

Samo dobri sirevi od dobrog mlijeka

Stara mljekarska uzrečica govori da se dobri sirevi mogu napraviti samo od dobrog mlijeka! Zbog toga stručne službe mljekara dobar dio svojeg radnog vremena provedu u radu na poboljšanju kvalitete mlijeka u gospodarstvima proizvođača. Tako se proizvođači podučavaju da treba prije mužnje vime temeljito oprati i posušiti. Prve kapi mlijeka treba izmisti u posebnu posudicu i nikako ne miješati s ostalim mlijekom. Mlijeko nakon mužnje treba odmah ohladiti. U pomuzenom mlijeku ne smije biti grube nečistoće, kao ni stranog mirisa ni okusa. Zdravlje vimena krava treba čuvati. O patvorenju mlijeka proizvođači ne smiju ni pomišljati. Mlijeko treba donijeti u sabiralište u čistim i urednim kanticama, bez ikakvih krpica ispod poklopca ili plastičnih »brtvi« jer ih gotovo nikada ne možemo dobro oprati. Sabirači trebaju sabiralište održavati čistim i urednim. Hladnjak za mlijeko treba nakon prelijevanja mlijeka u vozilo uredno i temeljito oprati i nakon pranja dezinficirati i osušiti. Uzorke mlijeka proizvođača sabirači trebaju uzimati nenadano, iz mljekomjera, jer je tada mlijeko dobro i jednakomjerno promiješano. Svaku bočicu s uzorkom mlijeka treba čitljivo označiti brojem ili imenom proizvođača, datumom i satom uzimanja uzorka, primjedbom o tome da li je uzorak mlijeka bio konzerviran i čime.

Zlatko Mašek

***SVIM ČLANOVIMA, PRETPLATNICIMA,
SURADNICIMA, MLJEKARSKIM RADNICIMA I
MLJEKARSKIM PODUZEĆIMA***

***SRETNU I USPJEŠNU 1991. GODINU
ŽELI***

***UREDNIŠTVO ČASOPISA MLJEKARSTVO
PREDSJEDNIŠTVO UDRUŽENJA
I KOLEKTIV UDRUŽENJA***