

cijevi spušta u bučkalicu, koja mi je imponirala svojom veličinom (3.000 lit., punjenje 1.000 lit.). Maslac se gnjete u gnjetaču, a oblikuje se u poluautomatu starog tipa, koji na 2 strane naizmjenice istiskuje komadiće maslaca određene težine. Maslac umataju u pergamentni papir veoma spretni radnici. Do otpreme čuva se maslac u hladnjači kod 3—4° C.

Najinteresantnija nam je bila proizvodnja sira trapista, edamca i t. d. Naime, prije negoli se mlijeko podsiri, mora se ovdje pasteurizirati, tako da se u jednom sirarskom kotlu grije 20' kod 60° C, zatim se ohladi na hladioniku i vraća u drugi kotao. Pošto mu se dodaje sirarska kultura, ovdje se tad mlijeko siri. Zahvaljujući ovim zahvatima, kojima se majstor Kohout već odavno služi u svojoj praksi, nije ove godine ovdje bilo nijednog napuhnutog sira, kakvi se na tržištu inače redovito pojavljuju. Nažalost, ove mjere u sirarni su potrebne i na dobru »Belje«, jer mlijeko, koje dolazi s raznih stočarskih objekata ovoga kombinata, u većini slučajeva nije besprijeekorno. Odgovor na ovo stekli smo upoznavši prilike kod mužnje i rukovanja mlijekom do časa, kad se preuzme u mljekari.

U ovu mljekaru doprema se mlijeko vlastitom industrijskom željeznicom do same rampe, odakle transporterom ide na vagu, a dalje ga tjeraju centrifugalne pumpe. Mlijeko se preuzima po težini, a po masnoći plaća se počevši od ovoga ljeta. Posljedica takovog načina, gdje se cijene mlijeka određuju po masnoći, pokazala se odmah, jer je masnoća primljenog mlijeka porasla sa 2,2—2,9—3,1% na 3,4—4%. Laboratorij mljekare na taj način još više opravdava svoju svrhu, pa izvršujući druge kontrolne analize — kiselost mlijeka, sadržinu vode u maslacu i t. d. — pridonosi uspjehu poslovanja ovog poduzeća.

Osim maslaca i sira proizvodi se ovdje i kazein vrlo dobre kvalitete, koji ima veliku prođu.

Izvršivanje svih tehnoloških procesa u ovoj mljekari, posjet poljoprivrednim dobrima, iz kojih se ona opskrbljuje mlijekom, dopunjen ekakurzijom u mljekare Sombor, Novi Sad i Osijek, koju mi je omogućilo Udruženje mljekarskih poduzeća Hrvatske, najbolji je put, da se upozna praktično mljekarstvo i izgrađuju mljekarski kadrovi. Poduzeće »Beljski maslac« pokazuje u tom smislu jednako razumijevanje, kao i druga naša mljekarska poduzeća, od kojih su neka svoje praktikante i posebno nagradila.

## OSVRT NA VIII. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

U novoj poslovnici Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske (Ilica 31/III) održano je 10. XII. o. g. osmo ocjenjivanje mliječnih proizvoda.

Ocjenjivano je 20 uzoraka sira trapista, 3 uzorka grijera i 1 uzorak edamca, pa 20 uzoraka maslaca. Uzorke je dostavilo 13 članova Udruženja iz 33 pogona. Iako je na ovom ocjenjivanju bio veći broj uzoraka nego obično, ipak se još neki naši članovi neredovito odazivaju na ocjenjivanje, koje se obavlja prije svega u njihovom interesu.

Uzorke su ocjenjivali:

1. ing. Čižmarević Ružica, »Pionir«, Županja;
2. Đukić Marko, poslovođa mljekare u Otočcu;
3. ing. Markeš Matej, Udruženje mljekarskih poduzeća, Zagreb;
4. Melša Ivan, poslovođa Poljoprivredne zadruge, Sunja;
5. Potočić Mirko, Gradska mljekara, Zagreb;
6. Sauter Stevan, pošta pogona T. M. P. Osijek u Belom Manastiru;
7. Štimac Ivan, poslovođa prodavaonice »Zdenka«, Zagreb.

