

KAPACITETI MLEKARA I NJIHOVA RENTABILNOST

Posle rata u našoj zemlji podignut je veliki broj mlekara. Iz pomoći UNICEFA podizane su u glavnom konzumne mlekare za snabdevanje dece u većim gradovima higijenskim mlekom, odnosno za proizvodnju mleka u prahu. Skoro svi glavni gradovi narodnih republika dobili su centralne mlekare većeg kapaciteta (od 30.000—50.000 litara mleka dnevno) kapaciteta, a u nekim gradovima još i veće) sa potpunom mrežom rejonskih mlekara za nisko hlađenje mleka i sabirnih stanica. Kako se plan pomoći preko UNICEFA i dalje nastavlja, planiraju se, ili se već podižu nove mlekare za konzumno mleko, odnosno za preradu mleka. Osim toga, usled izvanredno dobre cene sirevima i drugih mlečnih proizvoda na inostranom tržištu poslednjih nekoliko godina, nastao je snažan pokret za gradnjom novih mlekara od strane zadružnih i drugih privrednih organizacija.

Sve ovo, ima za unapređenje našeg mlekarstva nesumnjivo veliki značaj i dalje podizanje mlekara treba pozdraviti i svestrano pomagati. Potpuno je suviše čitaoce ovog lista ubeđivati u prednost obrade i prerade mleka u mlekarama, u kojima rade stručni mlekarski majstori, za razliku od primitivne prerade u šupama i stracarama od »mlekarskih majstora« samozvanaca, ili od prerade u gazdinstvima samih proizvođača. Ali je, smatramo, krajnje vreme da se postavi jedno ozbiljno pitanje svima onima, koji se bave planiranjem i podizanjem mlekara, kakve su mlekare nama potrebne, da li graditi mlekare većeg ili manjeg kapaciteta, i najzad kako izvršiti lokaciju novih mlekara? Kažemo, »ozbiljno pitanje«, jer za njega postoje i ozbiljni razlozi. Skoro sve novopodignute konzumne mlekare, snabdevene najsavremenijim mlekarskim mašinama i uređajima, sa potpunom mrežom pomoćnih mlekara i parkom transportnih automobila, rade već godinama sa smanjenim kapacitetom i sa zavođenjem novog privrednog sistema, zapale su u ozbiljne finansijske poteškoće. Zahteva se, i isplaćuju se ovim mlekarama milionske sume regresa za gubitke na konzumnom mleku i njihov nerentabilitet postao je opšta pojava.

Mi nemamo nameru, niti je u jednom kratkom članku moguće da se da potpuna analiza svih onih činilaca od kojih zavisi tip jedne mlekare, njen kapacitet i njena lokacija, ali bismo izneli nekoliko naših zapažanja, za koje verujemo da mogu biti značajni za rešavanje problema, koje ovde ističemo. Naime, opšte je poznato, da su troškovi investicija u podizanju mlekara, procenjeni dnevnim ili godišnjim kapacitetom prerađenog mleka, srazmerno mnogo manji, ukoliko je kapacitet mlekara veći. To je naročito slučaj kod konzumnih mlekara i fabrika mleka u prahu, gdje su neophodne velike i složene mašine i u ređaji. Samo se po sebi razume, da je obrada i prerada mleka u mlekarama većeg kapaciteta jeftinija, ako te mlekare rade stvarno punim kapacitetom. Međutim, slika je sasvim drugojačija, ako sticajem prilika mlekare rade sa 50% ili još manje od svog stvarnog kapaciteta. A to je baš kod nas slučaj. Proizvodnja mleka nije skoncentrisana u manjem broju mlečnih farmi, nego je razbijena na veliki (bolje rečeno ogromni) broj pojedinih proizvođača, koji isporučuju dnevno samo nekoliko litara mleka. Gradsko mlekarstvo u Beogradu na teritoriji NR Srbije otkupljivo je prosečno u zimskom periodu samo 1 litru mleka po 1

kravi, a u ljetnom periodu 2 litra, a na teritoriji AP Vojvodine u zimskom periodu otkupljivalo je 2 litra mleka po 1 kravi, a u ljetnem 3 lit. Verujemo, da nije mnogo drugojačija slika otkupa i kod drugih gradskih mlekarških preduzeća. Zbog toga su mlekare prinuđene, da reon sabiranja mleka stalno proširuju, tako da nisu retki slučajevi prenošenja mleka sa udaljenosti veće od 100 km.

