

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.

REDOSLIJED, PROSJEČNE OCJENE, REZULTATI ANALIZA I PORIJEKLO SIRA NA VII. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA

Redoslijed	Broj uzorka trajista	Ukupan broj točaka	Za miris i okus točaka	Klasa	Voda %	Mast u sur- hoj tvari %	Podjela po masnoći	Datum proizvodnje	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	7	19	7,4	Ekstra	29,88	44,57	3/4 masni	3. 8.	»Beljski maslac«	Beli Manastir	Kohout Većeslav
II	2	15,8	5,9	Sekunda	30,50	42,44	„	1. 8.	»Zdenka«	Vel. Pisanica	Cermak Josip
III	11	15,7	5,8	„	30,90	45,58	punomasni	1. 8.	»Zdenka«	Vel. Zdenci	Libera-Pintarić- Kadlec
IV	8	15,1	5,5	„	31,92	44,80	3/4 masni	1. 8.	»Zdenka«	Zrinska	Nagy Vinko
V	10	14,8	5,2	„	33,87	44,60	„	—	Grad. mljek. Zagreb	Dubrava Vrbov.	Horvat Vinko
VI	3	14,7	6	„	28,58	44,10	„	22. 7.	T. M. P. Osijek	Luč — 22	Grginov Marko
VII	15	14,4	6,1	„	nije ispitan	—	—	—	Poljoprivredna zadruga	Ladislav	—
VIII	13	14,2	6,2	„	32,33	47,28	punomasni	31. 7.	T. M. P. Osijek	Beli Manastir	Sauter Stevan
IX	6	13,8	5,4	„	27,97	38,10	3/4 masni	23. 7.	T. M. P. Osijek	Luč — 23	Grginov Marko
X	9	13,5	4,6	„	28,61	46,92	punomasni	18. 7.	Grad. mljek. Virovitica	Lozan	Škvarić Josip
XI	16	13,2	5,4	„	nije ispitan	—	—	—	Poljoprivredna zadruga	St. Petrovoselo	Primorac Mirko
XII	1	12,7	5,3	Terca	34,73	39,37	3/4 masni	22. 7.	Poljopr. dobro Virovitica	Antunovac	Horvat Ivan II.
XIII	4	12,4	5,1	„	33,96	43,91	„	2. 8.	»Zdenka«	Poljana pakr.	Bacilek Vencl
XIV	12	12,	4,3	„	27,77	40,11	„	—	Grad. mljek. Zagreb	Bregi kopr.	Orlov Ivan
XV	5	11,9	4,3	„	35,61	33,39	1/2 masni	8. 7.	Grad. mljek. Virovitica	Bazije	Krznar Mijo
XVI	14	10	4	„	30,00	39,28	3/4 masni	—	Grad. mljek. Zagreb	Sesvete ludbr.	Jagić Ivan
Prosjek		13,95	5,32		31,18	42,46					
Grijer		15,1	5,6	Sekunda	31,81	42,52	3/4 masni	—	»Zdenka«	Vel. Zdenci	
Ementalac		14,4	5,8	„	28,19	43,86	„	—	»Zdenka«	Vel. Zdenci	
Edamac		13,4	5,1	„	34,55	48,12	polumasni	24. 7.	»Zdenka«	Končanica	Finck Emil
Imperijal		14,4	5,8	„	30,78	66,46	prekomasni	7. 8.	T. M. P. Osijek	Karanac	Frank Eva

REDOSLIJED, PROSJEČNE OCJENE, REZULTATI ANALIZA I PORIJEKLO MASLACA NA VII. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA

Redoslijed	Broj uzorka.	Ukupan broj točaka	Za miris i okus točaka	Voda %	Mast %	Bezmasna tvar %	Datum proizvodnje	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	5	18,6	10,8	9,08	90	0,92	10. 8.	Tvornica ml. praška Osijek	centrala	Čosić Manda
II	8	18,2	10,7	14,75	84,5	0,75	—	Gradska mljekara Zagreb	centrala	Cimić Ivan
III	9	16,7	10,0	16,41	83	0,59	—	Poljoprivredna zadruga	St. Petrovoselo	Karaš Ivan
IV	1	15,3	8,8	16,80	83	0,20	—	Gradska mljekara Zagreb	Bjelovar	Kapan Katica
V	7	15,1	9,1	10,60	85,5	3,90	11. 8.	»Beljski maslaek	Beli Manastir	Sekulić Nikola
VI	6	15,1	8,5	20,78	77,5	1,72	12. 8.	Gradska mljekara Virovitica	Virovitica	Đurđević Zlata
VII	10	14,7	8,8	13,19	83,5	3,31	—	Poljoprivedna zadruga	Ladislav	
VIII—IX	3	14,4	7,9	9,79	88	2,21	—	Mljekarska zadruga	Babina Greda	Petričević Alojz
VIII—IX	4	14,4	7,9	10,48	87	2,52	—	»Zdenkač	Vel. Zdenci	Raguš Danica
X	2	13,6	7,5	12,12	87,5	0,38	10. 8.	Poljoprivr. dobro Virovitica	Antunovac	Horvat Ivan II.
Prosjeck		15,61	9,0	13,40	84,95	1,65				

