

OBAVIJESTI

U Narodnim Novinama NRH br. 59 od 25. XII. 57. izdana je Naredba o organizaciji i provedbi mjera za sprečavanje stočnih zaraznih bolesti.

Donosimo one mjere, koje se odnose na sprečavanje tuberkuloze i bruceloze goveda.

Tuberkuloza

Obveznu tuberkulinizaciju goveda intrakutanom metodom treba provesti na svim poljoprivrednim dobrima, zadružnim i ostalim ekonomijama najkasnije do 31. svibnja god. 1958.

Kod ostalih vlasnika goveda tuberkulinizaciju goveda treba provesti na svim onim područjima, na kojima je vršena u toku godine 1955.

U svim krajevima, u kojima dosad nije vršena opća i obvezna tuberkulinizacija, treba ispitati goveda na tuberkulozu kod onih stočara, koji prodaju mlijeko za javnu potrošnju.

Tuberkulinizaciju goveda vršit će veterinarske stanice, na poljoprivrednim dobrima i ostalim ekonomijama, koje imaju svoje veterinare. Tuberkulinizaciju će izvršiti njihov veterinar.

Izvršitelji i iskazi o izvršenoj tuberkuli-

nizaciji dostavljaju se organu uprave narodnog odbora kotara nadležnom za poslove veterinarske inspekcije.

Bruceloza goveda

Na poljoprivrednim dobrima, zadružnim i ostalim ekonomijama obvezan je pregled rasplodnih goveda na brucelozu, koji se mora obaviti jedamput na godinu pregledom krvi serološkom probom, a najkasnije do 30. lipnja god. 1958.

Mljekare, mljekarska poduzeća i zadruge, dužne su mlijeko, koje sabiru na svojim sabiralištima, ispitati na brucelozu s prstenasto-mliječnom probom dva puta na godinu, i to prvi put najkasnije do 31. svibnja, a drugi put do 31. listopada god. 1958.

Stočari, koji dostavljaju mlijeko direktno potrošačima, dužni su ispitati mlijeko svojih goveda na brucelozu dva puta na godinu s prstenasto-mliječnom probom, i to u proljeće najkasnije do 31. svibnja i u jesen do 31. listopada god. 1958.

Ako se prstenasto-mliječnom probom utvrdi pozitivna ili sumnjiva reakcija, u stajama iz kojih potiče pregledano mlijeko, mora se serološki pretražiti krv mliječnih goveda starijih od godine dana.

IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

Osnivanje poljoprivredne banke — Priprema se nacrt Uredbe o osnivanju poljoprivredne banke, u kojoj bi se koncentrirala sva sredstva namijenjena poljoprivredi i šumarstvu.

Povećanje proizvodnje mesnih konzerva — Proizvodnja mesnih konzerva u prvih 6 mjeseci god. 1956. iznosila je 6.438 t prema 3.456 t u istom razdoblju prošle godine, t. j. prosječna mjesečna proizvodnja ove godine iznosila je preko 1.000 t, a u prošloj godini iznosila je 576 t. Izvoz prvih šest mjeseci god. 1956. iznosio je oko 4.700 t, a u istom razdoblju prošle godine svega 2.400 t.

Nacrt Zakona o obveznom osiguranju stoke — U Savezu poljoprivredno-šumarskih komora razmatrao se Nacrt Zakona o obveznom osiguranju stoke. Primjedbe o nacrtu podnijet će Savez nadležnim organima.

Izrada elaborata o potrebi stočne krme — Posebna komisija, koju je formirao Savez poljoprivredno-šumarskih komora, izradila je elaborat o potrebi stočne krme i odnosa cijene stočne krme u vezi s garantiranim cijenama za garantirani tov stoke.

U vezi s time napravljen je i plan potrebe stočne krme za tov 135.000 tejadi,

90.000 junadi i ostalih goveda i 800.000 bijelih mesnatih svinja.

Od spomenute utovljene stoke dobilo bi se 179.000 t žive vage.