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

Kako se iz priloženih tabela vidi, u 14 uzoraka sira (58%) sadržina masti u suhoj tvari odgovara zahtjevu za punomasan sir, kod 4 uzorka je sadržina masti 44—45%, a kod daljnjih 6 kreće se od 40—44%. Očigledna su nastojanja poduzeća i poslovođa u njihovim pogonima, da se u pogledu sadržine masti zadovolji zahtjevu.

Kod maslaca je slično. Sadržina masti i vode varira u užim granicama, a smanjuje se i količina suhe tvari u bezmasnom dijelu maslaca; to znači, da je gnječenje i pranje maslaca bolje. Shvatljivo je, da je sada, kad je vrijeme zahladilo, lakše izra-

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

Redoslijed	Broj uzorka	Ukupan broj točaka	Za minus i okus točaka	Klasa	Voda %	Mast u suhoj tvari %	Oblik	Datum proizvodnje	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	3	16,78	7,14	Prima	38,32	41,34	Cilindričan		»Zdenka«, Vel. Zdenci	Pakračka Poljana	Bacilek Venci
II	5	16,64	6,57	„	35,55	45,77	„		G. M., Zagreb	Drnje	Nagoda Ivan
III	10	16,21	6,64	„	40,51	42,02	„	13. XI.	G. M., Zagreb	Berek	Pintar Drago
IV	18	16,07	6,21	„	40,22	50,18	Blok	27. X.	T. M. P., Osijek	Beli Manastir	Sauter Stevan
V	1	16,00	7,00	„	38,96	40,13	Cilindričan		G. M., Zagreb	Batina	Kosalec Antun
VI	13	15,71	6,07	Sekunda	40,29	44,38	„	10. XI.	»Zdenka«, Vel. Zdenci	Vel. Zdenci	Kadlec-Libera-Pintarić
VII	9	15,57	6,78	„	39,11	45,98	„	1. XI.	P. Z., Ladislav	Ladislav	Sikaček Slavko
VIII	6	15,57	6,28	„	43,75	46,22	„		»Slavonka«, Sl. Požega	Pleternica	Pipal Josip
IX	2	15,43	6,79	„	40,57	43,74	„		»Slavonka«, Sl. Požega	Požeske Sesvete	Keč Josip
X	17	15,36	6,58	„	40,65	49,70	Blok	30. X.	»Slavonka«, Sl. Požega	Požeske Sesvete	Keč Josip
XI	16	15,35	6,50	„	39,94	49,11	„	25. X.	T. M. P., Osijek	Luč	Grginov Marko
XII	11	15,07	5,93	„	38,45	46,30	Cilindričan	17. XI.	O. p. z., St. Petrovo Selo	»Slavija«	Rakijaš Andrija
XIII	23	14,86	5,43	„	36,30	44,74	„		O. p. z., Čačinci	Čačinci	
XIV	14	14,50	5,28	„	40,16	45,12	„		»Zdenka«, Vel. Zdenci		
XV	8	13,85	5,92	„	40,20	42,64	„	10. XI.	G. M., Zagreb	Martijanec	Bohnec Antun
XVI	15	13,50	5,72	„	42,92	44,67	„		O. p. z., Sunja	Sunja	Meiša Ivan
XVII	12	12,28	5,07	Terca	48,44	46,54	„	16. XI.	»Slavonka«, Sl. Požega	Slav. Požega	Zdimal Josip
XVIII	7	11,78	5,36	„	34,42	50,32	„	12. XI.	»Porek«, Pula	Pula	
XIX	4	11,64	4,64	„	45,08	45,52	„		P. D., Virovitica		Horvat Ivan II
XX	19	9,79	3,29	Škart	38,22	49,36	Blok	20. X.	T. M. P., Osijek	Podolje	Pazman Ivan
Prosjeck Trapist		14,60	5,96		40,10	45,69					
I	22	17,36	6,71	Prima	28,20	44,56		31. VIII.	T. M. P., Osijek	Beli Manastir	Pub Ivan
II	21	16,91	6,42	„	36,30	43,17			»Zdenka«, Vel. Zdenci	Končanica	Finck Emil
II	20	16,00	5,50	„	37,84	48,26			»Slavonka«, Sl. Požega	Knešci	
Prosjeck Grojer		16,76	6,21		34,11	45,33					
Edamac	24	17,86	6,93	Prima	33,08	47,07		14. X.	»Beljek«	Beli Manastir	Kohout Večeslav

