

## Rezultati ocenjivanja mleka i proizvoda od mleka na 57. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu

Zoran VELIĆ, dipl. inž., Novosadska mlekar, Novi Sad

Prikaz — Review  
Prispjelo: 8. 6. 1990.

UDK:637.072

Nastavljajući 60-godišnju tradiciju (1930—1990) najveće smotre dostignuća u mlekarskoj industriji u nas, i na 57. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu održano je nagradno ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka.

Na osnovu člana 51 Statuta udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije Jugoslavije, a na predlog Priređivačkog odbora 57. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, Izvršni odbor udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije, Privredne komore Jugoslavije, imenovao je ocenjivačku komisiju za nagradno ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka u sastavu:

predsednik: prof. dr Marijana Carić, Tehnološki fakultet — Novi Sad; sekretar: dipl. inž. Zoran Velić, DP Novosadska mlekar — Novi Sad; članovi komisije: prof. dr Marko Stanišić, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo; mr. Josip Prohaska, dipl. inž., Mlekarska industrija »Sirela« Bjelovar; mr. Živanko Radovančev, dipl. inž., »Mlekoprodukt« — Zrenjanin; dipl. inž. Stanimir Joksović, Poslovna zajednica mlekarke industrije »Mlekosim« Beograd.

Ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka obavljeno je dana 11. i 12. aprila 1990. godine u prostorijama Novosadskog sajma, a u skladu sa Pravilnikom o nagradnom ocenjivanju.

Komisija je radila u punom sastavu.

### Rezultati ocenjivanja

Za nagradno ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka bilo je prijavljeno, dostavljeno i ocenjeno 98 uzoraka — proizvoda, od 15 preduzeća mlekarke industrije Jugoslavije.

#### I

#### a) nagrađeni uzorci — proizvodi

Broj uzoraka	%	KLASA	predlog za nagradu—medalju
22	22,45	E	ZLATNA
41	41,83	I	SREBRNA
25	25,52	II	BRONZANA
88	89,80		

**b) Nije nagrađeno:**

Broj uzoraka	%	KLASA	—
9	9,13	III	
1	1,02	Diskvalifikovan	
10	10,20		

Ukupno a + b = 98 — 100,00%

**REZULTATI OCENJIVANJA****1. DP »MLEKARA« — SUBOTICA**

R/B	Šifra	NAZIV PROIZVODA	Ocena	Klasa	Medalja
1	2	3	4	5	6
1.	11	Sirni namaz s hrenom, 60% mm u s. m., hren 7% »Kremsi«	18,5	E	Z
2.	12	Sirni namaz s povrćem, 60% mm u s. m., 2,5% povrća »Kremsi«	16,5	I	S
3.	13	Sirni namaz s 60% mm u s. m., »Kremsi«	14,5	II	B
4.	14	Krem maslac s najmanje 40% mm u originalnoj supstanci s dodatkom stabilizatora i kuhinjske soli	15,5	II	B
5.	15	punomasno mleko u prahu — Instant	15,5	II	B
6.	16	obrano mleko u prahu — Instant	12,5	III	—
7.	17	surutka u prahu—instant	11,5	III	—
8.	18	beli sir u kriškama, masni s 45% m. m. u s. m.	13,5	II	B
9.	19	šlag pena — prah za penastu kremu	18,5	E	Z

**2. »IMPAZ« Industrija mlečnih proizvoda — ZAJEČAR**

1.	21	Delimično obrano i sterilizovano mleko sa 3,0% m. m.	17,0	I	S
2.	22	Masni sir kačkavalj s 45% mm u s. m. — trnjanski	17,0	I	S
3.	23	Masni sir kačkavalj s preko 45% masti u s. m. — krivovirski	diskvalifikovan		
4.	24	obrano mleko u prahu	16,0	II	B
5.	25	punomasno mleko u prahu	15,5	II	B

**3. Mlekara »PIVNIČANKA« PIVNICE**

1.	31	Masni polutvrđi sir s 45% mm u s. m. »Novi pivnički sir«	16,5	I	S
2.	32	punomasni polutvrđi sir s 50% mm u s. m. »Pivnički sir super«	15,0	II	B

**4. Preduzeće za preradu mleka »SOMBOLED« SOMBOR**

1	2	3	4	5	6
1.	41	tričtvrtni masni topljeni sir za mazanje s 35% mm u s. m. »Vojvodanka«	17,0	I	S
2.	42	»Feta« — beli meki masni sir s 45% mm u sm	18,1	E	Z
3.	43	krem sladoled s vanilom preliven s šećernim čokoladnim prelivom — štapić	17,0	I	S
4.	44	mlečni desert s šećernim prelivom i lešnik grilažom — kornet	18,0	I	S

