

VIJESTI

Virovitica, 20. III. 1935.

U Gradskoj mljekari Virovitica dovršava se montaža automatskog stroja za sušenje kazeina. Stroj je domaće konstrukcije i izvedbe, a poslužit će kao prototip za daljnje usavršenje ove vrste strojeva u zemlji.

Mljekara priprema sredstva i materijal, kako bi se temeljito preuredio i povećao kapacitet i pojednostavnili i poboljšali tehnološki procesi.

Na sastanku, koji je u mljekari održan 19. III. s predstavnicima gradske općine, KNO-a i kot. poljoprivredne službe, razmotreni su razlozi, zašto se smanjila otkupna količina mlijeka, a istodobno niknuo veći broj sitnih zadružnih mljekara. Po mišljenju nazočnih bitni razlog, zašto se tako povećao broj mljekara na području kotara, je velika razlika između otkupne cijene mlijeka i prodajne cijene mliječnih proizvoda. Da mljekara zainteresira proizvođače za što veću proizvodnju i prodaju mlijeka, osnovat će odbor predstavnika proizvođača, s kojim će se savjetovati o mjerama za unapređenje proizvodnje.

Veliki Zdenci, 27. III. 1933.

Mljekarska industrija »Zdenka« u Vel. Zdencima znatno je proširila djelokrug svog poslovanja. Osim centralne mljekare u Vel. Zdencima, ona ima 12 pogona na području kotara Grubišno Polje, Garešnica, Daruvar i Pakrac. U Vel. Zdencima ima veliko svinojgojstvo, mlin i restoran, a uprava poduzeća namjerava graditi i tvornicu suhomesnate robe.

Kako na drugim područjima, tako se i na ovom otvaraju male zadružne mljekare, koje imaju svrhu, da što povoljnije unovče mlijeko, bez obzira na interese poduzeća, koje u tom rajonu već otkupljuje mlijeko.

M.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

MLJEKARSTVO U EGIPTU

Kako dolina Nila ima 15.000.000 stanovnika, a svaki od njih troši na dan prosječno 1/5 pinte* svježeg mlijeka, može se ovdje jako proširiti i mljekarska industrija. Nedavne agrarne reforme s obzirom na povoljne uvjete omogućuju brojnim manjim farmerima, da se u što većoj mjeri posluže modernim uređajima, u kojima Egipat sada tako oskudijeva.

Cjelokupna godišnja proizvodnja mlijeka iznosi oko 100 milijuna galona**, od toga se 60% prerađuje u maslac i slabomasni sir, a 20% u punomasni sir. Maslac se obično izrađuje pod imenom »samm«, koji odgovara indijskom gheeu. Kiselo mlijeko, slično jogurtu, koji se pravi također s kvascem, poznato je pod imenom »lebben al zabadi«. Vrlo mala količina mlijeka za konzum se pasterizira. Kralj Fuad uveo je prvi bakreni paster na svojoj uzornoj farmi nedaleko od Kaira.

Polutekući maslac pravljen poglavito u Indiji, obično s topljenim bivoljim maslacem, hlađen i odliven pretežno tekući dio predstavlja ghee.

Maslac od bivoljeg mlijeka je pročišćen kuhanjem i filtriranjem tako, da je proizvod sličan običnom ulju. Ovom se proizvodu ne će lako pokvariti okus, kao maslacu.

(The chemistry and technology of food and food products, M. B. Jacobs, 1944.)

Prosječni sastav mlijeka

Vrsta	Voda	Protein	Mast	Laktoza	Pepeo
od egipatske bivolice	82,09%	4,16%	7,96%	4,86%	0,78%
od kineske bivolice	76,80%	6,04%	12,60%	3,70%	0,86%
od filipinskog carabao	78,46%	5,88%	10,35%	4,32%	0,84%

(Fundamentals of dairy science' L. A. Rogers, 1935.)

(Dairyman)

* pint = 0.568 l

** galon = 4 1/2 l