

se komisijski ocjenjuju izgled, miris i okus, kontrolira se težina i način umatanja maslaca, sira i mliječnog praha. U maslacu se određuje još i sadržina bakra. Uzorci se uzimaju u mljekarama jedamput na tjedan ili svaka tri tjedna, a eksportna roba se kontrolira i na granici.

Izvan ovog sistema jesu stanice za kontrolu kvalitete konzumnog mlijeka, koje rade pod okriljem Centralne komisije za higijenu mlijeka.

II. Inspekcija i kontrola mlijeka i mliječnih proizvoda u vezi s regulacijom tržišta.

Za taj rad je odgovoran Mljekarski odbor (Bedrijfschap voor Zuivel), koji ima glavno sjedište u Haagu, a vodi nadzor u cijeloj državi. U tom okviru kontrolira se i količina mlijeka i sadržina masti u mlijeku, koje dobavljaju industriji proizvođači (farmeri). Vrhovni nadzor nad tom kontrolom ima Centralni inspektorat (»C. C. D.«) Ministarstva za poljoprivredu, ribarstvo i prehranu.

B. Inspekcija i kontrola kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda pod vodstvom Ministarstva za socijalnu politiku i narodno zdravlje.

Taj nadzor se vrši u okviru cjelokupnog nadzora nad životnim namirnicama sa svrhom, da se zajamči stanovništvu vrijedna i zdrava hrana. Štiti interese potrošača i rasprostranjen je po cijeloj državi: sjedišta su u 16 inspektorata. Vrhovni nadzor ima Inspektorat za narodno zdravlje, a posebna pitanja u vezi s tim nadzorom proučava Državni institut za narodno zdravlje.

Pored opisanih zavoda vrši kontrolu potpuno nezavisno i sama industrija u svojim vlastitim laboratorijima, kojima raspolažu sve mljekare, sjedišta organizacija i sl. Tu kontrolu vrši industrija u vlastitom interesu i u opsegu, što ga određuje po svojem nahođenju.

Najveća odlika kontrolnog rada u Holandiji jest, da je izvanredno točan i zato potpuno pouzdan. Loša mu je strana, što je kompliciran, a to priznaju i sami holandski stručnjaci. S nekim korekturama u organizaciji mogao bi cijeli rad biti pregledniji, a pritom bi trebalo i manje personala.

\* \* \*

Mljekarstvo je u Holandiji najvažnija privredna grana. Ta činjenica, a i druge specifičnosti holandskog gospodarstva osnovni su razlozi, zašto mi ne možemo kopirati sistem njezinog naučno-istraživačkog, stručno-prosvjetnog, a ni kontrolnog rada u mljekarstvu. Ipak, neka nas ovaj pregled podsjeti, da su investicije uložene pravilno u znanstvena istraživanja, pa u kontrolni i prosvjetni rad oko unapređenja mljekarstva redovno i rentabilne.

**Dvoržak Ljudevit, Vel. Zdenci**

## **NEDOVOLJNA PAŽNJA KOD PROIZVODNJE SIRILA**

Sirilo služi u mljekarskoj industriji kao najglavnije sredstvo za proizvodnju svih tvrdih i polutvrdih sireva. Proizvođači tog važnog artikla ne drže se standardnih propisa o proizvodnji i time nanose znatnu štetu proizvodnji sireva.

»Vojvođanka«, Pančevo, proizvodi sirilo u prahu 1 : 100.000 u kartonskim kutijama teškim 250 grama i u limenkama od 100 grama po cijeni za 1 kg 10.000 Din. Na kartonskoj kutiji, teškoj 250 grama, nalazi se etiketa s označenom jači-

nom sirila 1 : 100.000, a iznad i ispod označene brojke stoji uputa: »Na 100 lit mlijeka, topline 35°C 2—3 grama praha«.

Pitamo se: Na što se odnosi navedena brojka na etiketi 1 : 100.000, t. j. 1 gram na 100 lit mlijeka, kada u uputi stoji: 2—3 grama na 100 lit mlijeka. Činjenica je da navodima ne odgovara ni jedno ni drugo. Tako može lako doći do zabune, a pravi majstorima poteškoće, jer svaki puta moraju ispitivati jakost sirila.

Da se spriječe daljnje štete, potrebno je kod proizvodnje dobro ispitati svaku seriju gotovog sirila, prije nego se pakuje u kutije, a navodi na etiketi, koja se lijepi na kutiju, morali bi stvarno odgovarati sadržini.

Etiketa na sirilu morala bi glasiti ovako:

1. jačina	na pr.	1 : 100.000
2. sirenje traje		30 minuta
3. toplina mlijeka		35°C
4. kiselina mlijeka po SH		8

Kada bi etiketa bila ovakova, majstori sirari znali bi, kako će manipulirati s pojedinom vrstom mlijeka i spriječile bi se pogreške kod sirenja.

## VIJESTI

### Boravak Mc Clemonta i gđe Griffin u Gradskoj mljekari Zagreb

U našoj zemlji već šest mjeseci boravi Mc Clemont sa svojom asistenticom gđom Griffin. Mc Clemont je mljekarski stručnjak organizacije FAO. Svrha njegova boravka u našoj zemlji jest da upozna način, kako se opskrbljuju mlijekom naši potrošački centri, i da razmotri sve ostale faktore, koji direktno ili indirektno utječu na opskrbu.

Od 20. veljače do 12. ožujka 1954. boravili su oijenjeni gosti u Gradskoj mljekari Zagreb, gdje su se upoznali s njezinim radom i s načinom, kako ona opskrbljuje mlijekom grad Zagreb. Naročito ih je interesirao rad sabirnih stanica Gradske mljekare, a i sam centralni pogon u Zagrebu.

Mc Clemont i gđa Griffin proveli su dobar dio svog vremena na radu u laboratoriju Gradske mljekare Zagreb, gdje su proučili i metodiku njezina rada. Oni su nas upoznali metodom rada u sličnim laboratorijima u Engleskoj. Praktično radeći skupa s osobljem laboratorija, uveli su nas u neka ispitivanja, koja se dosad nisu vršila kod nas.

Za svog boravka u Gradskoj mljekari Zagreb Mc Clemont pohodio je razne zavode, organizacije i sl., koji utječu na to, da se poveća i poboljša proizvodnja i opskrba mlijekom grada Zagreba i ostalih potrošačkih centara. Naročito se taj stručnjak interesirao za našu službu koja kontrolira kvalitetu mlijeka.

Za svog dvodnevnog pohoda Mc Clemont upoznao se na licu mjesta s radom sabirnih stanica Gradske mljekare i poduzeća »Zdenka«.

Mc Clemont razmotrio je s našim individualnim proizvođačima probleme ovdašnje proizvodnje mlijeka, proanalizirao je proizvodne troškove i uputio proizvođače, kako će rukovati mlijekom. Osim toga je na poziv Društva agronoma, podružnica Zagreb, održao tri predavanja o ovim temama:

- I. »Kontrola kvalitete mlijeka i uloga agronoma, liječnika i veterinara u tom radu«.
- II. »Mljekarstvo u Engleskoj i rad savjetodavne službe u mljekarstvu«.