Ocjenjivačku komisiju su sačinjavali:

1. Miletić ing. Silvija, Poljoprivredno-šumarski fakultet, Zagreb;
2. Potočić Mirko, Gradska mljekara, Zagreb;
3. Malter Milan, »Mljekarnica«, Zagreb;
4. Štimac Ivan, prodavaonica »Zdenka«, Zagreb;
5. Kauf Dragutin, Gradska mljekara, Virovitica;
6. Kohout Većeslav, »Beljski maslac«, Beli Manastir;
7. Rakijaš Andrija, Poljopr. zadruga, St. Petrovo Selo;
8. Kolar Stjepan, »Hrana«, Sisak.

Analize ocjenjivanih mliječnih proizvoda obavio je Zavod za laktologiju Poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu.

Iz prve se tablice vidi, da je sadržina masti u suhoj tvari sira vrlo raznolika. Svega četiri uzorka (broj 9, 11, 13 i edamac) imaju više od 45%, t. j. onoliko, koliko se zahtijeva za punomasni sir. Dvanaest uzoraka sadrži 35—45% masti u suhoj tvari (% masni sir), jedan (br. 5) svega 33,39% (polumasni), a jedan preko 50% (imperijal), te pripada u grupu prekomasnih sireva.

Većina bi majstora trebala pažljivije ispitivati i udešavati sadržinu masti mlijeka u kotlu. Tako bi mogli izbjeći prigovorima i kaznama trgovinske i sanitarne inspekcije.

Maslac je po sastavu prilično raznolik.

Neki uzorci imaju nepotrebno nisku sadržinu vode i previsoku sadržinu masti, a kod drugih je obratno. Sadržina bezmasne tvari u nekim je uzorcima vrlo visoka, a to pokazuje, da se maslac nedovoljno ispire.

Najbolji uzorak sira je polučio ukupno 19 točaka (95%), od toga za miris i okus 7,4 točke (92,5%). Po vanjskom izgledu, slici prereza, okusu i mirisu, pa konsistenciji tijesta, ovaj se je uzorak malo razlikovao od idealnoga. Proizveo ga je drug V. Kohout, u beljskoj mljekari u Belom Manastiru. Drugoplasirani uzorak (»Zdenka«) je polučio svega 15,8 točaka (za 3,2 manje od prvoga).

Najbolji uzorak maslaca (18,6 točaka) izradila je drugarica Manda Čosić u Tvornici mliječnog praška, Osijek. Od njega je bio neznatno slabiji uzorak zagrebačke mljekare (centrala), koji je postigao 18,2 točke, a izrađen je pod poslovodstvom druga I. Čimića.

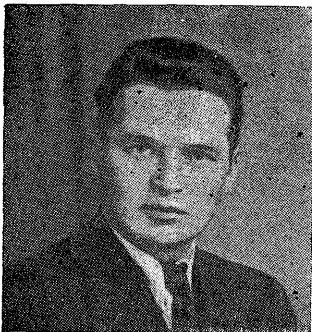
Podaci o pojedinim uzorcima vide se iz priloženih tabeļa.

MARKEŠ

VIJESTI IZ UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PODUZEĆA

NAŠI NAJBOLJI NA VII. OCJENJIVANJU

Kohout Većeslav — poslovođa Drž. poduzeća »Beljski maslac«, Beli Manastir —



kvalitetni sir trapist, pa je nagrađen sa Din 3.000.—

Čosić Manda — majstor kod Tvornice mliječnog praška, Osijek — dobila je najviše



dobio je na VII. ocjenjivanju u Udruženju mljekarskih poduzeća najviše bodova za

bodova za kvalitetni maslac, pa je nagrađena sa Din 3.000.—