

Budući da je zapremina kloretilove pare velika, redovno se mjesto običnih cilindričnih kompresora upotrebljavaju t. zv. rotacioni ili turbokompresori.

Kako se kloretil isparuje kod prilično visoke temperature (+12°C), pa je zbog toga radni tlak u kondenzatoru relativno nizak, to se mogu i obični plosnati hladnjaci za mlijeko, koji su dobro zabrtvljeni, upotrebljavati kao isparivači za direktno isparivanje kloretila. To je za manje mljekare i sabirališta mlijeka vrlo ugodno; ovakova je naprava jeftinija od ostalih sistema, jer otpadaju crpaljke, bazeni i vodovi za slanu ili ledenu vodu. Pored toga su kalorični gubici manji, jer je prijenos hladnoće direktan.

Jeđino je za naše prilike prilično bolno pitanje nabavka samog kloretila, kao i rezervnih dijelova. Ni jedno, ni drugo ne proizvodi se u zemlji, pa baš zbog toga priličan broj tih uređaja danas ne radi.

Gabler Franjo

S JEDNODNEVNOG POSJETA MLJEKARAMA »BELJSKI MASLAC«, SOMBOR I NOVI SAD

Potkraj prošlog mjeseca članovi upravnog i nadzornog odbora Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske obišli su mljekare poduzeća »Beljski maslac« u Belom Manastiru, »Mlekoprodukta« u Somboru i Gradsku mlekaru u Novom Sadu.

Ovo je prvi ovako organizirani posjet.

Nakon održane sjednice u Osijeku članovi Udruženja krenuli su automobilima osječke i županijske tvornice mliječnog praška prema Belom Manastiru. Usput smo se svi morali »dezinficirati«. Namakanje ruku u bure s krećnom vodom i brisanje cipela i automobilskih guma imalo bi spriječiti, da se ne prenese slinavka i šap.

Pred mljekarom dočekao nas je direktor poduzeća »Beljski maslac« drug Neverle. Kroz sam pogon proveo nas je poslovođa drug Kohout. Mljekara je podignuta pred 30 godina i kroz to razdoblje stekla je ugled svojim proizvodima na domaćem i stranom tržištu, a i bogato iskustvo u poslovanju.

Mlijeko, koje se doprema uskotračnom željeznicom sa 14 proizvodnih objekata beljskog poljoprivrednog dobra, prerađuje mljekara uglavnom u poznati »Beljski maslac« i kazein. Sira proizvodi vrlo malo. Sadašnji dnevni promet mljekare iznosi 5—6 tisuća litara.

Dopremljeno mlijeko najprije se obire. Za tu svrhu mljekara ima tri separatora »Vestfalije« po 3.000 lit. Vrhnje se pasterizira i potom cijepi čistim kulturama, a sutradan nakon zrenja prerađuje u maslac. Obrano mlijeko odvodi se u »kazeinarnu«, gdje se spontano grušća i prerađuje u kazein. Sirovi kazein suši se u jednostavnoj sušari, koja može osušiti na dan 300 kg kazeina.

Za proizvodnju maslaca služi bučkalica, zapremine 4.000 lit. Maslac oblikuje naročiti stroj, kakova inače nemamo u drugim našim mljekarama. Učinak ovog stroja, koji radi pod pritiskom i do 14 atmosfera, iznosi oko 400 kg maslaca na sat. U maslacu ostaje svega oko 14% vode. Oblikovani i umotani maslac se uskladištuje u hladnjači.

Sada se siri na dan svega 300 do 400 litara.

Zasad je glavni problem mljekare, kako nam je rekao drug Neverle, premala količina mlijeka. Radnici i namještenici troše oko 2/3, dok za preradu ostane svega oko 1/3 proizvedenog mlijeka na ovom našem najvećem poljoprivrednom dobru.

Dobar placement i prilično visoke prodajne cijene (maslac 480, kazein 450 Din kg) omogućuju, da se mlijeko nabavlja i po većoj cijeni, koja sada iznosi 21 Din po proizvođač.

Nakon jednosatnog razgovora oprostili smo se s vrlo prijaznim domaćinom drugom Neverle i s drugovima iz mljekare, pa krenuli prema Somboru.

