

su one veoma skupe. Prema tome i najteži fizički radnik treba animalnih bjelančevina (mesa, jaja, sira) kao i svaki drugi odrastao čovjek, a energetske potrebe mora da podmiruje većom količinom škrobne hrane i masnoće.

GODIŠNJE DOBA je također važan faktor, koji u prehrani treba uzeti u obzir. Zimi gubimo više tjelesne topline nego ljeti. Zato ćemo zimi trošiti više masnoće (svejedno je da li biljnog podrijetla (na pr. ulje) ili je životinjskog podrijetla (na pr. mast ili maslac). Ljeti više trošimo voće i povrće, koje redovito ima manju kaloričnu, a veću protektivnu vrijednost. Ako želimo smanjiti tjelesnu težinu, ne smijemo reducirati animalne bjelančevine iz mesa, sira, jaja, mlijeka. Bilo bi to štetno po zdravlje. Naprotiv ograničit ćemo ugljikohidrate (kruh, kolače, šećer, grah, rižu i sl.) Ako izostavimo samo 10 dkg kruha, smanjit ćemo broj unesenih kalorija za 250, a to je po kaloričnoj vrijednosti više nego tri jaja ili 200 grama mesa. I protivno, ako netko treba da dobije na vagi, najlakše će to postići škrobnom, šećernom i dobro začinjenom hranom. Bjelančevinasta hrana, napose meso i jaja, nemaju veliku kaloričnu vrijednost. Njihova vrijednost ima više zaštitno značenje, a osim toga i cijena im je previsoka, pa u dnevnoj prehrani prosječnog građanina mora biti toliko zastupana, da podmiri fiziološke potrebe organizma.

Prim. dr. Eugen Nežić

VIJESTI

Boravak g. Paul Ducruet-a, eksperta FAO-a u NR Sloveniji — Potkraj mjeseca srpnja o. g. došao je u Beograd ekspert FAO-a za proizvodnju tvrdih i polutvrdih sireva, g. Paul Ducruet iz Pariza, koji će po programu Međunarodne tehničke pomoći održati u našoj zemlji po republikama više tečajeva za tehnologiju navedenih sireva.

Prvi tečaj za sirare organizirao je odbor za mljekarstvo kod Poljoprivredno-šumarske komore NR Slovenije u Zadružnoj mljekari Kranj.

Kako je vrijeme za organizaciju tečaja bilo vrlo kratko, a pored toga za održavanje tečaja dosta nezgodno zbog velikih količina mlijeka, koje u ovo doba mljekare prerađuju, to

mnoge pozvane mljekare nisu mogle poslati na tečaj svoje sirare.

Na tečaju, koji je bio održan između 1. VIII. — 17. VIII. o. g., sudjelovalo je 12 sirara iz 8 mljekara i iz Mljekarske škole, Kranj.

Ekspert g. P. Ducruet upoznao je sirare s tehnološkim procesom sira vrste: edamac (3 dana), ementalac (4 dana), grijer (3 dana) i gouda (2 dana), a kao praktičar — tehnolog istaknuo je neke vrlo interesantne pojedinosti naročito u proizvodnji tvrdih sireva: ementalca i grijera.

Nakon svršetka tečaja g. P. Ducruet obišao je nekoliko znatnijih sirana u Sloveniji, koje proizvode pomenute vrste sira (Tolmin, Vrhnika, Ljutomer, Nova vas), gdje se za ne-



Sl. 1 — Učesnici mljekara iz Slovenije na tečaju za sirare, održanom po ekspertu FAO g. Paul Ducruet
(Foto: ing. Milan Hafner)



Sl. 2 — Učesnici tečaja u sirani Mlekarne — Kranj kod proizvodnje grijera
(Foto: ing. Milan Hafner)

koliko dana upoznao s uvjetima i načinom tehnološkog procesa prerade mlijeka u sir, i dao poduzećima i njihovim sirarskim majstorima svoje primjedbe i savjete, kako bi poboljšali kvalitetu svojih proizvoda.

Isto tako je u »Ljubljanskoj mlekarici« eksperimentirao proizvodnju

mekanog sira »camembert«, kojom bi naši potrošači mogli proširiti asortiman sireva u našoj zemlji.

Boravak eksperta g. Ducrueta u našoj zemlji imat će svakako pozitivan rezultat budu li sirari njegovo izlaganje provodili i u praksi.

(ing. M. Hafner)

Boravak eksperta FAO za tvrde sireve u NR Hrvatskoj — Nakon jednomjesečnog rada u Sloveniji, doputovao je u NR Hrvatsku g. Paul Ducruet, ekspert FAO za tvrde sireve. Po dolasku u Zagreb, 30. VIII, razgledao je Zagrebačku mljekaru, i održao sastanak u prostorijama Sekcije za NR Hrvatsku. U toku jednomjesečnog boravka u NRH g. Ducruet je vodio tečaj za tvrde sireve i obišao neke mljekare.

Prvi dio tečaja održan je od 1.—10. IX. 1960. u zadrružnoj mljekari »Slavija« u Starom Petrovom selu, na kojem su se polaznici upoznali sa suvremenim tehnološkim procesom proizvodnje ementalca i grijera.

Drugi dio tečaja nastavljen je u Mljekarskoj industriji u Bjelovaru, od 12.—23. IX 1960. na kojem su se polaznici upoznali s tehnološkim procesom proizvodnje gouda sira i camberta.

Ovom tečaju prisustvuje 10 polaznika. Razlog tako malog broja polaznika jest u tome, što se tečaj održava baš u vrijeme najvećeg priliva mlijeka u mljekare, i u vrijeme Zagrebačkog Velesajma, što je spriječilo neke interesente da prisustvuju tečaju. Rad je organiziran tako, da se svako jutro proizvodi određene sireve, a poslije podne održava diskusija o različitim

problemima kod proizvodnje ovih sireva.

U toku tečaja u Bjelovaru prate rad i predavanja i učenici Mljekarske škole u Bjelovaru.

Svoj boravak u NR Hrvatskoj završava g. Paul Ducruet posjetom mljekari Žabno (od 24.—27. IX.), pogonu Zagrebačke mljekare, gdje će demonstrirati proizvodnju ementalca, te organizirati stručnu diskusiju sa sirarskim majstorima Zagrebačke mljekare. Nakon završetka rada u Hrvatskoj odlazi g. Ducruet u NR Srbiju, gdje će se zadržati mjesec dana održavajući ovakve tečajeve.

A. P.

Prodaja konzumnog obranog mlijeka u Zagrebu — Od 1. IX. o. g. Zagrebačka mljekara stavila je u promet pasterizirano obrano mlijeko. Maloprodajna cijena tom mlijeku je 27 Din litra.

Održan seminar u TMP Osijek — Od 18. do 20. VIII. o. g. održan je u TMP Osijek seminar za nagrađivanje radnika po jedinici proizvoda. Učesnici seminara bili su iz ovih mljekara: Zagrebačka mljekara, Mljekarska industrija Bjelovar, »Pionir« TMP Županja, »Zora« mljekar. poduzeće Virovitica, »Slavija« Staro Petrovo Selo, »Mljekara« Split, PIK »Belje« Beli Manastir, »Sava«, stočarsko-mljekarska zadruga Babina Greda i Gradska mljekara Varaždin.