**5. DP »PPM« TUZLA**

1.	51	punomasno mleko u prahu	17,0	I	S
2.	52	obrano mleko u prahu	13,0	III	—
3.	53	maslac I klase	13,0	III	—
4.	54	delimično obrano, kratkotrajno sterilizovano i homogenizovano mleko s 2,8% mm	11	III	—
5.	55	kisela pavlaka, mileram-fermentisana s 30% mm	15,5	II	B

**6. ABC »POMURKA« Tvornica mlečnega praha — MURSKA SOBOTA**

1.	61	punomasno mleko u prahu — instant	17,5	I	S
2.	62	obrano mleko u prahu — instant	19,0	E	Z
3.	63	kondenzovano mleko — tuba	19,0	E	Z
4.	64	evaporirano mleko — konzerva	18,0	I	S

**7. »SIRELA« Industrija mliječnih proizvoda — BJELOVAR**

1.	71	Maslac I klase	18,5	E	Z
2.	72	Meki masni kozji sir s plemenitim belim plesnima 45% mm u s. m.	18,5	E	Z
3.	73	polutvrđi masni sir »Gauda« s 45% mm u s. m.	17,0	I	S
4.	74	ribani sir parmezana s 25% mm u s. m.	17,5	I	S
5.	75	meki masni sir »Graničar« s 45% mm u s. m.	18,5	E	Z
6.	76	polutvrđi dimljeni masni sir »Dimsi« s 45% mm. u s. m.	17,5	I	S
7.	77	Kisela pasterezovana pavlaka s 12% mm	16,5	I	S

**8. PKB »Industrija smrznute hrane »FRIKOM« PADINSKA SKELA**

1.	81	Mlečni desert s jagodom i vanilom »Karmen«	17,5	I	S
2.	82	Mlečni desert s čokoladom i vanilom »Karmen«	17,5	I	S
3.	83	Mlečni desert s vanilom i čokoladnom glazurom — vineta	18,5	E	Z

1	2	3	4	5	6
4.	84	Mlečni desert s čokoladnom glazurom — vineta	17,5	I	S
5.	85	krem sladoled s lešnikom i vanilom »kremisimo«	18,5	E	Z
6.	86	Mlečni desert s vanilom i jagodom »Kapri«	16,5	I	S
6.	86	Mlečni desert s vanilom — »Leni«	17,5	I	S
8.	88	Voćni desert s malinom i limunom »Šarenko«	17,0	I	S
9.	89	voćni desert s jagodom — rumenko	18,5	E	Z

**9. »ZDENKA« Poljoprivredno-prehrambena industrija — mliječni proizvodi — VELIKI ZDENCI**

1.	91	polutvrđi masni sir »Edamac« s 45% mm u s. m.	15,5	II	B
2.	92	polutvrđi masni sir bez kore s 55% mm u s. m. — zdenački sir	15,0	II	B
3.	93	topljeni sir blok za rezanje s 45% mm u s. m. topljeni sir za picu	18,5	E	Z
4.	94	tričetvrt masni topljeni sir za mazanje s 35% mm u s. m. i dodatkom 10% šunke	15,5	II	B
5.	95	tričetvrt masni topljeni sir za mazanje s 35% mm u s. m.	15,5	II	B
6.	96	surutka u prahu	12,0	III	—

**10. NIŠKA MLEKARA — NIŠ**

1.	101	sterilizovano kozje mleko s 3,2% mm	18,0	I	S
2.	102	fermentisano mleko »bilakt« s L. helveticus, 2,8% mm	14,5	II	B
3.	103	ovčiji kačkavalj sa 45% mm u s. m.	17,5	I	S
4.	104	ovčiji beli sir — kriška preko 45% mm u s. m.	16,0	II	B
5.	105	ovčije kiselo mleko	15,5	II	B

**11. DP »MLEKOPRODUKT« — ZRENJANIN**

1.	111	tvrdi masni ovčiji sir »Selam« s 45% mm u s. m.	17,5	I	S
2.	112	maslac I klase »Biser«	16,5	I	S
3.	113	tričetvrt masni topljeni sir s 35% mm u s. m. — sendvič sir	18,5	E	Z
4.	114	tričetvrt masni topljeni sir u listićima s 40% mm u s. m. — tost Singles	18,5	E	Z
5.	115	topljeni sir u listićima s 50% mm u s. m. — »Mekdoland«	19,0	E	Z

