 10, 217—220. (1964).

vijesti

SJEDNICA UPRAVNOG ODBORA UDRUŽENJA MLJEKARSKIH RADNIKA SRH

13. III o.g. održana je sjednica Upravnog odbora Udruženja s dnevnim redom:

1. definiranje prijedloga za formiranje otkupnih cijena mlijeka u god. 1968.;
2. pretres završnog računa Udruženja za god. 1966.;
3. izbor redakcionog odbora lista »MLJEKARSTVO«;
4. priprema za glavnu godišnju skupštinu Udruženja;
5. učlanjenje u Poslovno udruženje »HRANA« u Zagrebu;
6. razno.

Nakon diskusije po tač. 1. donijeti su ovi zaključci:

1. predložiti »MLEKOSIMU« u Beogradu da do 1. V 1967. izradi Pravilnik o plaćanju mlijeka po kvaliteti, koji bi važio za sve mljekare;
2. u slučaju da »MLEKOSIM« ne izradi zajednički pravilnik za sve mljekare, Udruženje će sugerirati mljekarima da donesu svaka svoj interni pravilnik, u kojem će biti obuhvaćeni i svi raniji propisi o kvaliteti;
3. da se »MLEKOSIMU« dostavi prijedlog kriterija za plaćanje mlijeka po kvaliteti, koje je izradilo ovo Udruženje
 - obračun prihoda i rashoda Udruženja jednoglasno je prihvaćen;
 - izvršena je izmjena članova redakcionog odbora lista »Mljekarstvo«;

O radu mljekara dosad su stigli podaci samo od 5 mljekara. Potrebno je da sve mljekare blagovremeno dostave podatke, kako bi se isti mogli obraditi prije održavanja godišnje skupštine;

— budući da Poslovno udruženje »HĀRANĀ« još nije osnovano treba se sačekati dok se osnuje i proradi, pa se tek onda može o tome raspravljati i ev. učlaniti i dr.

ODLUKA O ODREĐIVANJU PREMIJA ZA KRAVLJE MLIJEKO U GOD. 1967. (SL. LIST 7/1967.).

Po ovoj odluci korisnicima premija isplaćuje se:

1. iznos od 0,30 dinara po 1 litri kravljeg mlijeka vlastite proizvodnje
2. iznos od 0,10 dinara po 1 litri kravljeg mlijeka proizvedenog u kooperaciji s individualnim proizvođačima.

Premije iz stava 1. isplaćuje se za kравlje mlijeko koje sadrжава najmanje 3,2% mliječne masti i koje korisnici premije od 1. siječnja do 31. prosinca 1967. prodaju i isporuče radnim organizacijama i ustanovama kao i za kравlje mlijeko koje korisnici prodaju preko svojih pogona ili prodavaonica neposrednim potrošačima.

Premije iz stava 2. ove odluke isplaćuje se korisnicima premije koji su s individualnim proizvođačima zaključili ugovor o proizvodnji i isporuci (kooperaciji) kravljeg mlijeka.

Premije iz stava 1. isplaćuju se iz sredstava Saveznog sekretarijata za poljoprivredu i šumarstvo pod uvjetom da se ostvari premija od 0,10 dinara po 1 litri kravljeg mlijeka, koja se osigurava suglasno republičkom propisu.

Premija iz stava 1. i 2. isplaćuje se samo onim korisnicima premije, koji su uveli matično knjigovodstvo, selekciju i kontrolu produktivnosti muznih krava.

Odluka je stupila na snagu 8. veljače o. g.

POSTUPAK ZA OSTVARIVANJE PREMIJE ZA KRAVLJE MLIJEKO U GOD. 1967.

U Sl. listu SFRJ od 12/67. izašla je naredba o načinu i postupku za ostvarivanje premije za kравlje mlijeko u god. 1967.

Korisnik premije podnosi zahtjev za premiju Službi društvenog knjigovodstva, kod koje ima žiro račun.

Pod kravljim mlijekom vlastite proizvodnje (za koje se ostvaruje savezna premija od 0,3 n. d po 1 litri) podrazumijeva se kравlje mlijeko koje korisnik premije proizvede u vlastitoj režiji. Pod kravljim mlijekom proizvedenim u kooperaciji s individualnim proizvođačima (za koje se ostvaruje savezna premija od 0,10 n. d po 1 litri) podrazumijeva se kравlje mlijeko proizvedeno na osnovu ugovora o kooperaciji.

