

Vijesti

XV jubilarni susreti mljekarskih radnika Hrvatske, Rabac '90

Sumnje u mogućnost održavanja kontinuiteta Susreta nisu imale čvrste osnove. Kontinuitet je nastavljen, a nadamo se, da će tako biti i ubuduće, jer su Susreti i ove godine potvrdili, da je to prvenstveno mjesto međusobnog druženja mljekarskih radnika, a da su sportska nadmetanja i rezultati u drugom planu.

Po broju ekipa te ukupnom broju sudionika i broju disciplina ovogodišnji susreti su zaista bili jubilarni.

Sudjelovalo je ukupno 20 ekipa, sa 608 sudionika:

- iz SR Hrvatske 15 ekipa s 505 sudionika
- iz SR BiH 3 ekipe s 66 sudionika
- iz SR Slovenije 2 ekipe s 37 sudionika.

Takmičilo se u 16 disciplina. Pobjedničkim ekipama dodijeljeni su pehari i medalje, a sudionicima na svih 15 susreta pismena priznanja.

Za najkorektnije sportsko ponašanje i ove godine je »Fair play« pehar osvojila ekipa »Sirele« Bjelovar.

Organizacioni odbor jedinstvenog je mišljenja, da su se susreti odvijali besprijekorno, a sve prema utvrđenoj satnici i u skladu s »Pravilnikom« susreta.

Tome je bez sumnje pridonio timski i odgovoran rad članova Organizacionijskog odbora.

U stručnom dijelu nije postignuto željeno, bez obzira na prethodno postignute dogovore o opširnom programu.

Ovo navodi na razmišljanje, da li za sport imamo više smisla i potrebe nego za struku? Takav zaključak bi bio porazan, no vjerujemo, da će Predsjedništvo Udruženja o tome raspravljati i donijeti adekvatan prijedlog za ubuduće.

Aktualna predavanja na teme:

- Intenzivna proizvodnja kravljeg mlijeka po sistemu slobodnog uzgoja — predavač Tumpej Vlado, dipl. inž. i
 - Suvremena primjena mljekarskih kultura i enzima u mljekarskoj praksi — predavač dr. Marko Batello
- bila su veoma zanimljiva i zaista aktualna. Šteta što im je prisustvovao mali broj slušača.

Ove godine organizirali smo i ocjenjivanje kvalitete konzumnog mlijeka i kvalitete mliječnih proizvoda.

Ocjenjivanje mliječnih proizvoda u cilju podizanja njihove kvalitete — značajna akcija Udruženja mljekarskih radnika Hrvatske

U okviru XV susreta mljekarskih radnika u Rapcu, 18. svibnja 1990. godi ne održano je i ocjenjivanje mliječnih proizvoda.

Organizator ocjenjivanja i susreta bilo je Udruženje mljekarskih radnika Hrvatske.

Komisiju za ocjenjivanje sačinjavali su: dr. Franc Forstnerič, Ljubljana; ing. Ivo Androić, Županja i ing. Franc Brovč, Kranj.

Arbitražni ocjenjivač bio je: ing. Matej Markeš.

Suradnici kod ocjenjivanja: ing. Štefan Oštir, Kranj i ing. Mirna Božičević, Zagreb.

Ocjenjena su 42 mliječna proizvoda.

Općenito se može reći da su mliječni proizvodi bili prilično visoko ocijenjeni (prosječna ocjena 17,44 od 20 mogućih bodova).

Prema polučenom broju bodova uzorci su razvrstani u kvalitetne razrede prema slijedećem redosljedu:

Ekstra klasa (18,1—20 bodova)	12 uzoraka (28,5%)
I klasa (16,1—18 bodova)	24 uzorka (57,0%)
II klasa (14,1—16 bodova)	6 uzoraka (14,5%)

U **ekstraklasu** svrstani su ovi proizvodi slijedećih mljekara:

Mljekara — Pula: kiselo mlijeko s 3,5% m.m., jogurt malina, jogurt višnja,

»Sirela« — *Bjelovar*: jogurt s 3,2% m.m., »Domino« topljeni sir, ribani parmezan

Mljekara — Banja Luka: sir trapist s 45% m.m.

»Vindija« — *Varaždin*: Sir à la roquefort, sir camembert, sir caprilo (kozji), puding — vanilija, puding — čokolada.

U **primaklasu** svrstani su ovi proizvodi slijedećih mljekara:

Mljekara — Pula: konzumno mlijeko — pasterezirano, jogurt s 2,8% m.m., jogurt — malina, jogurt — marelica, kiselo vrhnje.

Mljekara Zadar: jogurt s 2,8% m.m.

Mljekara Banja Luka: kratkotrajno sterilizirano mlijeko, jogurt s 2,8% m.m., vrhnje s 12% m.m.

