

Dalje je isticana potreba, da se uvede kao obaveza proba fosfataze, koja se u inostranstvu već duže godina sprovodi pri ispitivanju, da li je mleko dovoljno zagrejano u pločastim pasterizatorima i za nisku pasterizaciju.

Kod proizvodnje mleka važno je ne samo da se proizvede dobro mleko, već da se kao takvo i dalje sačuva do potrošnje. Potrebno je pooštriti kontrolne mere i u slučaju češćeg utvrđivanja nepravilnosti kod proizvođača, mlekare ili prodavca, treba krivca isključiti iz mreže snabdevanja mlekom.

O pitanju vitaminiziranja mleka, diskutovali su naročito lekari, koji su istakli potrebu vitaminiziranja mleka za odojčad i trudnice. Jedan govornik iz Hamburga izvestio je o uspesima vitaminiziranja mleka u prašku.

O pitanju sterilizovanog mleka razvila se naročito živa diskusija, u kojoj je istaknuto, da dosadašnji način sterilizacije umanjuje biološku vrednost mleka. Sem toga mleko usled karamelizovanja dobije smeđu boju i ukus kivanog mleka, što izaziva stalne prigovore potrošača. Jedan učesnik iz Švajcarske izvestio je, da je uperizacijom (zagrevanje mleka na temperaturu oko 150°C) postignuta potpuna sterilnost mleka, a da se ono pritom ne razlikuje od pasterizovanog mleka. Kako je uperizovano mleko sterilno, za njegovo čuvanje nije potrebno da se drži na niskoj temperaturi, pa zbog toga ima prednost pred pasterizovanim mlekom.

Prof. Mor je izvestio, da je najnovijim ispitivanjima dokazano, da se homogenizovanjem dobija ukusnije mleko, ali je ono mnogo osetljivije od nehomogenizovanog i treba ga više čuvati od sunčanog svetla. Pre se mislilo, da je homogenizovano mleko zbog zgrušavanja u sitnijim pahuljicama svarljivije, međutim u novije vreme je dokazano, da u tom pogledu ne postoji razlika između nehomogenizovanog i homogenizovanog mleka.

Prof. Šulc je istakao pitanje pasterizacije mleka u proizvodnji sireva. On je naročito naglasio, da treba zahtevati pasterizaciju mleka, koje se upotrebljava za spravljanje sireva, a koje potiče iz staja, gde je ustanovljena tuberkuloza ili bruceloza. Prof. Šulc je objasnio, da se nezgode — umanjena sposobnost sirenja mleka — koje nastaju pasterizacijom mleka na visokim temperaturama, a često i kod kratkotrajne pasterizacije, mogu otkloniti na taj način, što bi se mleko pasterizovalo kratkotrajnim zagrevanjem ne na 71°C, kako je to uobičajeno, već na nešto povišenoj temperaturi (72°C), a da se pritom skрати vreme pasterizacije na 15 sekundi. Pasterizacija mleka, koje se upotrebljava za sirenje, treba da se izvede tako, da proba fosfataze bude negativna.

Na kraju se u ime Saveza mlekarskih organizacija direktor Širmer zahvalio kilskom Zavodu za mlekarstvo na organizovanju ovako uspešnog sastanka i poželeo, da se i dalje po tradiciji nedelja mlekarstva organizuje u Kilu, a ne u Hamburgu, kako je u svojoj uvodnoj reči pri otvaranju sastanka prof. Seleman nagovestio, ukoliko se do idućeg sastanka u Kilu ne poprave uslovi smeštaja za učesnike.

NAŠI ČITAOCI NAM PIŠU . . .

. . . »Slav. Brod je dobro snabdjeven i sa svježim mlijekom kao i s mliječnim prerađevinama, tako da je trenutno ponuda veća od potražnje. Cijene su dosad stabilne, jer su već ionako niske i nitko nema računa da ide sa cijenama još niže. Potrošnja mliječnih proizvoda osjetno je pala zbog obilja voća i povrća na broskoj pijaci.