Plenum Glavnog zadružnog saveza Jugoslavije — Prošle godine održan je plenum Glavnog zadružnog saveza Jugoslavije, kojemu je među ostalima prisustvovao drug Slavko Komar, član Saveznog izvršnog vijeća. Na plenumu je izneseno, da je posljednje godine osnovano preko 280 zadružnih poslovnih saveza, koji su pružili znatnu pomoć pri organiziranju poljoprivredne proizvodnje na suvremeni način, i pri izgradnji prerađivačke industrije. Istaknuta je potreba, da se u zadruzi objedini proces proizvodnje i prometa poljoprivrednih proizvoda. Zaključak i prijedlozi s ovog plenuma dostavljen je Saveznom izvršnom vijeću.

Vrijednost izvoza u FNRJ prvih 11 mjeseci 1957. — Vrijednost izvoza prvih 11 mjeseci iznosila je 1072 milijarde dinara. Prošle godine povećao se izvoz približno za 20 milijarda dinara.

560 školskih zadruga u NRH — U NRH proširio se broj školskih zadruga tako, da ih već ima 560 sa 28.000 članova. Svaka zadruga ima pokusne parcele, koje obrađuju

mladi zadrugari. Tako se oni osposobljuju za buduće aktivne radnike u zadrugama.

Investicije u poljoprivredi u petgodišnjem planu — Od god. 1957.—1961. uložiti će se 345 milijarde dinara za društvene investicije u poljoprivredi — Osim toga određuju se znatne investicije i u drugim granama privrede, a to će također utjecati na razvoj poljoprivrede. Tako se određuje 134 milijarde dinara za prehrambenu industriju, industriju umjetnih gnojiva i poljoprivrednih strojeva, 70 milijarda za izgradnju objekata za čuvanje, doradu i preradu poljopr. proizvoda i za opremanje konzumno-prerađivačkih kapaciteta trgovinske mreže, koja će služiti prometu poljopr. proizvodima. Određuju se sredstva za povezivanje poljoprivrednih područja s tržištem.

Za izgradnju objekata i radova za regulaciju rijeka i obranu od poplava, za uređenje bujica i za zaštitu od erozije određuje se 35 milijarda dinara.

Proširenje Novosadskog sajma — Prema najnovijem planu proširiti će se zemljište Novosadskog sajma od 116.000 na 350.000 m², i na tom prostoru izgraditi će se novi

Danska — Nazadovanje proizvodnje mlijeka, a povećanje postotka masti u mlijeku — God. 1956. prosječna godišnja proizvodnja mlijeka smanjila se za 3% t. j. na 3051 kg po kravi. God. 1954. iznosila je ukupna proizvodnja mlijeka 5.432 mil. kg, god. 1955. 5.181 mil. kg, a god. 1956. smanjila se na 5.039 mil. kg. Od toga proizvelo se maslaca 67%, konzumnog mlijeka 11.0%, sira 10%, kondenziranog mlijeka 3.2%, na poljopriv. domaćinstvima potrošilo se 7.9%, a izvezlo se mlijeka i vrhnja 0.5%. Za proizvodnju 1 kg maslaca trebalo je 20.4 kg mlijeka, a prošle godine 20.6 kg.

Nova Zelandija — Znatno povećanje proizvodnje mliječnog praška od obranog mlijeka — U raznim državama znatno se povećala proizvodnja mliječnog praška od obranog mlijeka. U Nizozemskoj rekordno se povećala proizvodnja prvih osam mjeseci (od srpnja 1956. do ožujka 1957.) na 4.908 vagona. Najviše se izvezlo u Vel. Britaniju i poslije nje u Indiju, kamo se uvezlo iz Nove Zelandije 1.000 vagona mliječnog praška od obranog mlijeka ili 20% više nego prošle godine, iako je Indija ograničila devize za uvoz robe.

Nizozemska — Mliječne kuhinje po školama — Na 220 mjesta uvedeno je mlijeko u škole. Broj školske djece, koja piju mlijeko u školama, iznosi 450.000.

paviljoni. Zbog toga ove godine ne će se održati XXVI. Međunarodni poljoprivredni sajam, nego tek u travnju 1959.

