

STRUČNA ESKURZIJA U NR POLJSKU

Ove je godine također nastavljeno s tradicijom stručnog putovanja u inozemstvo. U organizaciji Udruženja mljekarskih radnika SRH putovalo se na 10 dana u NR Poljsku od 19. 9—29. 9. 1975. g. Put je vodio preko Budimpešte, Moravske i živopisnih Tatra do stare prijestolnice Poljske Krakowa. U Krakowu je posjećena mljekara Zaklad mleczarski Nowa Huta, koja je podignuta 1915 godine. Mljekara dnevno prerađuje 200.000 litara mlijeka. Osim konzumnog mlijeka (cca 100.000 litara) proizvodi još vrhnje (11000 litara), kefir (10—20 tisuća litara), maslac, svježi sir (30% masti) i sladoled (8 tona dnevno). Ukupan broj zaposlenih je 400 radnika, od toga u neposrednoj proizvodnji 134 radnika. Mljekara se snabdjeva mlijekom sa područja u radijusu od 100—200 km, što ovisi o godišnjem dobu, odnosno o potrebnim količinama mlijeka za preradu. Ne postoji stalna obaveza prerađivača prema proizvođaču u pogledu otkupa svih ponuđenih količina. Sirovina se prevozi auto cisternama kapaciteta 6000 l., mađarske i poljske proizvodnje, sa društvenih dobara i posjeda individualnih proizvođača, koji uzgred rečeno, po zakonu mogu imati zemljišni maksimum od 150 ha. Odnos proizvoda, proizvedenih na društvenim farmama i individualnim posjedima, iznosi 50%:50%. Hladi se samo 50% mlijeka tj. mlijeko društvenog sektora, ali se tolerira kiselost do 7,9 SH, što omogućuje sigurniji transport i manipulaciju s mlijekom. Kontrola kvalitete vrši se u laboratorijima na terenu kao i u samoj mljekari, a konzumno mlijeko isporučuje se potrošačima sa 3,2—3,4% mlječne masti.

Biti u Krakowu, a ne posjetiti i vidjeti stari grad-sjedište poljskih kraljeva — Wawel ili Jagelonski Univerzitet zaista bi bio veliki propust. Zato su učesnici zajednički i samoinicijativno posjetili i upoznali povijesne znamenitosti ovog lijepog grada.

Putovanje je nastavljeno prema glavnom gradu NR POLJSKE — Warszawi. Povijest Warszawe, kao i cijele Poljske zaista je bila burna. Sjetimo se samo drugog svjetskog rata. Stoga je boravak u Warszawi kod svih učesnika ekskurzije pobuđivao naročito zanimanje.

U Warszawi je posjećena mljekara PRAGA i velika topiona sira. Kao i u Krakowu, mljekara PRAGA organizirana je na sličan način. Dnevno prerađuje 220 000 litara mlijeka, od toga proizvodi: konzumnog mlijeka 130 000 litara u bocama i 40 000 litara u polietilenskim folijama, vrhnja (18%) 15 000 litara u bocama od 2,5 dcl, 20 000 litara jogurta i kefira, te 5 tona sladoleda dnevno. Sama mljekara je građena stepenasto, tako da se mlijeko iz auto cisterne pumpama izvlači preko protočnog crijeva na kat, a onda se slobodnim padom transportira na daljnju obradu (pasterizaciju, sterilizaciju itd.). Interesantno je spomenuti da je veći dio opreme domaće proizvodnje, a u novije vrijeme nabavlja se oprema poznatih evropskih proizvođača. Tako je oprema za proizvodnju jogurta i kefira »ALFA-LAVAL«, stroj za punjenje vrhnja »JUDEX« (engleske proizvodnje), a stroj za punjenje konzumnog mlijeka u folije, kapaciteta 3.500 litara na sat, — BERTO PACK VASERLINIJE (švicarske proiz-

vodnje). Od tehnoloških podataka spomenut ćemo onaj, koji govori o proizvodnji jogurta. Pasterizacija mlijeka za jogurt vrši se na temperaturi od 95°C i traje 6 minuta. Jogurtu se dodaje 6% mlječnog praha, koji sadrži 2% masti. Organizacija otkupa, transporta i kontrole kvalitete mlijeka potpuno je ista kao i u ostalim mljekarama.

Velika topiona sira proizvodi asortiman od 40 različitih proizvoda, koji imaju osiguran plasman na području Waszawe. To bi bila ujedno i opća karakteristika organizacije trgovačke mreže. Svaka mljekara prodaje svoje proizvode na svom području. U slučaju da neka mljekara zatraži neki proizvod iz asortimana druge, dotična isporučuje zatraženu količinu.

Nakon Warszawe i nezaboravnog izleta rodnom mjestu Friedricha Chopina — Żelazowe Woli, put nas je vodio prema Baltičkom moru. Usput smo posjetili Kopernikov grad Tornu, gdje smo bili gosti u velikoj topioni sira. Zatim smo obišli Kopernikovu rodnu kuću i gradski muzej. Susret s Baltikom je za mnoge predstavljao pravi doživljaj.

Daleko na sjeveru Evrope, na obalama Baltika, bili smo iznenađeni lijepim, sunčanim danom i beskrajnim plavetnilom neba, koje se negdje u daljini, na horizontu, spajalo s isto tako plavim morem. Gdansk, Oliwa, Gdynia i Sopot pravi su biseri Poljskog primorja. Svaki na svoj način, atraktivni i čuveni, Gdansk i Gdynia — glavne su trgovačke luke NR Poljske, a Sopot — turistički i mondni centar.

Veliko zanimanje među učesnicima ovog putovanja izazvali su posjet katedrali u Gdansk-Oliwi i prisustvovanje kratkom koncertu na orguljama sa 100 registara i 7876 pisaka.

Utisci koje smo donijeli s putovanja su odlični. Svuda smo izvanredno primljeni, kao predstavnici socijalističke zemlje s kojom NR Poljska ima prisne odnose. Na svakom koraku došla je do izražaja poslovična gostoljubivost Poljskog naroda. Nadamo se da smo našim posjetom i razgovorima koje smo vodili, još više doprinijeli zbližavanju i međusobnom upoznavanju, te obostranom prenošenju iskustava u proizvodnji.

Dipl. ing. Zoran MARTIĆ