

VIJESTI

POSJET MLJEKARI U TORUNU

Na stručnoj ekskurziji po Poljskoj, od 19—29. IX 1975, posjetili smo, uz ostalo i mljekaru u Torunu, koja je stara 25 godina. Kapacitet prerade je 10 tona sira dnevno. Zaposlenih radnika ima 200, od čega 120 u direktnoj proizvodnji, koja se odvija u dvije smjene. Ta mljekara prerađuje sir kupljen od drugih proizvođača. Mljekara ima dva pogona.

Prvi pogon je za konfekcioniranje sira posjeduje nove strojeve za rezanje sira u blokove, rezanje na kriške, ulaganje u vrećice (u PVC foliju) i vakumiranje uz dodatak dušika. Ovako upakovan sir ide na automatsku vagu »Biserba« koja lijepi etikete s oznakom težine i cijene. Težina pojedinih paketića iznosi između 250—270 gr. Dnevno se upakuje u dvije smjene 3500—4000 kg sira. Konfekcioniraju oko 12 vrsta sireva i to uglavnom sir u blokovima, da ne bi bilo mnogo odrezaka, a i sam stroj je naravnan za četvrtasto pakovanje. Zatim sir pakuju u veće kartonske kutije i skladište na temperaturi od + 10 °C. Nakon završenog rada druge smjene strojeve peru, dezinficiraju, a zatim uključuju germicidne lampe, koje rade cijelu noć.

Drugi pogon je namijenjen za topljene sireve. Dnevna proizvodnja je 6—7 tona sira. Pakovanja se vrše u raznim težinama od 100, 50, 33 i 16,5 gr. Prema postotku mlječne masti u suhoj tvari proizvode 40%^o-tne i 60%^o-tne (kremovi) sireve. Nazive daju prema vrstama tvrdih sireva koje tope, kao npr. Gauda, Rokwar, Żulawski, Ementalski, Tilzitski, Podlski i Pomorski. Pakovanja sira od 16,5 gr. prave s raznim dodacima (kimljen i dr.) Topionice su firme Vögele, dok su strojevi za pakovanje (doziranje) poduzeća Sovjetski Mansumski zavodi. Trajnost i garancija trajnosti je 6 tjedana, u kome roku se sir na tržištu i prodaju. Ova mljekara ima svoje određeno tržište — sjeverni dio Poljske i drugi ne ulaze u to područje sa svojim proizvodima. Time je tržište podijeljeno po cijeloj Poljskoj. Trgovačka mreža im daje plan obima i asortiman proizvoda i ujedno im garantira prodaju, pa zato nema slučajeva da im se roba vrati po isteku roka trajnosti.

Sirovinu dobivaju iz cijele Poljske, a kod preuzimanja postoji komisija koja je preuzima i odmah je svrstava u tri klase. Komisiju sačinjavaju tri člana, jedan je iz Centralnog zavoda za mljekarstvo Poljske, a druga dva su predstavnici mljekare — jedan iz laboratorija i tehnički direktor. Ocjenjuje se organoleptički, kemijski i mikrobiološki. Proces ocjenjivanja traje tri dana, nakon čega prema kvaliteti određuju cijenu.

Daljnji plan je u 1976. godini izgraditi novu mljekaru kapaciteta prerade 6000 tona godišnje. U planu je i povećanje asortimana topljenih i sireva za konfekcioniranje.

Vera Hoti, dipl. ing.
Bartoš Vencel