

### Dnevni red:

- Otvaranje savetovanja: pozdravni govori, biranje radnog predsedništva, zapisničara, overača zapisnika, članova komisije za zaključke i prihvatanje predloženog dnevnog reda.
- Uvodni referat sa temom:  
»Primene propisa o kvalitetu mleka i proizvoda od mleka« — Referent: dr Dušan Jović, STI, Beograd.
- **Ekonomska situacija mlekarske industrije.** Koreferenti: Lazar Tanić, direktor i Vitković, dipl. ecc. »Mlekosim« — Novi Beograd.
- **Problemi u vezi kvaliteta otkupljenog mleka.** Koreferent: dipl. ing. Plećaš, »Zagrebačka mljekara« — Zagreb, Žitnjak bb.
- **Problemi u vezi proizvodnje jogurta i kiselog mleka.** Koreferent: dr ing. Đorđe Zonji, savetnik »Mlekosim«-a — Novi Beograd.
- Osvrti na kvalitet sireva u Jugoslaviji:
  - a) **Osvrt na kvalitet mekih sireva.** Koreferent: dr ing. Života Živković, Institut za mlekarstvo Jugoslavije;
  - b) **Osvrt na kvalitet tvrdih sireva.** Koreferenti: dr ing. Radosav Stefanović i dr ing. Jovan Đorđević, profesori Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu
- **Asortiman i kvalitet topljenih sireva u Jugoslaviji.** Koreferenti: Rade Jović »Mlekoprodukt« — Zrenjanin i Ivan Strahinja »Zdenka« — Veliki Zdenci. Poseta mljekari »Mlekoprodukt« — pogon »Servo Mihalj« — Zrenjanin. Usvajanje zaključaka.

Pored poziva svim republičkim i pokrajinskim tržišnim inspektorima i oko 80 tržišnim inspektorima većih opština i gradova Jugoslavije, pozvani su bili da učestvuju predstavnici ostalih zainteresovanih organizacija i ustanova, kao što su: radne organizacije koje se bave proizvodnjom i prometom mleka, laboratorije za ispitivanje životnih namirnica, instituti za mlekarstvo poljoprivrednih i veterinarskih fakulteta, Zavoda za standardizaciju Jugoslavije, Savezni sekretarijat za privredu, Savezni sekretarijat za rad i socijalnu politiku, Savezni sekretarijat za tržište i cena, Savezni sekretarijat za poljoprivredu i Savezna privredna komora.

### STRUČNA EKSKURZIJA U ČSSR I SR NJEMAČKU

I ove je godine, u vremenu od 20—27. rujna, Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske organiziralo stručnu ekskurziju u ČSSR i SR Njemačku. Glavna je svrha puta bio posjet svjetskoj izložbi prehrambenih proizvoda »ANUGA« u Kölnu uz usputni obilazak nekih mljekara. Tako su sudionici te ekskurzije razgledali mljekaru »Lacrum« u Želetavi (okrug Trebič u ČSSR) i dvije mljekare u SR Njemačkoj, i to mljekaru »Milchhof Koblenz-Neuwied« u Koblenzu i »Gervais-Danone« AG u Ochsenfurtu.

Mljekara »Lacrum« smjestila se, vrlo funkcionalno, u bivšoj pivovari; u podrumima zru sirevi (gdje ih i njeguju do isporuke potrošačima), a u ostalim prostorijama nalazi se velika topionica sira. Ova mljekara ima zadatak da prihvati tek proizvedeni sir obližnjih mljekara, i da ga doradom osposobi za tržište. Tu se proizvode četiri vrste sira, i to: mali ementalac, gouda, moravac (okrugli) i moravac (u bloku). Svaki od tih sireva nosi oznaku područne mljekare tako, da se točno zna porijeklo sira prilikom konačnog obračuna i sl.

Kvaliteta sireva (tri kvalitetna razreda) se redovito ocjenjuje, a posebnu pozornost obraćaju kvaliteti proizvoda za izvoz, kao i onoj za domaće tržište.

Topionica sira opremljena je strojevima nešto starijeg datuma. Uočljivo je, da je kvaliteta sireva namijenjenih topljenju vrlo dobra. To je jedan od razloga za odličnu kvalitetu raznovrsnih topljenih sireva s različitim dodacima.

Mljekara »Milchhof Koblenz-Neuwied« u Koblenzu je jedna od najsuvremenijih mljekara u SR Njemačkoj. Novopodignuta zgrada mljekare i primjena potpune automatizacije u proizvodnji, pokazuju svoje puno ekonomsko opravdanje. Ta mljekara sada prerađuje približno 170.000 litara mlijeka na dan, a kada bude sasvim završena njen će kapacitet prerade biti 500.000 litara na dan. Zbog dugotrajne ovogodišnje suše, mljekara svakodnevno otprema približno 80.000 litara svježeg mlijeka u druge mljekare koje u njemu oskudijevaju.



