

SUZBIJANJE MASTITISA U SR HRVATSKOJ

U »Zakonu o premijama za mlijeko, vunu i konopljinu stabljike i o naknadi razlike za prodane količine mlijeka u prahu i konzumnog mlijeka« koji je objavljen u »Narodnim novinama« br. 9/80. određen je iznos od 0,02 dinara po litri mlijeka radnim organizacijama Veterinarskog instituta u Zagrebu, Križevcima, Vinkovcima, Rijeci i Splitu za provedbu mjera u suzbijanju mastitisa.

Rad je započet odmah po donošenju Zakona na području SR Hrvatske. Radnici Veterinarskog instituta uzimaju uzorke mlijeka u seoskim sabiralištima i dostavljaju ih na laboratorijsku analizu u njihove zavode. Broj staničnih elemenata (leukociti) određuju se pomoću najmodernijeg elektronskog aparata »Fossoomatic-a«. Kada broj leukocita u mlijeku prelazi broj od 500.000 tada se poduzimaju mjere sanacije za dotično seosko sabiralište mlijeka, uključujući sva gospodarstva i muzare.

Z. M

MLJEKARSTVO U SAD

U 1979. se otkupna cijena mlijeka nešto povećala pogotovo u drugoj polovici godine, i to u dogovoru s USDA — odjelom poljoprivrede Sjedinjenih Država. Proizvodnja mlijeka se vrlo malo povećava, što potvrđuje da se farmeri ne orijentiraju na veće hranjenje koncentratima. Cijene mliječnih proizvoda su veće za oko 6% u 1979. u odnosu na 1978. godinu. Zalihe sira i obranog mliječnog praha nešto su veće, a maslaca manje. Uvoz mliječnih proizvoda malo je povećan, a izvoz smanjen, osim u obliku davanja pomoći drugim zemljama.

Prodaja konzumnog mlijeka u vrećicama u SAD raste, a stručnjaci smatraju da će slično biti i s aseptički punjenim mlijekom. Značajno je povećanje proizvodnje zamjene za sir koja se proizvodi uglavnom na bazi kazeina i vegetativnih masti.

Takvog sira se u 1978. prodalo 7% od ukupne količine sira. Tako velika prodaja može se razumjeti kada se zna da se plovica toga sira upotrebljava umjesto mozzarella sira za pripremu pizze.

Iako se taj sir smatra »imitacijom« te postoje različita mišljenja kako zakonski tretirati takve proizvode, ipak industrija užurbano radi na razvijanju sistema okusa kako bi takvi sirevi dobili okus npr. parmezana ili romana sira.

Također se radi na zamjeni bjelančevina sira s kombinacijom biljnih bjelančevina. Premda se industrija nada proizvesti razne tipove poznatih sireva ipak je još daleko da se proizvede ukusan sir kao što je švicarski ili čedar.

(Dairy industries international 44 (11) 1979)

D. B.