

2. kako na terenu ima različite opreme, to je potrebno organizovati odlazak izabrane ličnosti u firme koje imaju veći broj uređaja na dotičnom terenu;

3. osim kompletne garniture alata za ovaj rad, treba obezbediti i terensko prevozno sredstvo;

4. brza i hitna intervencija servisne službe ne isključuje pedantno i striktno vođenje radnih naloga. Ovo je neophodno radi naplate intervencija firmama u garantnom roku, kao i radi naplate organizacijama vlasnicima opreme posle isteka garantnog roka. Tačna evidencija delatnosti serviseru, bilo iz oblasti preventive ili po intervencijama, predstavlja i jednu realnu mogućnost uvida i kontrole nad radom samog serviseru.

Zaključci

Postojeće stanje u današnjoj etapi razvoja našeg mlekarstva u interesu očuvanja kvaliteta mleka zahteva:

1. da inicijativu za preduzimanje mera za poboljšanje, odnosno očuvanje kvaliteta mleka, stalno ima mlekara, kao izraziti faktor uticaja na proizvođače mleka;

2. za ostvarenje prednjeg, formiranje odnosno aktiviranje sirovinskih kontrolno-savetodavnih službi u mlekarama;

3. sistematsko sprovođenje zadataka ove službe kroz sadržajni rad i produbljanje iznetih predloga, prema specifičnosti terena;

4. objedinjavanje i sinhroniziranje rada svih stručnih službi koje su zainteresovane za očuvanje kvaliteta mleka, ne samo mlekare i proizvođača, već i ostalih (poljoprivredna, veterinarska, sanitarna inspekcija, komore i dr.);

5. organizovanje servisne službe za održavanje opreme za hlađenje mleka na mestu proizvodnje u okviru sirovinske službe mlekare, kao najcelishodnije rešenje brze i efikasne intervencije;

6. zbog dalekosežnog direktnog i indirektnog uticaja sirovinske službe na obezbeđenje dovoljnih količina kvalitetne sirovine, a s tim i stvaranje mogućnosti za ekonomičnu proizvodnju kvalitetnih mlečnih proizvoda, treba obratiti veliku pažnju na izbor odgovarajućeg profila i nagrađivanje kadra koji će raditi u ovoj službi;

7. za sirovinsku kontrolno-savetodavnu službu je važno da se njeni saveti prihvataju i sprovode u delo, a za ovo je najbitnije sprovođenje u život plaćanje mleka prema kvalitetu.

MLJEKARSTVO U SR SLOVENIJI GODINE 1969.

Milan HAFNER

Poslovno združenje za mlekarstvo, Ljubljana

Služeći se zvaničnim podacima Zavoda za statistiku SRS i podacima slovenskih mljekara sakupljenih i obrađenih preko Poslovnog združenja za mlekarstvo — Ljubljana želim dati najznačajnije karakteristike jednogodišnje bilance kretanja proizvodnje, otkupa, prerade mlijeka u Sloveniji i cijena mlijeka i mliječnih proizvoda na ovom tržištu. Pored toga dat ću i nekoliko podataka o privređivanju većine mljekara u Sloveniji za prošlu godinu.

Proizvodnja mlijeka u god. 1969.

Po podacima Zavoda za statistiku SRS, Slovenija je imala krajem god. 1969. ukupno **244 330** krava, od toga na društvenim gazdinstvima: **13 130** (5,4%), a u privatnom sektoru: **231 200** (94,6%). Za godinu dana ukupan broj krava

smanjio se za 5978 (2,36%), a od toga najviše kod individualnih proizvođača, kod kojih se taj broj smanjio za 5037 krava.

Količina namuzenog mlijeka u toj godini ocjenjuje se na 404,9 milij. litara, a apsolutna količina proizvodnje mlijeka procjenjuje se na 460 milij. litara. Ovom ocjenom možemo zaključiti, da je prosječna proizvodnja po kravi iznosila 1885 litara. Prosjek proizvodnje mlijeka po kravi na društvenom sektoru iznosio je godišnje 3500 litara.

Ovi podaci kazuju, da ima organizirani otkup mlijeka u Sloveniji tendencu stalnog porasta od god. 1965. dalje. Za ovakav razvitak mljekarstva u Sloveniji svakako je mnogo doprinijela i mljekarska preradbeni industrija svojom politikom prema proizvođaču mlijeka, kojeg je uvijek smatrala nosiocem proizvodnje i zbog čega je u granicama svojih mogućnosti s pomoću otkupnih cijena stimulirala obim proizvodnje mlijeka za svoje, odnosno potrebe tržišta.

