

Održano ocjenjivanje kakvoće mlijeka i mliječnih proizvoda (25-26. ožujka 1997. godine)

U Zagrebu je održano tradicionalno ocjenjivanje mlijeka i mliječnih proizvoda, a u sklopu Sajma prehrane koji se održava od 21. - 26. travnja 1997. godine na Zagrebačkom velesajmu. Ocjenjivanje je proteklo u skladu s općim Pravilnikom o ocjenjivanju prehrambenih proizvoda (izrađen u dogovoru s predsjednicima stručnih sudova i Zagrebačkim velesajmom), te Pravilnikom o ocjenjivanju mlijeka i mliječnih proizvoda (izrađen i predložen od strane Zavoda za mljekarstvo, usvojen od Stručnog suda i Zagrebačkog velesajma). Stručni sud ocijenio je 112 proizvoda od čega su dva diskvalificirana. Svoje proizvode na ocjenjivanje ponudili su slijedeći izlagači: Dukat-Zagreb, Vindija-Varaždin, Sirela-Bjelovar, Zdenka-Veliki Zdenci, Ljubljanske mlekarne-Ljubljana (Slovenija), te uvoznik Stanić, d.o.o. - Zagreb. Nakon postupka dešifriranja stručni sud ustanovio je da je 57 proizvoda dobilo odličja i to kako slijedi:

U kategoriji mlijeka dodjeljeno je 5 (pet) odličja:

3 zlata: "Dukat" Zagreb, Trajno mlijeko 1,6% m.m., 3,2 % m.m. i 3,5% m.m.

1 srebro: "KIM" Karlovac, Trajno mlijeko 3,2% m.m.

1 bronca: "Dukat" Zagreb, Svježe mlijeko 3,2% m.m.

U kategoriji fermentiranih proizvoda dodjeljeno je 6 (šest) odličja kako slijedi:

3 zlata: "Vindija" Varaždin, Bijogurt z bregov, 500 ml, Kefir z bregov, 500 ml i Jogurt ABC stimulans z bregov, 500 ml.

3 bronce: "Dukat" Zagreb 5+ kiselo mlijeko, 0,5 l., Acidofil 0,2 l i AB kultura jagoda 0,33 l.

U kategoriji voćnih jogurta 10 (deset) odličja:

1 zlatno odličje dodjeljuje se izlagaču "Stanić" d.o.o. Zagreb za slijedeće uvozne proizvode (proizvođača Zott, Kg D. Meringen D. 86690, Njemačka) za voćne jogurte s okusom ananasa, jagode, breskve, maline, te voćne jogurte s vrhnjem okusa višnje, maline, jagode i breskve.

7 zlata: "Ljubljanske mlekarne" Ljubljana, Jogurt Boon s voćem - miješano voće, Jogurt Boon s voćem - malina, Jogurt Boon s voćem višnja i Jogurt Boon s voćem - breskva, te "Dukat" Zagreb, Jogo 3 zrna - crveno voće, 0,15 l, Jogo 3 zrna - žuto voće, 0,15 l Jogo desert marelica

2 srebra: "Ljubljanske mlekarne" Ljubljana, Jogurt Boon s voćem - jagoda i "Dukat" Zagreb, Jogo desert - višnja, 0,15 l.

U kategoriji mliječnih napitaka dodjeljena su 2 (dva) odličja

1 srebro: "Vindija" Varaždin, Mliječni desertni napitak Popy shake - vanilija

1 bronca: "Dukat" Zagreb, čokoladno mlijeko

U kategoriji vrhnja dodjeljeno je 7 (sedam) odličja:

2 zlata: "Vindija" Varaždin, Kiselo vrhnje 30% m.m., 500 ml., "Ljubljanske mlekarne" Ljubljana, Kiselo vrhnje 20% m.m.

3 srebra: "Dukat" Zagreb, Slatko vrhnje, 0,2 l, Kiselo vrhnje 20% m.m., 0,2 l. i "Vindija" Varaždin, Vrhnje za kavu 10% m.m.

2 bronce: "Dukat" Zagreb, Kiselo vrhnje 12% m.m., 0,2 l. i "KIM" Karlovac, Kiselo vrhnje 20% m.m.

U kategoriji mlačenice dodjeljena su 2 (dva) odličja:

1 zlato: "Vindija" Varaždin, VIPI-Butermilch z bregov 500 ml.

