

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«.

III. »Poljoprivredna savjetodavna služba u Engleskoj«.

Posljednji dan boravka u Gradskoj mljekari održana je završna konferencija, kojoj su prisustvovali predstavnici mljekare, Udruženja mljekarskih poduzeća NR Hrvatske, Sekretarijata za poslove narodne privrede, Glavnog zadružnog saveza, Poljoprivrednog fakulteta i Stočarskog zavoda Novi Dvori. Na ovoj konferenciji iznio je Mc Clemont svoja zapažanja, stečena za vrijeme svog boravka u našoj sredini i dao je neke sugestije.

Gradska mljekara najtoplije zahvaljuje Mc Clemontu i gđi Griffin na pruženim uputama i savjetima. GI.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

RAZNI PROIZVODI ZA KONZERVIRANJE

Društvo Kobel proizvodi u svojoj tvornici Befor (Švedska) stanoviti broj proizvoda za konzerviranje, a posebice, proizvode koji sprečavaju pojavu plijesni na siru.

Za konzerviranje sira proizvod »Bonomold« rabi se na dva načina. Bonomold OM rastopi se u alkoholu u koncentraciji od 15% i uroni se sir u alkoholnu rastopinu. Alkohol ishlapi, a na siru se tvori tanki kristalizirani sloj ili se Bonomold NE rastopi u parafinu u koncentraciji od 3% i uroni se sir u rastopinu.

Prvi način provodi se u Švedskoj s uspjehom već deset godina. U Finskoj se rabi vodena rastopina Bonomold OMNA na isti način. U Danskoj se Bonomold OP topi u ulju. Sir se parafinira, kad je 3—4 sedmice star ili pri kraju zadržavanja u podrumu. Bonomold OM, OM-NA i OP ne tope se u parafinu. Bonomold NE dobro štiti od plijesni. Bonomold MA miješa se u formi praška. Ovaj se proizvod može upotrebiti za konzerviranje topljenog sira. Bonomold NE topiv u parafinu rabi se za impregniranje ambalaže.

MAŠINE ZA MUŽNJU U DANSKOJ — 80.000 danskih gospodarstava služi se mašinama za mužnju. Prve su bile uvedene prije 30 godina.

(Le lait 329—330/53)

DANSKA — Vrhnje za kavu u tabletama. Tvorničar Th. Harremoes patentirao je i proizvada vrhnje u tabletama. Od 6 g vrhnja proizvodi se tableta 2 g teška. Te se tablete mogu neograničeno vrijeme čuvati. Računa se, da će se te tablete moći plasirati u ugostiteljskim radnjama, a i izvoziti.

STANJE PROIZVODNJE MASLACA — Prema statističkim podacima glavnih zemalja u proizvodnji mljeka vidi se, da je svjetska proizvodnja maslaca u znatnom opadanju. Najveći proizvođač maslaca u svijetu je USA. U toj zemlji proizvedeno je god. 1938. 10,16 mil. q maslaca, a 1952. samo 6,56 mil. q. U Australiji pala je proizvodnja maslaca od 2,0 mil. q u god. 1938. na 1,7 mil. god. 1952. Proizvodnja maslaca smanjila se je i u Holandiji, Zapadnoj Njemačkoj i Engleskoj, a porasla je u Novoj Zelandiji. Glavni izvoznici maslaca jesu: Nova Zelandija, Danska, Holandija, Australija i Švedska. Nova Zelandija i Danska sudjeluju u svjetskom izvozu maslaca sa 65%, 71% maslaca, koji se nudi na svjetskom tržištu, otkupljuje Engleska. Malo je zemalja, koje uvoze maslac. Bolje su mogućnosti prodaje sira na svjetskom tržištu.

Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft 43/1-1954 (1)

Prof. dr. Filipović Stjepan

O POSTOTKU MASTI U NAŠEM KRAVLJEM MLIJEKU

Dodatak

Kako sam u 12. broju »Mljekarstva« obećao, donosim sad naknadno 4. tablicu od mogeg istraživanja, da pokažem kako su postoci masti već i po dekadama vrlo stalni, a to je i jedan dokaz više za stalnu opstojnost linija postotaka između sva tri dnevna obroka.

Ujedno donosim naknadno i grafikone 6 i 7, koji su neobično zanimljivi. Kod prvog je vrlo zanimljivo i to, što se vrh mogeg poligona slaže točno s vrhom idealne krivulje. Kod drugog je pak interesantna sama razlika pojedinih obroka. Smijem istaknuti i to, da ovakvih grafikona nisam našao nigdje u Svjetskoj stručnoj literaturi.