Sutradan ujutro smo razgledali somborsku pijacu bogatu voćem i povrćem, a oskudnu mliječnim proizvodima, gdje ni mast ni šećer nisu jeftini (mast po 400 Din, a šećer 220 Din) i zatim uputili smo se u mljekaru.

U zgradi, gdje je smještena mljekara, nalazi se i uprava ovog poduzeća, koje ima pogone i u susjednom kulskom i odžačkom kotaru. Sadašnji promet poduzeća iznosi oko 5.500 litara na dan, a sam pogon u Somboru radi otprilike sa 500 litara. Sve mlijeko prerađuju u sir.

S direktorom poduzeća drugom M. Augustinov, koji naš je vrlo ljubazno dočekao, povelili smo razgovor o nizu raznih uglavnom zajedničkih mljekarskih problema. Pored nestašice mlijeka i povišenih otkupnih cijena pojavljuje se konkurencija u nakupnom području, nastaje borba s kiselošću mlijeka i napuhivanjem sira i dr. Čuli smo i o nastojanjima ovoga kolektiva, kako da ostvari izvoz sira. U prošloj zimi izvezli su oko 100 tona uglavnom trapista u blokovima, polučivši 390 Din za kg. Sada se nadaju izvozu u Grčku, Tursku i Egipat, samo ne više po tako povoljnim cijenama. Pomišlja se na izvoz topljenog sira u kutijama, i radi toga u kolektivu razmišljaju, kako će poboljšati pakovanje i kvalitetu ovog sira. Da to postignu, ne će



Radnici i službenici »Mlekoпродукта« u Somboru

žaliti truda ni sredstava, koja su u priličnom iznosu stekli u prošloj godini. U tu svrhu stupili su u vezu s jednim Švicarcem, koji bi ih trebao uskoro pohoditi.

Razgledajući zatim sam pogon sirane, u kojem se sada proizvodi nešto trapista, a više edamskog sira, prostorije topionice, zatim velike podrumске i ostale prostorije u zgradi, uvjerali smo se, da zaista ovdje vlada red i čistoća. Naročito se ugodno iznenadilo nas nekoliko, koji smo ovdje bili prije godinu i po. Nema onih bezbroj muha ni neugodna mirisa, koji često nalazimo u mljekarama. Prostorije su temeljito uređene, uređaji čisti, a u dvorištu lijep park sa cvijećem. Radnici su u pogonu i po-drumu u urednim radnim ogrtačima, i ne možete se oteti dojmu, da je zaista ovdje takav red uobičajen, a ne samo udešen za naš dolazak.

U završnim razgovorima dotakli smo se i stručnih pitanja, pa smo utvrdili, da je prerada sirovine jednako aktualna kao i sama sirovina. Čak su stavljeni prijedlozi, da se izmijene stručnjaci iz pojedinih mljekara, a mljekare treba da što tješnije su-rađuju i da se uzajamno ispomažu.

Poslije zakuske nastavili smo put u Novi Sad.

Nakon dvosatne vožnje ugledali smo lijepu građevinu novosadske mljekare podignute iz pomoći Unicefa. Kapacitet joj je 50.000 litara na dan. Ova mljekara

s lijepim i urednim velikim prostorijama same pogoške zgrade s novim strojevima i uređajima, opskrbljena je modernim kupaonicama i garderobom za radnike, a ima i veliku upravnu zgradu i garaže. Ona se bitno razlikuje od starih mljekara u Belom Manastiru i Somboru, naročito u prostranosti prostorija, u novim i modernim uređajima te u veoma jakim rashladnim uređajima, koji su ovaj čas slabo iskorišteni, jer nema dovoljno mlijeka kao ni u ostalim našim mljekarama.