Otkup mlijeka preko mljekara

Organizirani otkup mlijeka preko poljoprivrednih zadruga od individualnih proizvođača-kooperanata i u ovoj godini se znatno povećao. Djelimično je tome doprinijela pored nastojanja mljekara za što većem obimu otkupa i činjenica, da se u mnogim rejonima Slovenije, a naročito u alpskim područjima, sve intenzivnije pristupa ka specijaliziranoj proizvodnji mlijeka na individualnim imanjima (Gorenjska, Savinjska dolina) koja povećavaju broj krava muzara, moderniziraju staje i uvode sve više strojnu mužnju krava.

Ovakva specijalizacija zauzima sve veći obim i na ostalim rejonima Slovenije. Uporedo s time proširuju se i otkupni rejon mljekara na područja, koja do sada nisu imala uvjeta i većeg interesa za prodaju malih količina mlijeka zadrugama, odnosno mljekarama.

Na ovakav proces vrlo značajan utjecaj ima i činjenica, da se deficitarnost mlijeka na tržištu Slovenije povećava zbog vrlo znatnog opadanja prodaje mlječnih proizvoda (sir, maslac) iz SRH i APV na slovenskom tržištu, a potrošnja mlječnih proizvoda u stalnom je porastu.

Porast organiziranog otkupa mlijeka, realiziranog preko mljekara u god. 1969. vrlo je značajan uprkos činjenici, da se je otkup u četvrtom kvartalu smanjio zbog poznatih poremećaja u proizvodnji i prodaji goveđeg mesa, koji su negativno djelovali u svim našim republikama i na obim otkupa mlijeka.

Mljekare u Sloveniji su u ovoj godini u upoređenju s prošlim godinama otkupile ove količine mlijeka:

God.	Ukupan otkup (mil. l)	Index	Od društ. sektora	Index	Od ind. sektora	Index
1965.	90,5	100	40,7	100	49,8	100
1967.	110,2	121,8	42,1	103,5	68,1	136,5
1968.	123,5	136,5	43,4	106,6	80,1	160,6
1969.	134,7	148,9	44,4	109	90,3	181

Otkup mlijeka se u god. 1969. povećao od količina u god. 68. ukupno za 10,6%, a to od društvenog sektora za 2,3%, a od individualnih proizvođača za 12,73%. Od posljednjih, 94% količina otkupljenog mlijeka proizvedeno je u kooperaciji s poljoprivrednim organizacijama, što potvrđuje veliki ekonomski interes proizvođača za ovakav oblik sudjelovanja, koji se mora u perspektivi još značajnije odraziti u obliku većeg pružanja stručne savjetodavne službe i kreditiranja sa strane poljoprivrednih organizacija.

Otkupne cijene mljeka u Sloveniji prošle godine nisu se promijenile. U prosjeku mljekare su u god. 1969. otkupile sve količine po cijeni 0,99 d za litru mljeka sa 3,7% prosječne mlječne masti.

Mlijeko društvenog sektora otkupile su u prosjeku po 1,08 d, mlijeko iz kooperacijske proizvodnje po 0,95 d po litri, fco sabirne stanice zadruga.

Za troškove transporta mljeka do mljekara, ove su u prosjeku odbijale zadrugama 0,08 d po litri.

Napomena: podaci o otkupnim cijenama utvrđeni su metodom ponderiranja.

Upotreba otkupljenog mljeka u mljekarama

Mljekare u Sloveniji otkupljene količine mljeka upotrebile su ovako:

Potrošnja:	litara (000)	%	Index (god. 1968=100)
1. za potrebe konzuma u Sloveniji	44,990	33,4	98,2
2. za preradu	66,850	49,7	114,8
3. za prodaju u SRH	12,361	9,13	102
4. za izvoz u Italiju	10,488	7,77	141,7

Iz pregleda uočuje se malo sniženje upotrebe mljeka za konzum (pasteriziranog i steriliziranog). Povećala se je količina mljeka za preradu u mlječne proizvode, djelimično za prodaju u SR Hrvatsku (Rijeka, Split), a naročito za izvoz u Italiju (Trst, Gorica) po tršćanskom sporazumu i sajamskom kontingentu »Alpe-Adrija«, koji je do sada zauzeo najveći obim.

Prerada mljeka u mlječne proizvode i cijene na tržištu

Prerada mljeka u različite mlječne proizvode u mljekarama iz godine u godinu zauzima sve veći obim u ukupnoj strukturi upotrebe ukupno otkupljenih količina mljeka.

