

Nezgodna je samo što u mljekama, gdje se ne može kontrolirati kiselost sirutke u kotlu, teže je točno pogoditi do kad treba dodavati kiselu sirutku.

(Upute za pravilno određivanje kiselosti vidi u članku ing. Markeša »Neka iskustva sa seminaru za unapređenje proizvodnje kazeina u NRH«, »Mljekarstvo« broj 7/53).

Važno je kod ovog načina:

- da se barem jednom izmjeri kiselost sirutke u kotlu;
- da kiselost sirutke za obaranje kazeina iznosi između 60 i 80° SH pa i više;
- da se mlijeko u kotlu za obaranje kazeina podgrijava najviše na 30—32° C;
- da se radi tj. obrađuje zrno što brže i to uporedo, kako god dolijevamo kiselu sirutku, (tj. kako povećavamo kiselost sirutke u kotlu) jer tako postizemo izjednačene zrno, koje će se jednoličnije i brže sušiti.

Također je važno još napomenuti i ovo:

kao sirovina za dobar kazein s manje od 1.5% masti i do 4% pepela može poslužiti svježe obrano mlijeko s najviše 0,05% masti. Mlijeko, u kom ima više od 8—8½° SH, slabo se obire. U tom slučaju u obrano mlijeko odlazi više od 0,05% masti (šteta za maslarstvo), a u kazeinu povećani postotak masti smanjuje mu ljepljivost i kvalitetu.

U proizvodnji kazeina postigle su pojedine mljekare dobre uspjehe, tako da se u kvaliteti njihov kazein može natjecati s uvoznim kazeinom. Primjenjujući pažljivo dosadašnja skustva stečena na tečajevima kao i u proizvodnji kazeina nakon toga, pa služeći se obranim mlijekom s najviše 0,05% masti, svaka naša mljekara može proizvesti dobar kazein. Tako ćemo opet steći povjerenje naše industrije, sigurnog potrošača, koji je dosad morao uvoziti skupi kazein i sintetičko ljepilo.

Z.

OSVRT NA IX. OCJENJIVANJE MLJEČNIH PROIZVODA

(održano u Zagrebu dne 17. VII. 1954.)

Ocjenjivačkoj je komisiji bio predložen ukupno 21 uzorak maslaca i 15 uzoraka sira, od toga jedan izvan konkurencije (porijeklom iz bivše trapističke sirane u Novoj Topoli kod Banjaluke).

Prije samog ocjenjivanja svi su uzorci bili kemijski analizirani u laboratoriju Gradske mljekare u Zagrebu.

Da bi ocjenjivanje uzoraka bilo što pravilnije — a ujedno i poučnije za same ocjenjivače — članovi komisije su zaključili, da će nakon ekspertize svaki uzorak kolektivno klasirati, time da svaki ocjenjivač individualno ocjenjuje uzorak u dotičnoj klasi.

Komisija je ujedno zaključila da se odsad i maslac — poput sira — klasificira s obzirom na organoleptička svojstva i polučeni broj točaka u 5 klasa, i to ekstra sa 18—20 točaka, prima sa 16—18 točaka, sekunda sa 13—16 točaka, terca sa 10—13 točaka i slab s manje od 10 točaka.

S obzirom na sadržinu vode i masti dva su uzorka maslaca bila nestandardna (uzorak br. 15 i 19), jer sadržavaju znatno više vode i manje masti, nego što je to dopušteno po standardu za maslac kvalitete II. Osim toga četiri uzorka maslaca (br. 1, 5, 8 i 13) sadržavala su nešto više vode, nego što je to dopušteno po standardu.

Svega dva uzorka sira imala su manje od 45% masti u suhoj tvari (br. 2 i 10), te se zbog toga ne mogu svrstati pod naziv »punomastan sir«.

Članovi komisije za ocjenjivanje bili su:

1. Butraković ing. Marija, T. M. P., Osijek,
2. Glavina ing. Branko, Gradska mljekara, Zagreb,
3. Kohout Večeslav, mljekara »Slavija, O. P. Z., Staro Petrovo Selo,
4. Kolar Stevo, mljekara »Hrana«, Sisak,
5. Pup Ivan, mljekara poduzeća KSPZ, Bjelovar,

REDOSLIJED, KLASIFIKACIJA, REZULTATI ANALIZA I PORIJEKLO MASLACA NA IX. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA

Tabela I.

