

VIJESTI

PRED OSNIVANJE MLJEKARSKE ŠKOLE U BJELOVARU

Zamisao, koja je nikla gotovo već pred 20 godina, da se u NR Hrvatskoj osnuje mljekarska škola, bit će da se privodi kraju.

Od posljednje godišnje skupštine Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske vršene su pripreme, da se ovakova škola osnuje i kod nas.

Kao školski objekt trebala bi poslužiti mljekara u Bjelovaru.

Sadašnje prilike naših stručnih kadrova u mljekarstvu zahtijevaju intenzivnije školovanje. Ogroman broj ljudi, zaposlen u mljekarama, jesu priučeni radnici i takvi, koji rade dulje vremena, a nisu im priznate kvalifikacije. Isto tako nestašica stručnih mljekarskih radnika vrlo teško koči daljnje proširenje mreže mljekara u našoj Narodnoj Republici.

To je jedan od razloga, zašto bi u prvim godinama škola radila kao jednogodišnja.

Đaci, koji završe ovu školu, bili bi kvalificirani radnici.

Pored ostalih uvjeta, koji se traže od kandidata, kao na pr. da je pismen, državljanin FNRJ i dr., kandidati za ovu školu morali bi imati i dvije godine praktičnog rada u mljekari.

Narodni odbor kotara Bjelovar prihvatio je prijedlog, da bude osnivač škole, pa je već izvršio i shodne organizacione mjere.

Mljekare, članovi Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske, pripomoći će novčanim iznosima i eventualno nekim uređajima i inventarom.

Prilikom diskusije u ovoj školi pokazali su članovi na sastancima Udruženja, kako je važno da se škola osnuje i da joj se pruža financijska pomoć. Među prvima je bila Gradska mljekara, Virovitica, s doprinosom od 50.000 dinara.

Glavni zadružni savez poljoprivrednih zadruga Hrvatske također sudjeluje u pripremanjima, a za prvi početak obećao je veći novčani iznos.

I drugi naši zavodi i organizacije zanimaju se za osnivanje ove škole, pa se sa sigurnošću očekuje, da će N. O. grada Zagreba i Gradska mljekara Zagreb, u čijem sastavu bjelovarska mljekara sada djeluje, ustupiti bjelovarsku mljekaru za ovu školu.

Iako treba posvršavati još prilično poslova, dok se škola osnuje i organizira, nadamo se, da bi ipak mogla otpočeti svoj rad 1. veljače 1954. godine.

S obzirom na ovakav kratak rok treba da se i »đaci«, t.j. naši kolektivi i pojedinci, koji imaju interesa za školu, također na vrijeme pripreme.

O tome će sigurno biti objavljen i natječaj.

F.

TEČAJ ZA KONTROLU KVALITETE I OBRADU MLJEKA U RIMU

U vremenu od 19. listopada do 12. studenoga tri specijalizirane agencije Organizacije Ujedinjenih Nacija — i to: FAO, UNICEF i WHO* organizirale su u Rimu tečaj za kontrolu kvalitete i obradu mlijeka.

Svrha ja tečaja bila, da učesnici, delegati iz pojedinih zemalja, upoznaju suvremene tekovine nauke i tehnike iz područja: fiziologije proizvodnje mlijeka, tehnologije obrade mlijeka, kemijske i bakteriološke kontrole mlijeka i potrepnosti u mljekarstvu, pa mljekarsko zakonodavstvo nekih zemalja, — kako bi se pučanstvo moglo opskrbljivati dovoljnim količinama kvalitetnog mlijeka.

Nastavnici su bili mljekarski naučni radnici svjetskog glasa, pa eksperti FAO-a, UNICEF-a i WHO-a. Između ostalih: prof. dr. Kay, dr. Moquot, dr. Kästli i drugi.

Predavanja su se održavala u Institutu za prehranu, na Medicinskom fakultetu sveučilišta u Rimu. Organizacija čitavog tečaja bila je dobra, pa su učesnici mogli posredstvom prevodilaca pratiti sva predavanja na engleskom, francuskom ili njemačkom jeziku.

* FAO je Međunarodna organizacija za poljoprivredu i prehranu. UNICEF je Međunarodni fond Ujedinjenih Nacija za pomoć djeci. WHO je Svjetska zdravstvena organizacija.

Tečaju je prisustvovao 31 delegat iz 14 evropskih, azijskih i afričkih zemalja. Uglavnom su to sve bili ljudi s visokoškolskom spremom, uposleni u mljekarama, institutima i sanitarnim inspekcijama.

Po strukama je bilo: 15 agronoma, 5 liječnika, 4 veterinara, 2 sanitarna inženjera i 5 iz drugih struka.

Iz Jugoslavije prisustvovala su tečaju 3 delegata: ing. Bora Obradović (Institut za mlekarstvo u Beogradu), dr. Slobodan Stošić (gradski Higijenski zavod u Beogradu) i ja iz Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske.

Osim samih predavanja i diskusija, koje su se razvile nakon predavanja, dragocjen je bio i lični kontakt, što su ga delegati pojedinih zemalja međusobno uspostavili prilikom boravka na ovom tečaju, koji je trajao malone mjesec dana.

»Mljekarstvo« će povremeno donositi članke o najaktuelnijim temama, koje su obrađivane na ovom tečaju, te će na taj način upoznati svoje čitaoce sa suvremenim problemima mljekarstva i njihovim rješenjem u razvijenijim zemljama.

Markeš



NAŠI NAJBOLJI NA VIII. OCJENJIVANJU

Pub Ivan, T. M. P. Osijek — pogon Beli Manastir, završio je prošle godine s odličnim uspjehom sirarski tečaj u Bjelovaru i pokazao u praksi da uspjeh ne zavisi samo o zalaganju, nego i o znanju. Najbolji grijer na ovom ocjenjivanju bio je njegov proizvod.

Nagoda Ivan, Drnje — pogon Gradske mljekare, Zagreb, spada u red naših »starih« majstora. Već dvadesetak godina radi s uspjehom u raznim pogonima kao sirar ili poslovođa. Sir trapist mu je na VIII. ocjenjivanju drugi po redoslijedu, a najbolji je bio sir **Bacilek Vencla** iz Pakračke Poljane.

Karaš Ivan, mladi maslar zadružne mljekare »Slavija« u St. Petrovom Selu, izradio je maslac, koji se je na VIII. ocjenjivanju plasirao kao drugi po redu, a ispred mnogih poznatijih majstora. Čestitamo!



Najbolji uzorak maslaca na ovom ocjenjivanju je bio iz zagrebačke mljekare — poslovođa maslarne drug **Čimčić Ivan**.

Kohout Većeslav, »Beljski maslac«, Beli Manastir, je dostavio uzorak edamskog sira, koji je polučio veći broj točaka, nego ikoji drugi uzorak na ovom ocjenjivanju. Time je drug Kohout ponovno posvjedočio svoje visoko stručno znanje u sirarstvu.

ISPRAVAK

U »Mljekarstvu« br. 11, str. 249, tablica I., 2. red odozgo, 14. stupac, umjesto 25,2 treba biti 25,3, zatim na str. 253, tablica II., 9. red odozgo, 16. stupac, umjesto 21,1 treba biti 32,1.