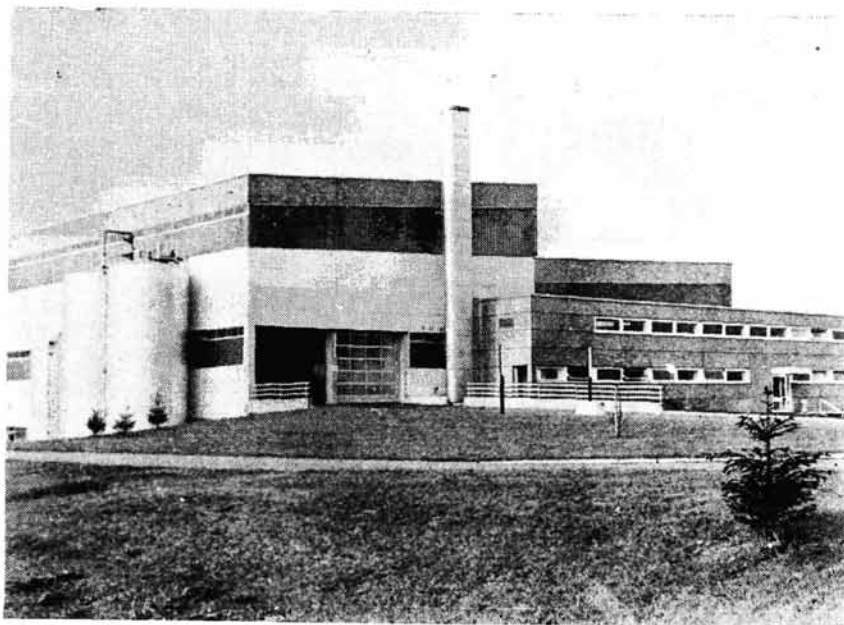
**Razgledavanje znamenitosti Praga**

Proizvodni program obuhvaća različite vrste jogurta, zatim sterilizirano mlijeko, čokoladno mlijeko (punjeno u plastične boce) i njihov posebni proizvod »vinska krema«, bijela ili crvena (prema vrsti upotrijebljenog vina). Taj je proizvod izvrsno primljen od potrošača.

U mljekari proizvode potrebnu plastičnu ambalažu, čašice za jogurt i boce za sterilizirano i čokoladno mlijeko. Izvorna sirovina je plastični granulat.

Mljekara »Gervais-Danone« AG u Ochsenfurtu kraj Würzburga proizvodi dnevno približno 1,2 miliona čašica jogurta i čokoladne kreme. Posebna se briga poklanja rashladnom lancu koji se nigdje ne prekida počev od skladišta mljekare, pa preko prijevoza do trgovine i potrošača. To baš i nije tako lak zadatak, jer mljekara šalje svoje proizvode čak u osam zemalja u Evropi.

Zaista nezaboravan doživljaj za sve sudionike ekskurzije bila je svjetska izložba prehrambenih proizvoda »ANUGA« u Kölnu. U izložbi je sudjelovalo



**»Milchhof Koblenz — Neuwied« Koblenz**

1.237 izlagača iz 73 države. Od 150.000 m<sup>2</sup> izložbenog prostora Kölnskog vele-sajma, izlagači iz SR Njemačke zauzeli su 63.000 m<sup>2</sup>, a svi ostali 23.500 m<sup>2</sup>.



**U mljekari »Milchhof« — Koblenz**

Prema posljednjim podacima, izložbu je posjetilo više od 147.000 posjetilaca iz 78 zemalja, uključiv i našu skupinu koja je brojila 73 člana.

Izložbeni prostor naše zemlje obuhvaćao je 429 m<sup>2</sup>, a postavu izložbe izveli su zajednički Savezna privredna komora i »Jugoslavijapublik« iz Beograda i »Yugokomora« iz Münchena. Na tom prostoru izloženo je veliko poljoprivredno bogatstvo našeg podneblja s vrhunskim preradevinama mnogih tvornica. Velik broj posjetilaca sa zanimanjem je razgledavao naš izložbeni paviljon s kojim smo i mi bili oduševljeni.



**Mljekara »Gervais — Danone« u Ochsenfurtu**

Za nas, mljekarske radnike, posebno su bili privlačni paviljoni s izloženim mlječnim proizvodima. Tako je npr. dvorana 3/I bila ispunjena proizvodima mljekarske industrije SR Njemačke. Zanimljivo postavljena, pod nazivom »Njemačka mlječna staza« (»Deutsche Milchstrasse«), pružala je uvid u bogatu i nadasve kvalitetnu preradu mlijeka. Dostupne i vrlo brojne degustacije svih izloženih proizvoda upotpunile su i osobne dojmove posjetilaca o prikazanoj kvaliteti.

Mlječni proizvodi ostalih zemalja bili su izloženi na prostoru određenom za dotične države (dvorane 1—14). Velik broj proizvođača iz Italije, Francuske, Nizozemske i dr. izložio je svoje mlječne proizvode, napose sireve tako, da su posjetioци mogli dobiti iscrpan pregled sveukupne mljekarske proizvodnje tih zemalja.

Na kraju ovog kratkog prikaza, treba pripomenuti da su sudionici ove stručne ekskurzije bili vrlo srdačno primljeni u mljekarama u Želetavi, Koblenzu i Ochsenfurtu, a također i od mnogih mljekarskih znanaca iz pojedinih zemalja-izlagačica na izložbi »ANUGA« u Kölnu.

Zlatko Mašek