Značajna pri tome je činjenica, da usmjerenost mljekara kod prerade diktira tržište i ekonomski interesi mljekara. Prerada mljeka u sve više tvrdih, polutvrdih, mekih sireva, izuzev svježeg kravljeg sira-skute, je u smanjenju, pa je zbog toga pomanjkanje sireva, koji se sve manje kupuju na teritoriji SR Hrvatske i AP Vojvodine, sve češće i značajnije. Ista pojava povremeno nastupa i kod maslaca, iako se uvozi veća količina iz inostranstva, a to često u nepravo vrijeme i suviše velikim količinama najedanput.

Vrlo brzo se povećava potrošnja jogurta, kao i voćnog jogurta, koja je do sada bila dosta manja od potrošnje u ostalim republikama. Isto važi za proizvodnju i potrošnju mlječnog krem-sladoleđa, kao i za slatko i kiselo vrhnje.

Detaljniji podaci realizacije prerade mljeka i cijena na tržištu Slovenije u god. 1969. dani su u sljedećem pregledu (str. 191):

Podaci o realizaciji proizvodnje u mljekarama god. 1969. pokazuju izvjesne promjene u količinama pojedinih proizvoda, koji se iz godine u godinu mijenjaju na osnovu potražnje na tržištu, odnosno zbog pomanjkanja izvjesnih sirovina u mljekarama (maslac). Značajno je povećanje proizvodnje kondenziranog i evaporiranog mljeka kao i jogurta i pasteriziranog slatkog i kiselog vrhnja i mlječnog sladoleđa. Ukupna proizvodnja sireva se smanjila, naročito se smanjila proizvodnja grojera i gorgonzole. Ponovno se povećala proizvodnja kazeina (Ptuj).

Vrsta proizvoda	količina (u 000 l, kg, kom)	index (68=100)	prosječna prodajna cijena (d)	index (68.=100)
1. paster. i ster. mlijeko (u boc. i nepovrat. ambal.)	44,990,0	98,2	1,448	99,25
2. mlijeko u prahu — punomasno	1,730,5	111,6	11,33	112,2
3. mlijeko u prahu — obrano	111,9	73,7	6,79	—
4. kondenzir. mlijeko	477,2	148,8	5,66	112,7
5. evaporir. mlijeko	37,5	176	7,55	111,9
6. maslac (I kval.)	827,3	93,8	19,75	108,3
maslac (II „)	30,0	25,9	15,87	93,8
7. jogurt (l)	3,305,4	130,4	—	—
voćni jogurt (l)	258,9	—	4,65	162
8. vrhnje (l)	1,529,8	111	10,16	105,7
9. svježi sir — skuta	538,7	106,5	5,07	106,6
10. sirevi				
ementalac	540,1	109,9	13,85	102,2
grojer	92,1	60	12,93	102,2
trapist	424,5	96,4	11,80	104,3
gauda	686,6	89,2	13,25	108,6
posavski sir	98,5	102	13,82	106,3
tolminski sir	62,2	90,2	12,76	104,3
tilzitski sir	5,4	168,5	13,45	112
parmezan	81,4	373,5	15,75	102
gorgonzola	3,6	54,8	16,82	108,9
liptavski sir	1,9	—	9,85	—
11. topljeni sir (kg)	64,0	176,4	10,10	99
topljeni sir (kom)	322,5	37,5	1,99	103,6
12. mlječni sladoled (t)	915,9	134	22,10	124
13. kazein	126,5	197	13,75	101,5
14. jugolit	33,4	66,3	17,05	97,3

Konstatiramo prilično povećanje cijena svih mlječnih proizvoda osim konzumnog mlijeka. Naročito je porasla cijena jogurta, naročito zbog znatnog povećavanja voćnog jogurta i novog savremenog pakovanja u plastične čaše, za potrebe kojeg je bilo uvezeno više novih kompletnih linija.

Ekonomski rezultati mljekara u Sloveniji

Pošto Poslovno združenje za mlekarnstvo, Ljubljana, nije uspjelo dobiti rezultate financijskog poslovanja u god. 1969. — od svih mljekara u Sloveniji, nismo uspjeli izraditi detaljnije analize privređivanja ukupne mljekarske industrije Slovenije u cjelini.

Ukupna vrijednost otkupljenog mlijeka u Sloveniji ocjenjuje se na iznos od 133,5 mil. dinara. Vrijednost proizvodnje svih mljekara iznosi prema procjeni cca 234,5 mil. dinara, što znači da su mljekare 1 litru mlijeka (zajedno s dokupljenim količinama od drugih mljekara) obrađenog, odnosno prerađenog u mlječne proizvode, na tržištu realizirale u vrijednosti od cca 1,59 d.

Ukupni troškovi proizvodnje u mljekarama u god. 1969. iznosili su oko 0,448 d/1 litra mlijeka.

