

Proizvođača s potrošačem povezuje Milk Marketing Board (Savjet za unovčenje mleka). O njemu je referisao već ing. Sabadoš u listu »Mljekarstvo« br. 2/1952., pa zato ne ću opetovati njegovu funkciju.

U ovom izvještaju izneo sam samo ono, što može u pojedinostima upotpuniti sliku engleskog mljekarstva, koja je bila izneta u tom članku. Hteo bih samo podvući, da nijedan proizvođač ne može prodavati svoje mleko, ako nije registrovan kod MMB. Samo na taj način može se gradovima obezbediti dovoljno mleka i pravilno usmeravati prerada mleka.

Razmišljajući o putovima, kojima je englesko mljekarstvo išlo do svoje sadašnje visine, čoveku se nameću zaključci, što bi kao osnovno za početak trebalo u odnosu na proizvodnju i distribuciju mleka pokrenuti u našem mljekarstvu:

1. Obezbediti sredstva za pružanje pomoći i buđenje interesa kod seljaka za gajenje muzne stoke uz pomoć selekcijskih društava ili specijalne organizacije za savetovanje i kontrolu proizvodnje mleka, povezane eventualno s postojećim zadrugama.

2. Ustanoviti proizvodnu cenu mleka u opitnim (pokusnim) stajama i određivati u celoj zemlji cenu mleka za godinu dana unapred prema skali, koju bi utvrđivali zajedno predstavnici narodne vlasti, proizvođača i potrošača.

3. Izvesti rajonizaciju upotrebe mleka, da se osigura opskrba gradova, i zabraniti dopremu nepasterizovanog mleka i proizvoda, koji ne odgovaraju standardu, u sve gradove, u kojima postoji tehnička mogućnost za obradu mleka.

4. Stvoriti mljekarska udruženja u svim republikama, gde ne postoje, i preko njih rukovoditi transportom mleka i dopremom do mljekara.

5. U gradskim mljekarama zabraniti svaku preradu mleka izuzev u slučaju kvara i sve viškove mleka prerađivati u terenskim mljekarama.

6. U gradskim mljekarama što pre preći na sistem prodaje svega mleka u bocama.

7. Urediti distribuciju mleka u gradovima po kućama.

8. Propagirati potrošnju mleka i staviti predloge za osiguranje dovoljnih budžetskih sredstava za besplatnu podelu mleka deci u školama.

USPJEŠNO POSLOVANJE OVČARSKO-MLJEKARSKE ZADRUGE OLIB

Ovčarsko-mljekarska zadruga u Olibu pripada među naše najstarije mljekarske zadruge. Po postignutim rezultatima u poslovanju možemo za nju reći, da prednjači u uzdizanju mljekarstva i ovčarstva. Zadruga je važan i ekonomski faktor u životu svojih članova. Ovčarsko-mljekarska zadruga u Olibu osnovana je god. 1933., dalkle ravno pred 20 godina. Tri godine kasnije zadruga je izgradila novu vrlo lijepu zgradu, u kojoj je smještena mljekara s pomoćnim prostorijama i s vrlo prostranim podrumskim prostorijama. Danas zadruga broji 130 članova, koji imaju nešto preko 1.000 muznih ovaca.

Sve mlijeko, koje se proizvede na ovom otoku, prerađuje se uglavnom u zadržnoj mljekari. God. 1953. bila je naročito povoljna za proizvodnju mlijeka. Premda mljekara nije preuzimala sve mlijeko od svojih članova u ovoj godini, preradila je 77.000 lit. ovčjeg mlijeka ili za 8.000 lit. više nego prošle godine.

Sirilo se dva puta na dan, ujutro i uveče, svakiput oko 450 lit. — 900 lit. na dan. Oko 120 lit. na dan sirili su sami proizvođači. Za sir, koji se proizvodi u ovoj zadržnoj mljekari, može se reći da je dobrog kvaliteta. Oblika je cilindričnog, komadić su teški 2—3 kg, a na svakome je utisnut znak »Olib«.

Sir izlazi i prodaje se iz podruma mljekare zreo, stoga je i na tržištu jako tražen i polučuje vrlo dobru cijenu. Za dosad isporučene količine postignuta je cijena od 570 Din za kg.

Prihodi od skute — kao nuzgrednog produkta — uglavnom podmiruju troškove oko prerade.