S obzirom na ovako stanje proizvodnje mleka, na relativnu slabu mlečnost naših krava i upotrebu krava u mnogim krajevima za teške poljoprivredne radove i naročito na veoma loše stanje naših seoskih i drugih puteva i drumova, kapaciteti naših mlekara još za dugo vremena ne mogu biti onoliko veliki, kao što su kod mlekara u inostranstvu, u zemljama sa naprednim mlekarstvom. Sasvim suprotno našim uslovima i stanju mlekarške proizvodnje u tim zemljama proizvodnja mleka uglavnom je skoncentrisana na poljoprivrednim gazdinstvima kojima je proizvodnja mleka glavni izvor prihoda, mlečnost krava je skoro tri puta veća od mlečnosti naših krava, a farme su povezane sa gradovima i mlekarama odličnim putevima. Doslovno kopiranje tipova i kapaciteta mlekara iz tih zemalja u našim uslovima proizvodnje mleka, baš u ovom vremenu povećanog interesovanja za građenje mlekara moglo bi da bude fatalna pogreška.

U tesnoj vezi sa kapacitetom mlekara stoji i problem: centralizovanog ili decentralizovanog snabdevanja gradova mlekom. Drugim rečima, da li je sa gledišta higijene i kvaliteta mleka, odnosno sa gledišta rentabiliteta rada mlekara, bolje izgrađivati jednu centralnu mlekaru čiji će kapacitet zadovoljiti sve potrebe u konzumnom mleku u dotičnom gradu, ili je bolje podići veći broj (na pr: 3—4) mlekare manjeg kapaciteta? Izgleda, prema sadanjem stanju izgradnje mlekara, kod nas je bilo preovladalo mišljenje, da snabdevanje gradova mlekom treba koncentrisati kroz jednu veliku centralnu mlekaru, sa širokom mrežom reonskih mlekara i sabirnih stanica. Kontrola higijenskog stanja i kvaliteta mleka u tim slučajevima je nesumnjivo lakša i efikasnija, i amortizacija veoma skupih mašina za konzumno mlekarstvo je mnogo lakša i brža, ako ove mašine prerađuju dnevno velike količine mleka.

Na prvi pogled ovim konstatacijama ne bi imalo šta da se zameri, one su teoriski dobro objašnjene, a u praksi odlučno potvrđene u zemljama sa naprednim mlekarstvom. Pa ipak, za naše prilike proizvodnje, prenosa i distribucije konzumnog mleka, nisu potpuno opravdane. Malo se vodi računa o higijenskom stanju i načinu kako se u našim krajevima obavlja muža krava. A ta muža je takva, da u mleko dolazi ogroman broj mikroorganizama. Ispitivanja koja je sprovedla laboratorija Zavoda za mikrobiologiju Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu, ispitivanja prof. Konjajeva u Ljubljani, kao i drugih naših autora pokazuju, da u mleko još za vreme muže dolazi iz sisa i vimena, odnosno iz vazduha i sa sudova za mužu ogroman broj klica mikroorganizama. Po pravilu ovaj broj je u proseku od 100 hiljada klica u 1 ccm mleka, a ponekad ide i na više miliona. Ako se tome doda, da se mleko posle muže retko gde hladi hladnjacima, onda se zahvaljujući srazmerno visokoj temperaturi mleka (preko 20°C) u njemu za kratko vreme ovaj broj mikroorganizama udeseterostruči ili čak sto puta povećava. Opasnost od štetnog delovanja mikroorganizama utoliko je veća, ukoliko duže provede neohlađeno mleko na putu od proizvođača do ulaska u hladionike, odnosno pasterizatore mlekara. U toplim danima, kravlje mleko u našim uslovima proizvodnje, ne može se više uspešno pasterizirati ako je prošlo samo 6

časova od vremena njegove muže, a za ovčije mleko ovaj period je za pola manji. (3 časa).