Mlijeko, za koje se isplaćuje premija, treba da sadrжава najmanje 3,2% mliječne masti. Za ono koje sadrжава manje od 3,2% ne može se ostvariti premija niti se količina takovog mlijeka može preračunavati na količine s 3,2% mliječne masti radi ostvarivanja premija.

Mlijeko s više od 3,2% mliječne masti preračunava se na količinu sa 3,2% mliječne masti. Za ono preko 4% mliječne masti preračunava se kao da sadrжава 4% mliječne masti.

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

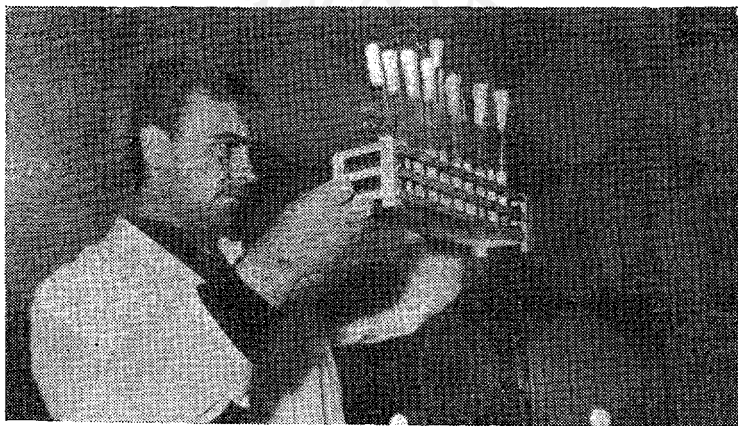
podnijeti dokaz, da je premija u iznosu od 0,10 n. d po 1 litri kravljeg mlijeka, koja se osigurava u republičkom propisu, naplaćena od kupca odnosno pogona ili prodavaonice korisnika premije. Ako korisnik ne podnese ovaj dokaz (prijepis virmanskog naloga) u određenom roku, dužan je u daljnjem roku od 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, a na teret računa br. 603-638/89/03/ — Savezna premija za mlijeko iz vlastite proizvodnje ili na teret računa br. 603-638/89/02/ — Savezna premija za mlijeko iz kooperacije.

ODRŽANO PREDAVANJE U MLJEKARI »SLAVIJA« — ST. PETROVO SELO

25. I o. g. u Starom Petrovom Selu održano je radnicima mljekare »SLAVIJA« predavanje »O radu poslovnice za nabavu sirovine Zagrebačke mljekare« i »O načinu kontrole kvalitete mlijeka u Holandiji«. Predavao je vet. Zlatko Mašek, referent Poslovnice za nabavu sirovine i kooperaciju Zagrebačke mljekare.

Radnici mljekare »SLAVIJA« upoznali su se s radom, dostignućima i teškoćama u svakodnevnoj manipulaciji s mlijekom jedne od naših najvećih mljekara u zemlji, kao i s mljekarskom industrijom u Holandiji, koja se ubraja u najrazvijenije zemlje u pogledu proizvodnje i prerade mlijeka u mliječne proizvode.



Izvođenje reduktazne probe u laboratoriju St. Petrovo Selo

Potrebno je, da se i u buduće za pojedine mljekare organiziraju predavanja sa zornim prikazivanjima, na kojima bi se radnici upoznali s organizacijom, radom, teškoćama i uspjesima stanovite mljekare, što bi bilo od obostrane koristi za organizatora tih predavanja i za pojedine mljekare.

Predavanje u mljekari »SLAVIJA« organiziralo je Udruženje mljekarskih radnika SRH, Zagreb.

Bakterije protiv encima laktoperoksidaze (No 46/66) — Kako je poznato stanovite bakterije uzroče kiseljenje mlijeka. Naprotiv encim (djelotvorna tvar) tzv. laktoperoksidaza sprečava kiseljenje.