REDOSLIJED, PROSJEČNE OCJENE, REZULTATI ANALIZA I PORijekLO UZORAKA MASLACA NA VIII. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA

Redoslijed	Broj uzorka	Ukupan broj točaka	Za miris i okus točaka	Voda %	Mast %	Bezmasna suha tvar %	Datum proizvodnje	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	7	17,64	10,14	15,25	84	0,75		Grad. mljekara, Zagreb	Centrala	Cimić Ivan
II	3	16,79	10,07	19,64	80	0,36		Polj. zadr. St. Petrovo Selo	»Slavijac	Karaš Ivan
III	14	16,64	9,85	13,76	86	0,24		Grad. mljekara, Zagreb	Kloštar	Horinek Josip
IV	8	16,29	9,43	14,27	85	0,73	5. XII.	T. M. P., Osijek	Osijek	Cosić Manda
V	17	16,21	9,57	15,27	84,5	0,23	6. XII.	T. M. P., Osijek	Ljeskovicica	Matijević Lucija
VI	11	16,07	8,86	13,83	85	1,17	4. XII.	T. M. P., Osijek		Sokol Viktor
VII	5	15,93	9,14	17,51	82	0,49		Grad. mljekara, Zagreb	Bjelovar	Kapan Katica
VIII	19	15,79	8,36	13,02	86,5	0,48		»Beljeva	Behi Manastir	
IX	6	15,35	7,78	12,54	87	0,46		Polj. zadruga, Otočac	Otočac	Đukić Marko
X	10	15,29	8,50	15,51	84	0,49		Grad. mljekara, Zagreb	Bregi	Orlov Ivan
XI	1	15,14	8,50	14,33	85	0,67		Polj. dobro, Virovitica		Horvat Ivan II
XII	9	15,14	8,57	13,58	86	0,42	5. XII.	Mljek. zadr., Babina Greda	Babina Greda	Petričević Alojz
XIII	20	16,07	8,93	15,24	84,5	0,26		Polj. zadruga, Čačinci	Čačinci	
XIV	2	14,71	8,64	15,68	84	0,32	4. XII.	Polj. zadruga, Ladislav	Ladislav	Sikaček Slavko
XV	13	14,71	7,58	14,12	84,5	1,38		»Porer«, Pula	Pula	
XVI	16	14,64	7,78	12,54	87	0,46		Grad. mljekara, Zagreb	Martijanec	Bohnec Antun
XVII	15	13,93	7,93	14,61	84	1,39		»Zdenka«, Vel. Zdenci	Veliki Zdenci	
XVIII	4	13,71	7,86	12,63	87	0,37		Grad. mljekara, Zagreb	Virje	Slanc Antun
XIX	18	13,50	7,50	16,19	83,5	0,31		»Slavonka«, Slav. Požega	Sl. Požega	
XX	12	13,00	7,64	14,86	84	1,14		Grad. mljekara, Zagreb	Sesvete Ludbreške	Jagić Ivan
Prosjeck		15,28	8,63	14,81	84,57	0,62				

ditu maslac s normalnom sadržinom vode, nego ljeti, no poduzeća bi već sada trebala stvarati uvjete za bolju kvalitetu ljetnih proizvoda (spremati led u ledenice, kopati bunare, nabaviti uređaje za hlađenje i sl.). Zahtjevima za maslac kvaliteta I. — u smislu propisa standarda udovoljava 12 uzoraka. Kvaliteti II. udovoljava 5 uzoraka (br. 2, 7, 10, 17 i 20), dok su tri nestandardna (uzorci broji: 3, 5 i 18). Ovi se ne bi smjeli prodavati preko trgovačke mreže.

Najbolji uzorak sira trapista (uzorak br. 3) polučio je 16.78 točaka, a proizvelo ga je poduzeće »Zdenka«, V. Zdenci u svom pogonu u Pakračkoj Poljani (poslovođa Bacilek Vencel). Gotovo isto toliko broj točaka polučio je i uzorak br. 5, što ga je proizvela Gradska mljekara Zagreb u svom pogonu Drnje (Nagoda Ivan).