Prema tome, u mlekarama će mleko pristizati utoliko u lošijem stanju, ukoliko je više vremena proteklo od muže do dolaska mleka u mlekaru, odnosno ukoliko je mleko duže vremena provelo kod proizvođača, odnosno na transportu. Ni najsavršenije mašine, ni najspremniji mlekarski majstori ne mogu od takvog mleka, čije su belančevine i mlečni šećer mikroorganizmi znatnim delom razgradili načiniti dobru namirnicu. Kod centralizovanih mlekarskih preduzeća, prenošenje mleka sa velikih rastojanja je nemoguće izbeći, i dosadašnja praksa pokazuje da se zbog brzog razvika mikroorganizama vrlo često jedno mleko mora dva puta pasterizirati, pre nego što se podeli potrošačima. S pravom se mogu zapitati, da li u našim uslovima velike mlekare stvarno obezbeđuju zdravo i dobrog kvaliteta konzumno mleko? U mnogo oštrijoj formi postavlja se ovaj problem higijenske muže i broja mikroorganizama u svežem mleku pred mlekare koje prerađuju mleko u sireve, odnosno u maslac. Bez obzira kakvim mašinama i stručnim kadrovima raspolažu, ove mlekare neće biti u stanju da proizvedu mlečne proizvode odličnog, čak ni dobrog kvaliteta, ako mleko i suviše dugo čeka od muže na preradu, odnosno ako više od 6 časova provede van mlekare. Međutim, slika je sasvim drugojačija, ako se mleko odmah posle muže duboko ohladi, ili odmah preradi. Najbolji primer za ovo jesu sirevi koji se izrađuju na našim bačijama ili u gazdinstvima samih proizvođača. Ovi sirevi mogu ponekad da budu odličnog kvaliteta (naročito u jeseni, zimi ili u proljeće, kada je temperatura vazduha relativno niska) samo zbog toga, što se mleko posle muže odmah prerađuje. Pored sve nehigijene u muži i poslovanja sa mlekarnom, proizvodi su dobri.

Zbog toga treba razmisliti, i u svakom konkretnom slučaju proučiti, da li mlekare manjeg kapaciteta neće biti bolje od većih mlekara, ako za svoj pun kapacitet rada mogu prikupiti dovoljno mleka iz svoje najbliže okoline? Nije ovdje samo u pitanju smanjivanje troškova prenosa mleka (a ove troškove ne treba potcenjivati, jer oni kod nekih mlekara iznose i 4—6 din po litri mleka) nego i dolazak u mlekaru mleka sa smanjenim brojem mikroorganizama, odnosno prerade i obrade mleka, čije su normalne osobine i sastav mikroorganizmi sasvim malo izmenili. Utoliko pre, o svemu se ovome mora voditi računa, jer se mleko deli građanima u prodavnicama koje nisu snabdevene hladnjačama, tako da postoji velika opasnost od kvarenja pasteriziranog mleka reinfekcijom i sporogenim klicama, koje su mnogo štetnije od bakterija koje stvaraju mlečnu kiselinu.

Na određivanje tipa mlekare i njihovog kapaciteta osim uslova proizvodnje mleka u znatnoj meri utiče čitav niz drugih činilaca, koji ovde nisu spomenuti. Među njima, tržište, njegova blizina i mogućnosti konzumiranja, cene u prodaji i t. d. bez sumnje igraju ne manje važnu ulogu. Često puta se i ovde mogu učiniti ozbiljne greške u procenjivanju značaja tržišta za tip i kapacitet mlekare, naročito ako se ne vodi dovoljno računa, da li već postoje mlekare koje ovo tržište snabdevaju, ili se mogu izgraditi mlekare koje će uspešnije snabdevati određeno tržište. Od sličnog je značaja za tip kapacitet mlekara, odnosno za njihov rentabilitet i ta okolnost, da li u određenom proizvodnom reonu već postoji neka mlekara, koja otkupljuje sve viškove mleka ili ne, i t. d.

Smatramo, da ovo važno pitanje kapaciteta i tipa mlekara zaslužuje punu pažnju i bilo bi veoma korisno pokrenuti širu diskusiju o njemu.