Osnivanje Biroa za konjunkturane informacije — Savez trgovinskih komora FNRR pokrenuo je pitanje osnivanja Biroa za konjunkturane informacije. U prvo vrijeme prikupljao bi i objavljivao podatke o poljoprivrednim proizvodima, a postepeno bi obuhvatio prehrambene i ostale industrijske proizvode. Osim toga vršio bi procjene proizvodnje i tržišnih višaka poljoprivrednih proizvoda, pratio cijene, ponudu i potražnju, pa davao prognoze o mogućnostima plasmana.

Zahtjev za izvozom bjelancevinaste hrane — Budući da je prošle godine urod žitarica bio velik, to tvornice ne mogu više plasirati uljenu sačmu i riblje brašno uz njima odgovarajuće cijene, pa zbog toga predlažu izvoz. Na domaćem tržištu postiže se za sojinu sačmu 35, za arašidovu 30 dinara po kg (iz uvezenih sirovina), a za riblje brašno 90 dinara po kg (prije 120 Din), a to ne podmiruje ni proizvodne troškove. Izvozom bi se mogle polučiti znatno više cijene.

Nove folije za ambalažu životnih namirnica — Goodyear Tire and Rubber Co Ltc je iznio na tržište dvije nove kvalitete pliofilma plastične folije, koje se mogu upotrebiti za ambalažu živežnih namirnica, a naročito u trgovinama za samoposluživanje.

Jedan takav proizvod zvan FM-1, u prvom redu namijenjen je za omatanje mesa, peradi i ribe, t. j. proizvoda, koji se hladnjem konzerviraju.

75 BF je karakterističan svojom nepropusnošću, pa se u takovoj ambalaži sačuva okus. Ambalaža je prikladna za maslac, sir i t. d.

Potrošnja sira u Irskoj — U Irskoj je godišnja potrošnja sira po stanovniku 550 g, a u nekim državama kontinentalne Evrope preko 9 kg. Ukupna potrošnja sira varira od 2.000—2.500 t.

Novi polythen — Polythen, koji je dosad služio za omatanje živežnih namirnica, nije mogao podnositi više temperature. U Njemačkoj je sad proizveden novi tip polythena, koji može izdržati temperaturu do 110°C, a ipak se ne deformira.

Polythen se proizvodi polimerizacijom ethylena uz niži tlak nego obični polythen. Gušći je i može podnijeti opetovanu sterilizaciju. Krući je od normalnog polythena i već je poslužio za proizvodnju raznog suda, koje se sterilizira.

Opskrba mlijekom američke vojske u Njemačkoj — Danske zadružne mljekare sklopile su ugovor za dobavu 10,000.000 lit. mlijeka američkim trupama, koje su stacionirane u Njemačkoj.

Određeno je, da se 60% mlijeka dostavlja u kartonskoj ambalaži, pa je u vezi s time izgrađena instalacija, koja omogućuje da se proizvodi na sat 40.000 takove ambalaže. Mlijeko iz Danske stiže u Njemačku svaki dan posebnim vlakom.

Proizvodnja mlijeka u Italiji — U Italiji je koncem 31. XII. 1954. bilo 9,032.600 goveda. Najveći dio goveda je u sjev. Italiji, a najmanji je u južnom dijelu Italije. Ovaca je 8,000.000, a 2,000.000 koza.

Ukupna proizvodnja mlijeka iznosi prosječno 1.890 milijuna galona. Najveća je proizvodnja mlijeka na području rijeke Po-a i u alpskom području.

Potrošnja mlijeka u Italiji. Prosječna godišnja potrošnja mlijeka po stanovniku iz Italije je 50 kg. Znatno varira; na sjeveru iznosi 84 kg, u centru 31, a na jugu 13,6 kg.

Proizvodnja sira u Italiji — Proizvodnja sira u Italiji iznosi 350.000 t. Od toga 75% se proizvodi u sjevernoj Italiji. Glavni tipovi sira su ovi: Asiago, Bel Paese, Caciocavallo, Fontina, Grana, Parmesan, Pecorino, Provone, Robiola i Scarmorze, koji se uglavnom proizvodi od kravljeg mlijeka.