Tvornica mlijeka u prahu — Osijek: mlijeko u prahu punomasno

Mljekara — Tuzla: kiselo mlijeko s 2% m.m., kiselo vrhnje (pavlaka) s 20% m.m., kiselo vrhnje (pavlaka) s 30% m.m., maslac, mlijeko u prahu

Sirela — Bjelovar: kiselo vrhnje s 12% m.m., maslac, sir »Podravac«, sir »Graničar«, sir »Blanka«, sir »Dimsi-blok«, sir topljeni »Picok«

Mljekara — Split: jogurt s 2,8% masti

Mljekara »Slavija« — Staro Petrovo Selo: sir trapist s 45% masti.

Ostali proizvodi koji su polučili 16 ili manje bodova:

kratkotrajno sterilizirano mlijeko (Mljekara Zadar)

kiselo mlijeko s 3,3% m.m. (Mljekara Zadar)

maslac (Slavija)

topljeni trapist (Banja Luka)

puding — vanilija (Banja Luka)

puding — čokolada (Banja Luka)



Sa XV susreta mljekarskih radnika SR Hrvatske, Rabac, 1990.

Po završetku ocjenjivanja prisutni su razmatrali daljnje aspekte i perspektivu ocjenjivanja mliječnih proizvoda u nas. Suglasili su se da:

— Jugoslavija nema ni propise ni institucije za praćenje i unapređenje kvalitete i opremanje mliječnih proizvoda;

— uz nadiranje kvalitetnih, standardnih i atraktivno pakovanih mliječnih proizvoda iz uvoza (Austrija, Čehoslovačka, Danska, Holandija, Madžarska i dr.) naši proizvodi imaju smanjenu mogućnost plasmana na domaćem tržištu, a na inozemnom se mogu pojaviti samo malobrojni izuzeci;

— da bi i naše mljekare ujednačenom i visokom kvalitetom svojih proizvoda što prije dostigle evropsku razinu, nužne su hitne mjere i kontinuiran rad svih zainteresiranih, napose:

— što prije donijeti za Jugoslaviju (ili po republikama) potrebne normative akte, usklađene s onima iz EZ;

— zadužiti ili osnovati organ — instituciju (komoru, komitet za poljoprivredu ili dr.) kome će biti i jedan od zadataka unapređenje kvalitete i pakovanja prehrambenih proizvoda, uključujući i mliječne;

— kao jedna od značajnih mjera za unapređenje kvalitete mliječnih proizvoda treba organizirati redovne smotre i ocjenjivanja, kako na razini pojedinih republika, tako i Jugoslavije;

— u cilju što bržeg podizanja kvalitete na evropsku razinu predlaže se godišnje 2—3 ocjenjivanja mliječnih proizvoda zemalja RZ Alpe-Jadran. Modalitete tih ocjenjivanja trebalo bi zasebno razgraditi i verificirati (mjesto održavanja, rokovi, komisije, kriteriji i metodologija ocjenjivanja, uzorkovanje prethodne laboratorijske analize i dr).

Predlaže se da Udruženje mljekarskih radnika SRH, odnosno njegova tehnološka sekcija, bude inicijator i koordinator daljnjih akcija na tom planu.

Matej Markeš, dipl. inž

»INTERLAB '90«

U organizaciji Instituta (Istituto lattiero caseario e di biotecnologie agro-alimentari) u Thiene, od 30. 5. do 1. 6. održan je kongres »Interlab 90«. Organizacija Interlab, do sada je postojala kao organizacija mljekarskih laboratorija njemačkog govornog područja. Prvi puta ove godine sudjelovali su predstavnici institucija aktivnih u organizaciji Alpe-Adria, Instituta za mljekarstvo, Biotehnička fakulteta, Ljubljana (ing. E. Valinger; mr. Slavica Golc i dr. P. Dovc), te Zavoda za mljekarstvo, Fakulteta poljoprivrednih znanosti (dr. Jasmina Lukač). Obje institucije od ove godine uključit će se kao članice u Interlab organizaciju.

Na ovogodišnjem kongresu obrađena su slijedeća područja: Tehnologija membranske separacije, Nove tehnologije identifikacije mikroorganizama, Razvojni trendovi prerade, Različita tematika.

U radu kongresa sudjelovalo je oko 170 stručnjaka iz Italije, Švicarske, Belgije, Njemačke, Austrije te Nizozemske.

Trećeg dana kongresa organizirana je posjeta sladoledarni u Chioggi. Isto tako upoznati smo sa istraživačkom tematikom Instituta u Thienei, koji je i referalni laboratorij EEZ-a, za ovaj dio Italije.

dr. Jasmina Lukač