

Potrošnja mlijeka. U birou za ljudsku prehranu i kućnu ekonomiju, koji se nalazi u sklopu Uprave poljoprivrednih istraživanja, nalazi se također i mljekarski odjel. Ovaj odjel vodi računa o sastavu i hranjivoj vrijednosti mliječnih proizvoda potrebnih čovjeku. Na osnovu rada ovog odjela doznali smo, da se potrošnja mliječnih proizvoda znatno povećala u poređenju na prethodne godine. Tako su na pr. gradske familije god. 1949. trošile prosječno 0,6 lit. mlijeka (preračunato na tekuće mlijeko) po osobi na dan, a god. 1942. oko 0.5. Pri pritrošnji mlijeka i mliječnih proizvoda ima velike razlike u pojedinim gradovima i državama. Za povećanu proizvodnju mliječnih proizvoda ovaj zavod pravi razne recepte za mliječne proizvode, štampa razne brošure i publikacije, koje govore o hranjivoj vrijednosti mlijeka navodeći potrebne količine za djecu razne dobi, pa za odrasle žene i muškarce.

Tendencija SAD jest, da se što više mlijeka stavi na tržište u tekućem stanju. U tome su zaista i postigli znatan uspjeh, koji se lijepo razabire iz ovog prikaza:

MASLAC	Tekuće mlijeko
	Ostalo

TEKUĆE MLIJEKO	Maslac
	Ostalo

Bakteriološki sastav mlijeka je na velikoj visini. Pasterizirano mlijeko u bocama sadrži manje od 50 hiljada klica u 1 ml, a nepasterizirano mlijeko, koje dopijeva u mljekare, manje od 100 hiljada. Kolik je broj bakterija u mlijeku proizvođača, najbolje se vidi iz donjeg prikaza jednog mljekarskog instituta u St. Paulu (država Minnesota):

Godina	Broj mikroskop. analize	Do 500.000 klica u 1 ml. mlijeka	500.000 — 1 milijun	Preko 1 milijuna
1938	93.459	89,89 %	4,97 %	5,14 %
1945	79.964	93,43 %	4,74 %	1,83 %
1951	77.886	96,21 %	3,26 %	0,53 %

Dalje analizirajući mlijeko do 500.000 klica u 1 ml imamo ovakvu sliku:

Manje od 10.000 klica u 1 ml. mlijeka	11.000 — 29.900	Preko 30.000
64,54 %	26,9 %	8,6 %

Iz ovoga se vidi, kako se postotak proizvođača s velikim brojem bakterija vrlo brzo smanjivao tako, da je god. 1951. 96,21% proizvođača predavalo mlijeko s manje od 500.000 bakterija u 1 ml.

Velika proizvodnja higijenski kvalitetnog mlijeka, a isto tako i velika potrošnja su rezultati mljekarske politike u SAD.

MLJEKARSKA IZLOŽBA U ZAGREBU

Udruženje mljekarskih poduzeća Hrvatske priređuje i ove godine izložbu mliječnih proizvoda. Ova izložba održati će se u Zagrebu polovicom studena. Za razliku od prošlogodišnje, ona će imati nešto širi obim. Uz mliječne proizvode, koje će izlagati mljekare, biti će putem slika, crteža i grafikona prikazan razvoj i stanje mljekarstva u našoj republici, zatim uloga mlijeka i mliječnih proizvoda u ishrani ljudi i u narodnoj privredi.

državama Wisconsin, Michigan, Illinois i New-York. To je pasmina vrlo skladnog oblička, koža joj je neobično fine kvalitete. Svakako, za izrazito mliječni tip goveda je ova pasmina nešto više mesnata i daje utisak nešto veće grubosti u kostima. Krave dosežu prosjek od 550 kg, a bikovi 720 do 950 kg. Nazivlje se smeđim govedom, ali je češće mišje boje. Mirnog je temperamenta i lako se s njime postupa.

Ovo govedo nije ranozrelo, pa u tome malo zaostaje i za holštajnskim. Mliječnost je povoljna: u dobrim okolnostima daju prosječno 2.700 do 3.000 litara mlijeka sa sadržinom masti od nekih 4%.

Centralni ured »Udruženja gajaca smeđeg švicarskog goveda« nalazi se u Beloit, Wisconsin (The Brown Swiss Breeder's Association), a registrira se od god. 1911. Najveći uspjeh je postigla krava Illini-Nellie, koja je god. 1938. dala 13.300 litara mlijeka i 540-kg maslaca.

GUERNSEY- (Gernzi-) pasmina potječe, kao i Jersey, s istoimenog otoka u Kanalu La Manche. Prva goveda ove pasmine uvezena su u SAD god. 1830. Najrasprostranjenija su na Istoku, osobito u državama New-York, Massachusetts i Pennsylvania, a na Zapadu u Wisconsin i Minnesota. Krave su teške prosječno 450 kg, običajne boje su crveno- ili žuto-smeđe sa bijelim poljima na glavi (licu), slabinama, nogama i repnoj kiti. Iako živahne, dobrog su temperamenta, u laktaciju dolaze obično sa 26 do 28 mjeseci. U uvjetima prosječne farme daju oko 2.500 litara mlijeka s prosječno 5% masti na godinu. Mlijeko im je žuto, pa se mnogo traži na tržištu. I maslac je jako kolriran, pa se zato ova pasmina mnogo drži ondje, gdje se prodaje vrhnje za produkciju maslaca.

Centralni ured »Američkog kluba gajaca Guernsey goveda« (The American Guernsey Cattle Club), koji vrši registriranje, nalazi se u Peterboro, New Hampshire.

Opisanih pet mliječnih pasmina najčešće se nalazi na farmama mljekarskog područja u SAD. Izabirući pasminu, farmer se prije svega ravna prema tržištu. Ako tržište traži neobrano mlijeko, teško će se farmer odlučiti da drži Jersey ili Guernsey, osim, ako mu to tržište plaća dosta veliku posebnu premiju za masno mlijeko. Inače, za takova tržišta farmer će radije držati holštajinke, Ayrshire ili švicarsko smeđe govedo, jer obilno i ekonomično produciraju mlijeko. Ako je farma smještena tako, da se više rentira prodaja vrhnja, onda, naravno, najprije dolaze u obzir pasmine sa Kanala La Manche. Ali ako farmer može dobro iskoristiti obrano mlijeko, on će se i ovdje rado odlučiti za holštajinke, jer produciraju mnogo mlijeka. Osim toga i kod prodaje vrhnja je važan faktor ukupna količina producirane masti, važniji od procenta masti u mlijeku.

Naravno, uspjeh ili neuspjeh u mljekarenju ne može se ni u SAD svesti samo na izbor pasmine, nego na niz drugih uzroka. Prije svega na to, da li je farmer propustio da pravodobno izluči neproduktivne krave iz držanja, da li su mu metode prehrane i općeg upravljanja farmom prikladne i pravilne, i t. d. Uspjeh zavisi dakle u prvom redu o sposobnostima, darovitosti i umješnosti samoga farmera.