Sva tri uzorka grijera bila su po kvaliteti vrlo dobra, no najbolji između njih bio je uzorak br. 22, koji je proizvela T. M. P., Osijek u svojem pogonu u Belom Manastiru. Izradio ga je mladi majstor Pub Ivan, koji je nedavno položio stručni ispit za kvalificiranog majstora i kojemu na dosadanjem uspjehu čestitamo.

Edamac, proizveden u poduzeću »Belje«, također je polučio visoki broj točaka; time je drug Kohout ponovno posvjedočio, da pripada među naše najbolje majstore-sirare.

Najbolji uzorak maslaca potjecao je iz centralnog pogona zagrebačke mljekare (poslovođa maslarne drug Cimić Ivan); drugi po redu bio je uzorak iz Poljoprivredne zadruge, St. Petrovo Selo, što ga je izradio mladi radnik Karaš Ivan.

Podaci o pojedinim uzorcima navedeni su u priloženim tabelama. M.

## PRVI KONGRES VETERINARA FNRJ

U koncertnoj dvorani zagrebačkog velesajma otvoren je 3. XII. o. g. u 9 sati prvi kongres veterinarara FNRJ, koji je trajao četiri dana, t. j. do zaključno 6. XII. o. g. Istom prilikom proslavljena je i 60-godišnjica osnivanja Hrvatsko-slavonskog veterinarskog društva, a veterinarska izložba — koja je otvorena u prostorijama zagrebačkog velesajma istoga dana, kad i kongres — nadopunila je prikaz plodne djelatnosti naše veterinarske službe.

Rad kongresa odvijao se u 6 sekcija, koje su radile na veterinarskom fakultetu, dok su se sastanci plenuma održavali svaki dan u prostorijama zagrebačkog velesajma.

Predsjednik Saveza društva veterinarara FNRJ, prof. dr. Vaso Butozan iznio je — između ostaloga — u svom uvodnom referatu prigodom otvaranja kongresa, da je u našoj zemlji napadnuto — »oko 50% krava metiljavošću i ehinokokozom. Zbog toga se mlječnost tih krava smanjuje za neko 20%«, a »gubici u mlijeku — iznose — 250 milijuna litara« — »gubitak kod jalovih krava iznosi — 40 milijuna litara«.

Na kongresu su održana 202 referata koji su tretirali organizaciju i rad naše veterinarske službe. Na sastancima sekcije za higijenu i tehnologiju animalnih proizvoda održano je nekoliko referata o mlijeku, i to:

1. Dr. Đuro Filipović: Organizacija veterinarske službe u mljekarama;
2. dr. Mirko Šipka: Organizacija veterinarske kontrole mlijeka i mlječnih produkata u Beogradu, i perspektive njenog daljnjeg razvoja;
3. dr. Đuro Filipović: Specifična težina individualnog i skupnog mlijeka;
4. dr. Đuro Filipović: Varijacije sadržine masti u pavlaci;
5. dr. Mirko Milunović: Mlječna prstenasta proba u terenskoj primjeni;
6. dr. Matija Kovačević: Utjecaj nove mljekare na higijensku kvalitetu konzumnog mlijeka u gradu Zagrebu;
7. dr. Mirko Šipka: Higijenski kvalitet mlijeka u Beogradu;
8. dr. Grgo Skenderović: Konzerviranje mlijeka streptomycinom.

Na kongresu je svestrano razmatrana problematika veterinarske službe, pa smo uvjereni, da će se zaključci ovog kongresa odraziti na još uspješnijem rješavanju predstojećih krupnih zadataka oko unapređenja stočarstva u našoj zemlji. M.

### UPOZORENJE ČITAOCIMA!

S obzirom na konac godine, molimo sve one, koji su primili i zadržali naš list »Mljekarstvo«, a nisu još poslali pretplatu za 1953. g., da drugujući iznos doznače na naš tek. račun kod NB u Zagrebu br. 401-T-426. Cijena lista je Din 30.—.