

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 poslovođstvom druga I. Čimića.

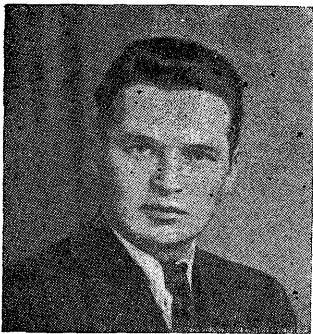
Podaci o pojedinim uzorcima vide se iz priloženih tabeļa.

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.—

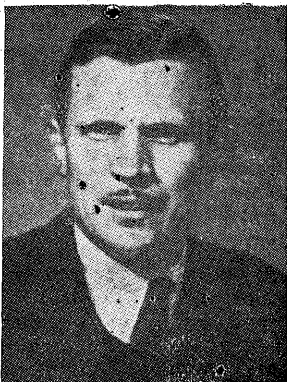
Čosić Manda — majstor kod Tvornice mliječnog praška, Osijek — dobila je najviše



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

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

Cimić Ivan — poslovođa maslarnje Gradske mljekare Zagreb — dobio je drugu nagra-



du za kvalitetni maslac u iznosu od Din 2.000.—

LIJEP PRIMJER O SURADNJI MLJEKARE S PROIZVOĐAČIMA

Osječka tvornica mliječnog praška izdvojila je iz fonda za vlastito raspolaganje iznos od Din 2,000.000 (dva milijuna dinara), za koji će nabaviti rasplodne bikove. Ove namjerava dati na držanje i iskorišćivanje pojedinim selima, u kojima otkupljuje mlijeko. Kad se uvedu dobri rasplodnjaci u sela, poboljšat će se tamo i kvalitet stoke i povećati mliječnost, a od toga imaće korist i proizvođači i tvornica.

Ovaj lijepi primjer o suradnji mljekare s proizvođačima može poslužiti i drugima. Svakako je probitačnije ulagati ostvareni višak u stočarstvo svoga kraja, nego u nogaometne i sl. klubove, jer se ovako uložena sredstva brzo otplaćuju.

NAŠI ČITAOCI NAM PIŠU ...

DA LI JE I KOD VAS TAKO?

Vjerojatno i druga mljekarska trgovačka poduzeća, a ne samo naše, imaju premalo mlijeka za svoj rad. Poslije lanske suše očekivali smo ove godine veći priliv mlijeka u mljekare s obzirom na dobru ljetinu za krmu. Ipak nije tako. Mlijeka za prodaju i za preradu nema dovoljno. Koji su tome razlozi? Kod nas zamjećujem, da se više širi izravna prodaja mlijeka od proizvođača potrošaču, t. j. samo poljoprivrednici nose mlijeko u kuće potrošačima ili sami potrošači kupuju izravno mlijeko od poljoprivrednika. Na prvi pogled čini se, da je to u redu. Svaki bi mogao reći, da je ta prodaja i nabava zakonito dopuštena i da na taj način otpada posrednik između jednog i drugog, pa potrošač dobije mlijeko iz prve ruke jeftinije. Ali nije tako. Opažam, da poljoprivrednici traže za svoje sirovo mlijeko istu, pa i višu cijenu od one za pasterizirano mlijeko u prodavaonama, bez obzira na to, da za pasterizaciju mlijeka treba podmiriti troškove, koji danas nisu baš tako niski, naročito pak dozov mlijeka do mljekare, gdje se pasterizira. Gdjeđje vidim, da čak državne ili kotarske ekonomije voze mlijeko u grad, pa ga rasprodaju od kuće do kuće po dosta višoj cijeni, nego što na pr. naše poduzeće dostavlja pasterizirano franco Rijeka.

Tako i trgovačka mreža u tom centru sabire mlijeko od okolnih poljoprivrednika, koji nisu udaljeni više od 8 km od mljekare, gdje se mlijeko pasterizira, a lako bi se tamo moglo prodavati samo pasterizirano mlijeko.

Da takova trgovina dobro cvate, krivi su i potrošači, koji kupuju bilo što. Oni imaju još stare predrasude, da je takovo mlijeko bolje nego ono iz mljekare, gdje je mlijeko od više krava smiješano, a tamo dobiva samo mlijeko od jedne krave. Na trgu u većim centrima vidio sam, da se prodaje mlijeko, koje jedva ima beju mlijeka, i još u raznim bocama (staklenkama), i demizonima.