Ovakvo dobra cijena za sir omogućuje, da se članovima zadruge isplaćuje i visoka cijena za mlijeko.

Prošle godine, kada je sir prodan po nešto nižoj cijeni i kada zbog slabog sirišta jedna količina sira nije išla na tržište, **zadugari su primili za svaku litru prodanog mlijeka 56 Din.** Ove godine bit će taj iznos veći za neko 20%.

Zadugari predaju svoje mlijeko na otvoreni račun mljekari, a pošto se sav sir unovči, vrši se konačni obračun i isplata.

Naravno, prihodi od mlijeka, što ih na ovakav način poslovanja postiže ova zadružna mljekara, jesu znatni i oni čine osnovni prihod od stočarstva, kojim se tamošnje stanovništvo i pretežno bavi. Prihod od mlijeka po jednoj ovci veći je od prihoda polućenog za vunu i janje, što ih daje dotična ovca.

Zadugari su ponosni na svoju mljekaru i sa zadovoljstvom ističu, da njihova ovca za vrijeme mužnje daje 1 litru mlijeka na dan.

»Naši očevi, kada su osnovali mljekaru, muzli su 3 ovce, da bi dobili istu tu količinu. Evo, i to je rezultat rada naše zadružne mljekare!«, kažu zadugari.

Na susjednom otoku Silbi također je jedna ovčarsko-mljekarska zadruga, koja uspješno posluje.

Ovih nekoliko podataka o Mljekarsko-ovčarskoj zadruzi na Olibu najrječitije nam govore, da dobro vođena mljekara na području svoje djelatnosti, može uvelike unaprijediti razvoj našeg ovčjeg mljekarstva.

Kotarski poslovni savez u Zadru nastoji, da se i u ostalim selima, gdje zato ima uvjeta, osnivaju zadružne mljekare, koje bi se okoristile iskustvom mljekara na Olibu i Silbi.

Na susjednom otoku Pagu podignuta je vrlo lijepa i moderna mljekara, ali nije mogla proraditi, iako i ima ondje dosta ovaca i mlijeka. Proizvođači sami preraduju mlijeko. No kvaliteta njihova sira zaostaje daleko za olibskim. To se najbolje očituje i u nižoj cijeni.

Iskustva sirana s Oliba i Silbe vrlo dobro bi poslužila i za razvoj proizvodnje u ostalim našim područjima, gdje se uzgajaju ovce.

Podizanjem ovakovih sirana u Istri, a pogotovo u Lici, dobilo bi naše tržište doskora veće količine dobrih sireva, a time bi pružilo stanovnicima tih krajeva vrlo veliku ekonomsku pomoć.

Oni bi držali veći broj kvalitetnijih ovaca, bolje bi ih hranili — a time bi podizali i stočarstvo, koje čini osnovnu poljoprivrednu granu na tom području. G.

OSVRT NA VII. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

Sedmo ocjenjivanje uzoraka mliječnih proizvoda Udruženja mljekarskih poduzeća održano je u poslovnici Udruženja u Zagrebu, dne 14. VIII. 1953.

Iako je na ovom ocjenjivanju bilo predloženo više uzoraka nego na nekoliko prethodnih, ipak odziv nije bio onakav, kakav se očekivao u ovom razdoblju, kad je proizvodnja, otkup i prerada mlijeka osjetljivo porasla. Dobiva se dojam, da neki članovi Udruženja zaziru od ocjenjivanja. Da li je to zbog samozadovoljstva nad vlastitim proizvodima ili zbog bojazni, da drugi ne vide mane, ili se roba vrlo brzo obrće, pa nema ni normalnih zaliha u skladištima — nije nam poznato. Nedvojbeno je, da poredba vlastitih proizvoda s onima iz drugih poduzeća, a i povremene analize mliječnih proizvoda, mogu pokazati eventualne prednosti i nedostatke, te poslužiti kao siguran putokaz u daljnjem poboljšanju kvalitete proizvoda.

Za ocjenjivanje je bilo predloženo ukupno 20 uzoraka sira (od toga 16 trapista) i 10 uzoraka maslaca. Uzorke sira je dostavilo 8 poduzeća iz svojih 16 pogona, a uzorci maslaca potječu iz 9 poduzeća, odnosno 10 njihovih pogona.