1 bronca: "Sirela" Bjelovar, Stepko

U kategoriji sireva 11 (jedanaest) odličja:

5 zlata: "Sirela" Bjelovar, Gauda, polutvrđi masni sir, Picok, topljeni sir, "Zdenka" Veliki Zdenci, Čardaš-topljeni sir, Topljeni sir sa šunkom te Brie-meki sir s bijelom plijesni

3 srebra: "Dukat" Zagreb, Mliječni namaz, "KIM" Karlovac, Sirni namaz KIMI i "Vindija" Varaždin, Camembert-meki sir s bijelom plijesni.

3 bronze: "Zdenka" Veliki Zdenci, Topljeni sir EKSTRAMASNI, Topljeni sir ROYAL i "KIM" Karlovac, Svježi sir posni.

U kategoriji sirutke i sirutkinih napitaka 1 (jedno) odličje:

1 zlato: "Zdenka" Veliki Zdenci, Latella-Mango 1/2 l

U kategoriji mliječnih pudinga i mliječnih krema dodjeljeno je 6 (šest) odličja:

5 zlata: "Dukat" Zagreb, Puding čokolada sa šlagom 0,2 l, Puding vanilija sa šlagom, 0,2 l., Mouse - čokoladni desert, 100 g, Mouse - bijela čokolada, 100 g

1 bronca: "Vindija" Varaždin, mliječni puding vanilija 125 g.

U kategoriji sladoleda dodijeljeno je 7 (sedam) odličja:

6 zlata: "Ledo" Zagreb, Sandwich GRIZ-LIZ sladoled, King s bijelom čokoladom, Štapić MACHO sladoled, Kornet-Maximo sladoled te "Ljubljanske mlekarne" Ljubljana, MAX crni sladoled i Contesa sladoled.

1 srebro: "Ledo" Zagreb, King mliječni sladoled.

Veliku zlatnu medalju za "stalnost kakvoće" dodijeljuje se "Mliječnom pudingu - čokolada, 125 g.", proizvođača "Vindija" Varaždin.

Cjelokupni originalni materijal nalazi se u arhivi Zavoda za mljekarstvo i stoji na raspolaganju svima zainteresiranima.

Jednoglaska je ocjena stručnog suda da je povećan interes mljekarske industrije za sudjelovanje na ocjenjivanjima. Posebno je istaknuto zadovoljstvo da su odličja počela dobivati mlijeka proizvedena u Hrvatskoj ali je izraženo nezadovoljstvo premalom broju sireva ponuđenih za ocjenjivanje.

Prof. dr. Jasmina Lukač - Havranek

UPUTE AUTORIMA

Da bismo javnosti olakšali praćenje znanstvenih, stručnih i ostalih radova objavljenih u časopisu Mljekarstvo, molimo Vas, da prije pisanja radova proučite upute i rukopise pripremite prema zahtjevima.

Časopis Mljekarstvo objavljuje radove koji nisu drugdje objavljivani. Ne smatra se objavljenim radom: izvod, sažetak, sinopsis, magisterijski rad, doktorska disertacija, revijski prikaz, te izlaganje na skupu. Navedeni radovi podliježu recenziji.

Što se objavljuje U Mljekarstvu se objavljuju znanstveni radovi, tekstovi i priopćenja iz prakse, prikazi iz domaćih i stranih časopisa, vijesti, prikazi iz knjiga i drugo.

Separati Autoru znanstvenog rada dostavit će se deset primjeraka časopisa Mljekarstvo. Na zahtjev autora stručnih radova dostavit će se naručeni broj časopisa.

Kategorizacija Recenzirani radovi razvrstavaju se u sljedeće kategorije:

- radova — izvorni znanstveni članak (original scientific paper)
- prethodno priopćenje (preliminary communication)
- znanstvena bilješka (scientific note)
- stručni članak (professional paper)
- autorski pregled (author's survey)
- revijalni prikaz (review's account)

Razlučivanje Razlika između znanstvenog i stručnog članka je u originalnosti rezultata znanstvenog istraživanja i zaključaka, te prikazanih znanstvenih metoda rada. Stručni i stručnog stručni članak može biti korisniji u primjeni, ali time nije i novi doprinos znanstvenim spoznajama.