U prisnom razgovoru s tehničkim upraviteljem mljekare drugaricom ing. Cvetković i predsjednikom Radničkog savjeta drugom Šovljanski, saznali smo, da je sadašnji promet mljekare 10—12.000 litara na dan. Od toga dolazi 10—15% nakiselo. U gradu se prodaje u bocama 8—9.000 litara na dan po cijeni od 28 Din i uz gubitak nešto više od 3 Din po litri. Ovoga proljeća na nakupnom području pojavila se konkurencija zadruga i susjednih mljekarskih poduzeća, koja je dovela do nabijanja otkupnih cijena (po 32 Din za litru). Na nedavnom sastanku, koji je održan u Trgovinskoj komori, dogovoreno je, da se poštuju nakupni rejoni i da nakupne cijene, koje se sada na ovom području Vojvodine kreću od 15—17 Din za litru, budu što realnije.

Budući da je pojačano izbila TBC kod goveda na pojedinim poljoprivrednim dobrima, koja isporučuju mlijeko, mljekara je počela proizvoditi maslac od pasteuriziranog vrhnja, koji prodaje po 480 Din, a jogurt po 40 Din. Pred par dana isporučen je i vagon kačkavalja za Grčku po cijeni od 340 Din.

Zanimat će naše čitaoce i način, kako ova mljekara plaća mlijeko i sabirače. Sabirač je odgovoran za kvalitet sabranog mlijeka, o kojem zavisi i njegova plaća; on dobiva 0.40—0.70 Din za litru sabranog mlijeka. Proizvođačima jednog sela isplaćuje se mlijeko podjednako, t. j. po prosjeku masti, koje su imali u dotičnom mjesecu. Prema izjavi druga Šovljanskog sadašnji prosjek masti je vrlo dobar i kreće se od 3,5—3,7%.

Počašćeni vrlo dobrim jogurtom napustili smo poslije podne lijepu novosadsku mljekaru i nastavili put prema Vinkovcima.

U razgovoru, koji se je putem razvio, konstatirali smo, da se naši problemi, kojih ima mnogo, a čestoput su podjednaki u svim mljekarama, uspješno mogu rješavati i vlastitim snagama. Treba ih samo poznavati. Takovu upoznavanju mnogo je pridonijelo i ovo putovanje, pa je jedan od učesnika s pravom izjavio: »Više sam naučio na ovom putu nego u posljednja dva mjeseca u mom pogonu!«

Slažem se s ovom izjavom, pa se ovom prilikom zahvaljujem upravama kolektiva, koje smo pohodili, na prijateljskom dočeku, a osječkoj i županjskoj mljekari, što su nam omogućili prijevoz svojim automobilima.

KONFERENCIJA O UNAPREĐENJU ZADRUŽNOG MLJEKARSTVA

1. VIII. o. g. održala se na inicijativu »Agroproizvoda« mljekarska konferencija u Zagrebu. Konferenciji su prisustvovali ing. Gaži sa strane Glavnog saveza poljoprivrednih zadruga, drug Hrešč od »Agroinvesta«, predstavnici zadružnih mljekara St. Petrovo Selo, Veliki Grđevac, Rovišće, Gradec, Okučani te predstavnik Sekretarijata za narodnu privredu Gašparac F., Udruženja mljekarskih poduzeća ing. Markeš M., Poljoprivredno-šumarskog fakulteta ing. Sabadoš D., Stočarskog zavoda, Novi Dvori ing. Kaštelan D. i od Centralnog higijenskog zavoda dr. Kovačević M.

Konferenciji je predsjedao drug Prodanović. Dnevni red konferencije bio je: 1. Stanje zadružnog mljekarstva (otkup, prerada), 2. Kako da se organizira i unaprijedi zadružno mljekarstvo.

O stanju zadružnog mljekarstva izneseno je, da sada ima oko 70 zadružnih mljekara s kapacitetom 300—10.000 litara mlijeka; neke su sabirnice, a većina se bavi preradom; njihov kapacitet je iskorišten sa svega 50%. Najvećim dijelom zadružne mljekare nemaju odgovarajućih prostorija, naprava i opreme, a ni 10% zadruga nema kvalificiranog kadra. One nemaju svoje organizacije, koja bi im pružala pomoć, pa se zato na konferenciji predlagalo, neka se osnuje Savez mljekarskih zadruga ili što slično. Da se izobrazu stručni kadar, predlagali su neki već zadnjih 5 godina, a i prije