Redoslijed	Broj uzorka	Ukupan broj točaka	Od toga miris i okus točaka	Klasa	Voda %	Mast u suhoj tvari %	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	9	16,56	6,69	I.	37,40	50,00	O. P. Z., Staro Petrovo Selo	Mljekara »Slavijak«	Primorac Mirko Kohout Većeslav
II	11	15,44	5,44	II.	36,80	45,90	Mljekarska industrija »Zdenka«	Veliki Grđevac	Spiranec Stevo
III	7	14,75	5,00	„	38,40	47,08	T. M. P., Osijek	Podolje	Pazman Janoš
IV	3	14,13	4,81	„	34,70	49,00	O. P. Z., Hercegovac	Hercegovac	Andrić Slavko
V	6	13,12	5,50	„	40,00	50,00	T. M. P., Osijek	Podolje	Pazman Janoš
VI	1	12,00	4,13	III.	40,80	47,30	Gradska mljekara, Zagreb	Štefanje	Jelen Ivan
VII	2	11,87	4,75	„	34,50	41,22	Gradska mljekara, Virovitica	Virovitica	Kozjak Đurđica
VIII	10	11,19	4,13	„	35,40	44,12	Mljekarska industrija, Bjelovar	Bjelovar	Rudnički Antun
IX	4	10,62	4,32	„	37,60	52,08	Poljoprivredno dobro Senkovac»	Podravska Slatina	Milković Vende
X	12	9,60	3,00	slab	34,70	48,87	Mljekarska industrija »Zdenka«	Končanica	Finck-Šošarić-Bartoš
XI	14	9,25	2,94	„	38,80	45,75	Gradska mljekara, Zagreb	Bregi	Orlov Ivan
XII	5	7,50	2,18	„	36,20	53,13	Poljoprivredna zadruga, Ladislav	Ladislav	Šikaček Slavko
XIII	8	7,50	2,13	„	35,90	49,90	Poduzeće KSPZ, Glina	Glina	Pup Ivan
XIV	13	6,56	2,31	„	38,60	45,63	Mljekarska industrija »Zdenka«	Veliki Zdenci	Kadlec Ivan
Izvan konkurencije	333	11,43	4,62	III	38,20	52,58	P. D. »Mladen Stojanović«	Nova Topola	Trišić Dušan

REDOSLIJED, KLASIFIKACIJA, REZULTATI ANALIZA I PORIJEKLO SIREVA NA IX. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA

Tabela II.

Redoslijed	Broj uzorka	Ukupan broj točaka	Od toga miris i okus točaka	Klasa	Voda %	Mast %	Nemasna tvar %	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	17	17,81	10,93	I.	14,00	85,42	0,58	Gradska mljekara, Zagreb	Centrala	Cimić Ivan
II	3	17,75	10,60	„	12,17	87,56	0,27	Opća poljopr. zadruga, Otočac	Otočac	Đukić Marko
III	8	17,25	10,56	„	16,14	82,94	0,92	»Graničar« mljek. O. P. Z.	Stari Mikanovci	Michler Grga
IV	11	15,12	8,56	II.	14,20	85,00	0,80	T. M. P., Osijek	Centrala	Matijević Lucija
V	12	14,56	8,88	„	14,00	85,00	1,00	T. M. P., Osijek	Centrala	Čosić Manda
VI	18	14,37	8,62	„	16,40	82,72	0,88	Gradska mljekara, Zagreb	Sesvete Ludbr.	Jagić Ivan
VII	1	14,25	8,69	„	16,27	83,00	0,73	Poljopr. zadruga, Ladislav	Ladislav	Sikaček Slavko
VIII	16	14,12	8,24	„	14,30	84,95	0,75	Gradska mljekara, Zagreb	Kloštar	Horinek
IX	9	13,93	8,24	„	13,60	85,20	1,20	O. P. Z., St. Petrovo Selo	Mljekara »Slavija«	Krizmanić Dane
X	13	13,62	8,31	„	16,50	82,40	1,10	Mljekar. industrija, Bjelovar	Bjelovar	Kapam Katica
XI	5	13,44	9,31	„	16,61	82,60	0,79	»Pionir« T M P, Zupanja	županja	Borojević Rade
XII	20	12,44	7,50	„	15,70	83,37	0,92	Gradska mljekara, Zagreb	Bregi	Orlov Ivan
XIII	14	12,62	7,37	III.	16,00	83,16	0,84	Gradska mljekara, Zagreb	Pitomača	Kovaš Ivan
XIV	4	12,50	7,55	„	15,38	83,88	0,74	O. P. Z., Hercegovac	Hercegovac	Andre Slavko
XV	6	11,82	7,12	„	14,24	85,00	0,76	Gradska mljekara, Virovitica	Virovitica	Kocijan Vjekoslav
XVI	10	11,43	6,19	„	14,00	85,65	0,35	Poduzeće KSPZ, Glina	Glina	Pup Ivan
XVII	7	11,25	6,19	„	16,70	82,50	0,80	»Sava«, mljek. zadr., B. Greda	Babina Greda	Petričević Alojz
XVIII	2	10,12	6,25	„	14,70	84,50	0,80	Poljopr. dobro »Senkovac«	Podrav. Slatina	Milković Vencl
XIX	21	8,57	5,14	slab	15,20	83,68	1,12	Mljekarska industrija »Zdenka«	Vel. Zdenci	Raguž Danica
Nestandardan	15							Gradska mljekara, Zagreb	Batina	Katalec
Nestandardan	19							Gradska mljekara, Zagreb	Martijancec	Bohner Ivan