U mljekarskom institutu Tehničke visoke škole u Münchenu vrlo dobro su uočili promjene koje nastaju utjecajem bakterija na spomenuti encim. Tačna spoznaja ovih kemijskih procesa od velikog je značenja pri proizvodnji mlječnih proizvoda. Naučenjaci su pronašli da bakterije mijenjaju encim laktoperoksidazu koja sprečava kiseljenje, i to jednom sve više koče djelovanje tog encima što dalje napreduje kiseljenje, što više kisika dospije u kiselo mlijeko i što je kiseljenje sporije. Drugi put često nastaje modificirana laktoperoksidaza koja se razlikuje od encima koji se prvotno nalazi u mlijeku. U Weihenstephanu su tačno ustanovili gdje nastaju razlike.

Usporedna istraživanja zrenja i skladištenje ementalca u relativno vlažnom i relativno suhom podrumu (E. Flückiger i H. Stettler, Savez. mljek. istr. zavod Liebefeld - No 2/67) — Autori su napravili paralelno dva pokusa sa po 10 hljebova ementalca. U jednom su držali ementalce u podrumu za zrenje pri 75% rel. vlage, a u drugom (kontrolnom) pri 85% rel. vlage, pa su ustanovili gubitak težine, sadržinu vode, utjecaj na kvalitetu sireva i uštedu rada kod njege.

Rezultati pokusa su ovi:

- gubitak težine kod 75% rel. vlage bio je nešto manji nego kod 85% rel. vlage;
- manji gubitak težine ima se u prvom redu pripisati većoj sadržini vode;
- nije se mogao još primijetiti utjecaj na primarne kvalitetne oznake (rupičavost, tijesto, okus i sposobnost skladištenja);
- kore sireva koji su dozreli pri 75% rel. vlage nijesu bile samo nepropusne za vodu, nego i za CO₂. Manji gubitak plinova uzrokovao je nešto bržu tvorbu rupica;
- smanjenjem vlage u podrumu za zrenje na 80% znatno se uštedilo u radu u podrumu za zrenje, a da nije bilo nikakvog gubitka na težini ni rizika u kvaliteti;

- preporuča se što više smanjiti na prikladan način naglu promjenu temperature između podruma za soljenje i zrenje, da se izbjegne kondenzacija vlage na sirevima, koja može nastati i drastičnim smanjenjem vlage, dok sirevi ne dostignu temperaturu zrenja;
- upotreba dozvoljenih fungicida ima smisla ako se klimatizacijom ne može smanjiti potrebna njega sireva.

Zemlje EZT mogu se same podmirivati sirevima (No 4/67) — U zemljama EZT-a se i u god. 1966. povećala proizvodnja i potrošnja sireva. Kao i god. 1965. stopa rasta proizvodnje je ipak veća od potrošnje. Proizvodnja sireva u zemljama EZT se god. 1966. povećala za nekih 5% i prema procjeni dostigla rekordnu visinu od 1,45 mil. tona. Najviše se povećala u Holandiji i Belgiji. Proizvodnja sireva se više povećala nego proizvodnja mlijeka, jer povišenje cijena sirevima prema EZT tržišnom redu za mlijeko djelovalo je da se mlijeko umjesto za proizvodnju maslaca, više iskorištavalo za proizvodnju sireva. Povećanje plasmana nije išlo u korak s potrošnjom; jednom su se povećale zalihe, a drugi puta smanjila se potreba uvoza. Netto-uvoz EZT koji je 1963. i 1964. iznosio 32.000 tona, već god. 1965. smanjio se na 19.000 t, a god. 1966. mogao bi iznositi najviše 10.000 t. Uzevši u obzir da će se stanje povećati za nekih 15.000 t, to će se praktički zemlje EZT same moći podmiriti sirevima.

Proizvodnja sireva i izvoz zemalja EZT u 000 t

	1962.	1963.	1964.	1965.	1966.*
proizvodnja	1288	1243	1298	1377	1450
uvoz	221	244	247	263	285
izvoz	196	212	215	244	277

* procjena

Iz toga je uočljivo, da će zemlje EZT koje već sada imaju višak maslaca, mlječnog praha i kondenziranog mlijeka u skoroj budućnosti biti i netto-izvoznici sireva. Predviđa se da će se u zemljama EZT prosječna cijena sirevima povisiti, što će stimulirati proizvodnju, ali nepovoljno djelovati na potrošnju. I tako