Proizvodnja i prerada mlijeka u Holandiji —

	God. 1955.	1956.
Dobavljeno mlijeka po proizvođačima u mil. kg	861	933
% masti	3.81	3.834
Proizvodnja u tonama		
maslac	11.681	12.597
sir	23.496	25.620
kondenzirano mlijeko	50.984	54.116
mlijeko u prahu	4.700	7.572

Novija ispitivanja u proizvodnji sira u Poljskoj — U Poljskoj su vršena ispitivanja o upotrebi X zraka na pospješenje zrenja edamca sira. Odašiljač ultraviolettih zraka tipa Phillips. U.F. od 30 watta, smješten u podrumu 55 m² površine, za 4 sata zračenja uništi oko 80% bakterija. Kora na sirevima u takovom podrumu ne pokriva se plijesnima. Tvorba plijesni u siru je sporija nego u podrumu, gdje se ne zrači tim zrakama. Sirevi, koji se 14 dana zrače, dobiju karakteristični markantniji okus, a to znači, da se pospješuje zrenje.

Provedena su ispitivanja i o utjecaju pasterizacije mlijeka na preradu edamca sira. Ispitane su tri metode pasterizacije: grijanjem kod 67°C za vrijeme do 3 minute, kod 70—78°C za 30—48 sekunda i kod 64

do 70°C za 30—48 sekunda. Kod ove pasterizacije postignuti su najbolji rezultati.

Čišćenje zraka — Centar za bakteriološka ispitivanja sveučilišta u Kaliforniji nedavno je stavio u tečaj postupak za čišćenje zraka u laboratorijima. Ovim postupkom uklanja se 99% mikroorganizama u zraku, pa bi mogao korisno poslužiti i da očišćuje zrak u podrumu za zrenje sira.

Zrak se čisti s pomoću posebnih lampa, koje djeluju na cirkulirajući zrak u difuzeru konstruiranom od Pyle-National Co-Chicago. U ovom difuzeru zrak cirkulira brzinom od 90 metara u minuti, a to uništava gotovo sve nazočne bakterije.

(Le Lait br. 368/57.)

STRUČNA LITERATURA

Weisseyre (Roger) Technique laitières modernes (Moderna mljekarska tehnika) 16×22 — 548 str., 207 slika i šeme. Naklada: La Maison Rustique (Librairie Agricole, Horticole, Forestière et Ménagère) 26, rue Jacob, Paris (6^e). Cijena 3900 franc. franaka.

Sadržaj knjige:

1. sastav, promjene u mlijeku i dr.
2. tehnika proizvodnje
3. tehnika rukovanja i prerade (opskrba mljekare mlijekom, primanje mlijeka, čišćenje, mljekarska tehnika koja se tiče samog mlijeka, kondenziranje i sušenje mlijeka, maslarstvo, sirarstvo s monografijom glavnih sireva i prikaz mehanizacije, ice creama i nuzproizvodi)
4. voda u mljekarskoj industriji (opskrba vodom i otpadne vode)
5. čišćenje i raskužba u gospodarstvu i mljekarskom pogonu
6. glavne metode analize mlijeka i mliječnih proizvoda u industriji
7. propisi u tehnici proizvodnje i prerade mlijeka.

Knez, Mašek, Maxa, Teply a Wedlich — Čisté mlékarské kultury a jich pouziti v mlékarském prumyslu (Čiste kulture i njihova primjena u mljekarskoj industriji) 222 str., 34 slike i 1 dodatak, Praha 1956. Naklada: Statni nakladatelstvi tehnicke literatury.

U uvodnom dijelu ističe se važnost primjene čistih kultura u mljekarskoj industriji, a zatim autor opisuje uvjete za pripremu čistih kultura za vrhnje (maslac), jogurt, kefir, za sireve ementalac, edamac i cheddar, čiste kulture acidophilus, B. propionske kiseline, B. linens, plijesni za roquefort i dr.

Knjiga završava kontrolom kvalitete kultura kao i njihovih pogrešaka.