Isto tako je s maslacem, koji se prodaje u raznim formatima i zamotan počam od novinskog papira do smokvina lišća. Ima ga doduše i prilično dobrog, ali i takovog, koje ima i 25% vode.

Držim, da se ta trgovina vrši na štetu poduzeća, koja se bave mlijekom, a i na štetu potrošača. Proizvođači — videći, da na navedeni način prodaju mlijeko skuplje, nego što ga prodavaju otkupnom poduzeću, pa čak i skuplje, nego što ga prodavaju prodavaone mlijeka u gradu potrošačima — idu za što većom preradom, prodaju, što im se prohtije, bez ikakve kontrole (otkupna poduzeća kontroliraju barem

masnoću) i time povisuju cijene i t. d., a zbog smanjenja količine mlijeka u mljekarskim poduzećima, sprečavaju ovima proizvodnju kvalitetnih proizvoda.

U mnogim selima, unatoč tome, što se sabire mlijeko, veći posjednici obiru svoje mlijeko, a isto tako ga obiru i drugima, tako da poduzeća dobiju mlijeko od manjih i siromašnih proizvođača odnosno poproletera.

Zbog svega toga mislim, da bi kod nas u pogledu trgovine mlijekom i preradevinama trebalo nešto urediti, prije svega: tko i kako smije prodavati, pa kakvo mlijeko i kakve preradevine. Istina, to je određeno u naputku za izvršenje »Uredbe o zdravstvenom nadzoru namirnica za život«, ali u praksi vidim, da se toga moraju držati samo poduzeća. Kod nas sanitarna inspekcija uzima uzorke, proizvođačima, koji nose mlijeko na trg ili po kućama, gleda se kroz prste. I prije rata nosili su proizvođači sami svoje proizvode na prodaju, ali bi ih vrlo često na cesti zaustavljali nadzorni organi i uzimali uzorke, i mnogi su platili globu, jer je mlijeko bilo razvodnjeno ili obrano ili je u maslacu bio krumpir. Kontrolu bi trebalo ponovno uvesti. Navest ću jedan primjer. Naše poduzeće i u protekloj godini otkazalo je dopremu mlijeka otprilike četrdesetorici proizvođača, jer su davali mlijeko s manje od 2,6% masti, a opomene nisu ništa koristile. Većina tih proizvođača počela je nositi mli-

jeko petrošačima u kuće, u obližnjim centrima.

Prerađivači sira ne smiju dati u prodaju sir prije tri mjeseca. U provincijskim trgovinama i gostionama dobivamo sir star tri tjedna, pa i 14 dana, koji su nabavili direktno od seljaka-proizvođača, a nitko ih ne pita, od koga, i ne brani im ga prodavati.

Na taj način naš standard ne će nikad stupiti na snagu, a i Uredba o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama gubi vrijednost. Ta Uredba ima svrhu da čuva zdravlje ljudi; osoblje po poduzećima da bude pod stalnim zdravstvenim nadzorom, i ako je netko bolestan, ne može za to vrijeme ostati na toj dužnosti. Ali onaj, koji prodaje po kućama i na trgu, svemu tome izbjegne. Mislim, da to nije pravo. Zaista nije sigurno, da ti ljudi nisu zaraženi raznim zaraznim bolestima, koje na taj način isto tako lako šire kao i oni, koji su zaposleni pri radu sa živežnim namirnicama.

Zbog svega toga i još koješta drugoga, što se dešava u prometu mlijekom, mljekarska poduzeća, a posebno ona u Sloveniji, morala bi se povezati u neko tijelo (udruženje?), gdje bi se rješavala takova pitanja na opću korist.

Molim druga poduzeća, da o mome prijedlogu dadu svoje napomene.

ZGUR IVAN,
Podnanos kraj Gorice

K U P U J E M O

separator kapaciteta 300—400 litara.

Ponude dostaviti uz naznaku cijene na adresu:

MLJEKARA OPĆE POLJOPRIVREDNE ZADRUGE, DRENOVAC

Drug 18 godina star, sa svršenom Mljekarskom školom u Kranju, s položenim ispitom za mljekara i ložaća i s kraćom praksom, traži namještenje u mljekari.

Ponude na upravu lista »Mljekarstvo«, Zagreb, Marinkovićeve ul. 2.

Mlada drugarica sa svršenom dvogodišnjom mljekarskom školom i kraćom praksom traži namještenje u mljekari.

Može nastupiti odmah.

Ponude na upravu lista »Mljekarstvo«, Zagreb, Marinkovićeve ul. 2.