**12. DP NOVOSADSKA MLEKARA — NOVI SAD**

1	2	3	4	5	6
1.	121	ovčije kiselo mleko s 6% mm	19,0	E	Z
2.	122	jogurt od delimično obranog mleka sa 2,8% mm — čaša	17,0	I	S
3.	123	namazni sir s 45% mm u s. m.	16,0	II	B
4.	124	sterilizovano, homogenizovano i delimično obrano mleko s 2,8% mm	18,5	E	Z
5.	125	pasterizovano i homogenizovano mleko s 3,2% mm	16,5	I	S
6.	126	kisela pasterizovana pavlaka s 20% mm	17,5	I	S

**13. LJUBLJANSKE MLEKARE — Mlekarska proizvodnja LJUBLJANA**

1.	131	polutvrđi masni sir s 45% mm u sm. — stiški sir	17,0	I	S
2.	132	polutvrđi masni sir s 45% mm u sm. — posavec	16,5	I	S
3.	133	tvrdi masni sir s 45% mm u sm. — laščan	16,5	I	S
4.	134	sterilizovana i homogenizovana slatka pavlaka s 10% mm za kafu	16,5	I	S
5.	135	sterilizovana i homogenizovana slatka pavlaka s 33% mm	19,0	E	Z
6.	136	pasterizovana smrznuta pavlaka s šećerom posuta čokoladnim mrvicama	19,0	E	Z
7.	137	ledena krema s čokoladnim i kakao prelivom	16,5	I	S
8.	138	krem sladoled s ukusom vanile, punjen s voćnim sirupom, preliven čokoladnim prelivom — štapić	18,5	E	Z
9.	139	krem sladoled — vanila s voćnim sirupom jagoda	17,5	I	S
10.	140	mlečni desert pistacia s čokoladom	15,5	II	B

**14. DP Sremska mlekara — SREMSKA MITROVICA**

1.	141	pasterizovano delimično obrano mleko s 2,8% mm	15,5	II	B
2.	142	kiselo mleko od delimično obranog mleka s 2,8% mm	18,5	E	Z
3.	143	kiselo mleko s 4% mm	18,0	I	S
4.	144	jogurt od delimičnog pasteriz. mleka s 2,8% mm	15,5	II	B
5.	145	fermentisana jogurtna pasteriz. pavlaka s 20% mm	17,0	I	S
6.	146	pasteriz. fermentisana jogurtna pavlaka s 30% mm	19,0	E	Z
7.	147	beli masni sir — kriška s 45% mm u s. m. — vakuumiran	15,0	II	B

## 15. UPI Industrija mleka i sladoleda — SARAJEVO

1	2	3	4	5	6
1.	151	Mlečni sladoled s vanilom uz dodatak višnje i voćnog sirupa — »Eskimo stela«	16,0	II	B
2.	152	Mlečni sladoled sa lešnikom — eskimo »AS 84«	16,0	II	B
3.	153	Mlečni sladoled — jabuka — kornet	15,5	II	B
4.	154	Mlečni sladoled — kornet čokolada	13,0	III	—
5.	155	Mlečni sladoled — karamel kornet	17,0	I	S
6.	156	Mlečni sladoled vanilija	16,5	I	S
7.	157	Mlečni sladoled s orašom 500 g.	13,0	III	—
8.	158	Mlečni sladoled s kajsijom 500 g.	16,0	II	B
9.	159	Mlečni sladoled s kafom 500 g.	15,5	II	B
10.	1510	Mlečni sladoled s jagodom 500 g.	17,0	I	S
11.	1511	Mlečni sladoled s pistaciom 500 g.	12,5	III	—
12.	1512	pasterizovano i homogenizovano mleko s 3,2% mm	17,0	I	S
13.	1513	kefir s 3,2% mm	17,5	I	S
14.	1514	jogurt od delimično obranog mleka s 2,0% mm	16,5	I	S

Žiri 57. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu na svojoj sednici 17. aprila 1990. usvojio je predlog komisije za ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka da se osim zlatnim, srebrnih i brončanih medalja — dodele i posebne nagrade i priznanja i to:

## Veliki kristalni pehar

DP »Mlekoprodukt« Zrenjanin za dugogodišnji visok kvalitet svojih proizvoda.

## Pehar novosadskog sajma

DP Mlekarska industrija »Sirela« Bjelovar za standardno visok kvalitet svojih sireva.

## Velika zlatna medalja

- DP »Somboled« Sombor, za standardno visok kvalitet belog sira »FETA« UF
- »Pomurka« Murska Sobota, za visok kvalitet kondenzovanog mleka

Nagrade i priznanja nagrađenima uručena su u vremenu održavanja 57. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, (17—24. maja 1990).