Otkupne prilike i saradnja na terenu nisu nikakove. Čini mi se da je počelo natjecanje među mljekarima tko će otkupiti više vode u mlijeku i nemojte se čuditi u Zagrebu, ako osnujemo negdje na Jelas polju Udruženje »vodeničara«, koji se bave otkupom mlijeka. Slovenci kažu »malo za šalu malo za res«. Meni osobno se ide kod ovakvog stanja »že za res«. Nemoguće je raditi u ovakvom kaosu, jer ovo zbilja više nije mljekarstvo.

Županja »Pionir« ide sada kroz ceo naš kotar do St. Petrovog sela i preuzima mlijeko od zadruga u Lužanima i St. Petrovom selu, a u Novoj Kapeli radi Mance za Gradsku mljekaru Zagreb i namjerava proći opet preko našeg terena. Od prošle godine u ovo vrijeme imamo mlijeko za 0,5% slabije, a zadruga i ostali primaju sva-

koj proizvođača, kojeg ostave naši vozaři, ako je bio i suviše veliki prijatelj Orljave. Dosad nam nije uspelo da bi došli do neke saradnje na terenu barem u kvalitetu mljijeka, a kako će biti zadovoljni oni iz »Pionira«, vidjet ćemo.

Smatram, da nema smisla takav način konkurencije u socij. sektoru i da bude konačno morala neka jaka ruka odozgo napraviti red u mljekarstvu« . . .

F. K.

100 GODINA PROIZVODNJE KONDENZIRANOG MLIJEKA

U proljeće god. 1853. počeo je Gail Borden u New Libanonu (USA) proizvoditi kondenzirano mljeko pomoću pozajmljenog aparata za kondenzaciju. God. 1856. je dao svoj postupak patentirati u USA i u Engleskoj. Iste je godine otvorio veću tvornicu kondenziranog mljijeka, koju je doskora morao zatvoriti.

Narednih godina je Gail Borden uredio u Burrvillu novu tvornicu kondenziranog mljijeka, kojom je udaren temelj kasnijeg Borden-koncerna. 51.000 štetiša sudjeluje u kapitalu ovog koncerna, koji je u 1952. godini uposlivao oko 32.000 radnika i obavio promet od 770 milijuna dolara. Promet svih tvornica kondenziranog mljijeka u USA popeo se je u god. 1952. na okruglo 7 milijardi dolara.

(Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft)

AMERIČKI VIŠKOVI POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA

U okviru programa za održanje cijena, američka je vlada od svojih proizvođača otkupila u razdoblju od 1. travnja do 28. srpnja 1953.: 84 milijuna kg maslaca, 63,5 milijuna kg šećer-sira i 112,75 milijuna kg mljiječnog praška iz obranog mljijeka. Američka Uprava za uzajamnu sigurnost je angažirala 13 američkih privatnih dobrotvornih organizacija da raspodijele 36 milijuna kg mljiječnog praška ljudima, koji su u oskudici u Evropi, Aziji, Africi i Latinskoj Americi. Kongresu je predloženo, da se vladi dozvoli da proda u prekomorske zemlje suviše poljoprivrednih proizvoda — uključivo maslac, sir i druge mljiječne proizvode — do vrijednosti 2 milijarde dolara, a koji su otkupljeni od proizvođača u okviru programa za zaštitu cijena.

Novozelandska je vlada notom upozorila američku vladu, da bi prodaja velikih američkih viškova poljoprivrednih proizvoda mogla dovesti do ozbiljnijih smetnji na tržištu onih zemalja, koje izvoze mljiječne proizvode.

I u nekim drugim zemljama izvoznicama postoji bojazan, da bi ove velike američke količine poljoprivrednih proizvoda mogle nepovoljno uticati na međunarodnom tržištu poljoprivrednih proizvoda.

(Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft)

ISPRAVAK

U »Mljekarstvu« broj 6

Str. 124, red 12 odozgo umjesto: »i počinje masirati vime«, treba biti: »i počinje musti«.

Str. 127, red 5 i 6 odozgo umjesto: ... »isperite u mlakoj vodi«, treba biti: »... isperite u vrućoj vodi«.

Str. 136, red 14 odozdo umjesto: »Mljekarska zadruga Naklo (u Škofjoj Loki)«, treba biti: »Zadruga u Škofjoj Loki« i t. d.

U »Mljekarstvu« broj 7

Str. 159 naslov umjesto: »Gospodarstva kao središta negativne selekcije u govedarstvu«, treba biti: »Izmuzna gospodarstva...«.