7. Sabadoš ing. Dimitrije, Poljoprivredno-šumarski fakultet, Zagreb,

8. Sikaček Slavko, Poljoprivredna zadruga, Ladislav.

Ocjenjivalo se po sistemu od 20 točaka kao i prije.

Ocjene pojedinih članova komisije sumirane su i razdijeljene s ukupnim brojem ocjenjivača. Na taj je način dobivena prosječna ocjena za svako pojedino svojstvo, odnosno ukupna ocjena za svaki pojedini uzorak. Na osnovu polčenog broja točaka sačinjen je i redosljed uzoraka.

Rezultati analiza, ocjenjivanja i porijeklo uzoraka vide se iz priloženih tabela.

Markeš

VIJESTI

PREPORUKA SAVEZNE NARODNE SKUPŠTINE PRIVREDNIM ORGANIZACIJAMA

Savezna narodna skupština konstatirajući potrebu, da se obrati više pažnje razvoju radničke omladine, donijela je

preporuku

i radničkim savjetima da razmotre sve mogućnosti izdvajanja sredstava

- za otvaranje novih i za popunu i obnovu postojećih domova kao i za nabavu strojeva i školskih učila
- za davanje olakšica u pogledu troškova života učenika i za obavljanje praktične nastave
- da svestrano pomognu i vođenje praktične nastave na suvremenoj tehničkoj osnovi
- da osigura dobar odgajateljski i stručni kadar
- da ostvaruju potrebne uvjete za kulturno-zabavni život i fizički odgoj radničke omladine.

ONPZ »ŽELEZO-PROMET« — LJUBLJANA TRG REVOLUCIJE 8 — TELEFON 20-706

Tekoći račun pri Narodni banki Ljubljana štev. 606-T-90

IZDELUJEMO OPREMO ZA MLEKARNE IN SICER:

avtoklave po 500 litrov brez in z mešalom, hladilna telesa iz rebrastih cevi, prneosna mešala za sirne kotle na električni pogon, sirne kotle vsebine po 1000 litrov, sušilne komore za kazein z ekshaustorjem in kaloriferjem, ekshaustorje za digestorije, specialne bazene za ledno vodo, kalupe za led in dvigalne naprave za dvignje skupin kalupov s pripadajočimi obešali, črpalke za mleko, vrhnje in vodo, drobilne mline za zgruž, udarno križne mline za izsušeni kazein in drugo, sirne stiskalnice na vreteno in na peresa, vrče za mleko od 5, 8, 10, 15 do 50 litrov, čebriče za molžo, razne bazene iz aluminija, specialne košarice iz pocinkane žice za prevoz mleka v steklenicah, pretočne črpalke za naprave toplovodnega gretja ter razne naprave za opremo mlekarn, kot: verižni transporterji, transportni vozički, dvigalni vozički i t. d.