Prema podacima 11 mljekara, koje su god. 1969. ukupno otkupile 70,8 mil. litara mlijeka zaključujemo, da su postigle ovaj rezultat:

1. ukupna dohodak	129,188.700 dinara	
2. čisti dohodak	20,866.400	„ (16,15%)
od toga za: a) lične dohotke	11,908.800	„ (57,2%)
b) za fondove	7,389.100	„ (35,4%)

Po podacima ovih mljekara (bez mljekara: Ljubljana, Celje, Podnanos, Koper, Sl. Bistrica, Postojna i Idrija) akumulacija na 1 litru otkupljenog mlijeka iznosila je u prosjeku 0,045 d (2,82%) od vrijednosti proizvodnje, a kretala se između: 0,032 d do 0,103 d/l, a 2 mljekare imale su financijski gubitak.

Podaci iz godišnjih bilanca ovih mljekara (11) za god. 1969. uključuju i financijske rezultate ostalih djelatnosti, koje neke od njih imaju pored prerade mlijeka (trgovina, prerada ostalih proizvoda).

Ovi podaci, iako samo orijentacioni ukazuju na vrlo nizak stepen sposobnosti za jednostavnu, a naročito za proširenu reprodukciju, koja bi morala biti realna osnova za realizaciju srednjeročnog plana razvitka slovenskog mljekarstva u cjelini do god. 1975.

Vijesti

VIJESTI MEĐUNARODNOG MLJEKARSKOG SAVEZA

Štete od korozije u mljekarskom pogonu

14. svibnja 1970. zasjedala je jedna grupa, da studira probleme u vezi sa štetama od korozije u mljekarskom pogonu. Odgovorni vođa te grupe prof. Sainclivier (F.) je iznio o tome dosadašnja saznanja. Izvještaj o toj temi podnijet će se na godišnjoj skupštini radi izmjena i nadopuna. Radna grupa je poduzela da razradi konvencionalne metode o procjeni štete od korozije. Ona će ispitati da li se mogu upotrijebiti elektrokemijske metode radi studiranja korozije u mljekarskom pogonu.

Iz domaće i strane štampe

Hlapljive masne kiseline u emental-skom siru proizvedenom iz mlijeka koje potječe s gospodarstava na kojima krawe hrane silažom

U godinama 1962/63., 1963/64., 1964/65. i 1965/66. proizvodili su u pokusnoj sirarni škole Dr. Antona Fehra u Weileru (Allgäu) emental-ski sir iz mlijeka koje je potjecalo s tzv. »silažnih pogona« (Spitalhof Kempten). Pokusi su pokazali, da se sir proizveden iz takvog mlijeka (udio »silažnog mlijeka« kretao se između 10 i 98%) u odnosu na kontrolni sir iz normalnog mlijeka češće i nepravilno nadima, u tijestu ima jake pukotine, a razlikuje se i po mirisu i po okusu. Pri tome se ustanovilo, da ne postoji nikakva povezanost između postotnog udjela »silažnog mlijeka« u pripremljenom mlijeku u sirnom kotlu (Kesselmilch) i nadimanja sira. U pokusnoj godini 1965/66. nadula su se samo 4 od ukupno 32 emental-ska sira koja su bila proizvedena iz »silažnog mlijeka«. U sirevima koji su bili jako naduveni i raspucani došlo je do maslačko-kiselog vrenja, pa se razvila maslačka kiselina kao svojstven znak tog vrenja (tab. 1).

Tablica 1.

Količna n-maslačne kiseline u emental-skom siru od mlijeka iz »silažnih pogona« (Spitalhof) i od normalnog mlijeka (pogon Weiler).

Pokusno raz-doblje	Porijeklo mlijeka	Broj ispitanih uzoraka sira	Srednja količina n-maslačne kiseline u 100 g sira (u mg)
1963/64.	Spitalhof	20	54,3 ± 6,1
	Weiler	11	9,4 ± 3,2
1964/65.	Spitalhof	28	38,3 ± 3,3
	Weiler	15	12,4 ± 3,1
1965/66.	Spitalhof	9	141*
	Weiler	4	6,4 ± 1,8

* velika odstupanja u pojedinačnim vrijednostima (od 60,2—429,1).

Pokazalo se, da su naduveni sirevi sa-državali mnogostruko više n-maslačne kiseline (60,2—429,1 mg/100 g sira), nego li sir od normalnog mlijeka (2,6—9,2 mg/100 g sira). Osim povećane količine n-maslačne kiseline, u naduvenim sirevi-ma je i koncentracija n-valerijanske ki-seline bila već: nego u nenaduvenim.