



Uz spomenuto ocjenjivanje mlječnih proizvoda, zapažene su bile i druge aktivnosti »Mleka 80« kao što je bila izložba mlječnih proizvoda s kušanjem, prodaja sireva iz mnogobrojnih krajeva Jugoslavije, izložba opreme i potrošnog pribora za mljekarstvo, komercijalni dani, stručno putovanje s obilaskom mljekara, stručno savjetovanje, podjela diploma, medalja i priznanja i dr.

Savjetovanje mljekarskih stručnjaka imalo je tri teme:

1. Srednjoročni plan razvoja mljekarstva Jugoslavije
2. Oprema za obradu i preradu mlijeka
3. Kakvoća mlijeka i mlječnih proizvoda i rezultati ocjenjivanja na Mariborskom sejmu »Mleko 80«.

Posjetilaca i izlagača je bilo znatno više nego prijašnjih godina, a to ukazuje na opravdanost daljnjeg održavanja te godišnje sajamske priredbe u Mariboru.

### »IKOFA 80«

Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske organiziralo je od 23. do 25. rujna 1980. godine stručno putovanje na poznatu velesajamsku priredbu »IKOFA 80« u Münchenu. Tom prilikom posjetilo se je i tvornicu mljekarske opreme »Alpma« u Rott-u u blizini Rosenhaima, obližnju mljekaru »Alpenhein Camembert-Werk« u Lehen-u i mljekaru »Milch Union Oberbayern«-Werk Schorn u blizini Stanberga a nalazi se 18 km južnije od Münchena. Putovanje

je bilo vrlo naporno, odlazak i povratak bio je proveden u noćnoj vožnji autobusom, a tri dana boravka bila su bez »predaha« zbog bogatog i zbijenog stručnog programa. Na stručnom putovanju bilo je 63 sudionika iz mnogobrojnih mljekarskih i zadružnih organizacija, poljoprivrednih kombinata, poljoprivrednih i veterinarskih stanica. Organizacija putovanja bila je povjerena našoj turističkoj agenciji »Kvarner express« — poslovnici Zagreba, a golemu stručnu pomoć pružio je i zagrebački »OZEHA« kao glavni zastupnik Münchenskog velesajma u našoj zemlji.

Srdačno smo bili primljeni u tvornici mljekarske opreme »Alpma« i mljekari »Alpehain«. Svrha posjeta bila je vidjeti u radu poznatu sirarsku kađu te tvornice u kojoj je ugrađena pokretna traka. Taj »koagulator« prihvaća mlijeko na početku kađe, obrađuje ga u toku pokretanja trake i na kraju dolazi do odvajanja gotovog grušā od sirutke. Obrada mlijeka u »koagulatoru« potpuno je automatizirana i radi bez radnika. On se proizvodi u različitim veličinama, tako »koagulator« u dužini od 33 metra obradi u jednom satu 12.300 litara mlijeka, a trajanje obrade od trenutka primanja mlijeka do gotovog grušā, kada se odvaja od pokretne trake traje 90 minuta. Tvornica »Alpma« izradila ih je već velik broj koji uspješno rade u mljekarama raznih zemalja, a posebice ih ima mnogo u Francuskoj koja je poznata po golemoj proizvodnji izvrsnih sireva. Tvornica »Alpma« osim tog »koagulatora« proizvodi niz strojeva namjenjenih rezanju i omatanju sireva i po svojoj kakvoći nalaze se na samom vrhu svjetske ljestvice.

Posjet 13. međunarodnom sajmu prehrambene privrede »IKOFA 80« u Münchenu ostat će svakom sudioniku u trajnoj uspomeni. To je izvrsno organizirana velesajamska priredba na kojoj izlaže 1.500 tvrtki iz raznih zemalja svijeta uključujući i Jugoslaviju. Odmah po dolasku na velesajam bili smo primljeni u svečanoj dvorani od samog direktora »IKOFA 80« koji nam je želio dobrodošlicu i kratkim prigodnim govorom upozao o samom značaju »IKOFA 80« koja potiče mnoge zemlje svijeta na što veću i bolju proizvodnju hrane. Nadalje, osvrnuo se je i na naše izlagače koji sudjeluju na toj priredbi i doprinose svojim vrhunskim proizvodima uspjehu te velesajamske priredbe.

Središnje mjesto te priredbe bio je paviljon br. 16 u kojem se je nalazio informativno i poslovno središte i izložbeni prostor mnogobrojnih mljekara. Poznate tvrtke s nizom robnih kuća i samoposlужivaonica »Selex« i »Katra« jamče kupcu izuzetnu kakvoću proizvoda, a ta se svakodnevno nadzire prije upućivanja u prodavaone. Ta kakvoća zahtjeva se i od proizvođača koji su čvrstim ugovorima povezani s navedenim veletrgovinama. Upravo sudjelovanje na »IKOFA 80« jamči puni poslovni uspjeh na međunarodnom tržištu.

Prava stručna »poslastica« bile su prigodne brošure i prospekti mnogobrojnih izlagača. Tako smo uočili podatak da u SR Njemačkoj, a približno je tako i u nekim drugim zemljama, 13% kupaca kupuje namirnice ponedjeljkom, 14% utorkom, 13% srijedom, 17% četvrtkom, 23% petkom i 20 % subotom. Osim toga, utvrđeno je da 21% kupaca dolazi u trgovinu za kupovinu namirnica svakodnevno, 23% kupuje svaki drugi dan, 27% kupuje dva puta tjedno, 19% samo jednom u toku tjedna i 8% manje od jedan puta tjedno. Zanimljiv je i podatak o duboko smrznutim namirnicama, ali ne obuhvaća perad i sladoled. Tako je u SR Njemačkoj bilo potrošeno po stanovniku 1960. g. samo 0,4 kg, duboko smrznute hrane, 1975. g. povećano je po stanovniku na 5,1 kg., 1977. g.



na 6,0 kg i u 1979. g čak na 7,5 kg. Ukupna proizvodnja duboko smrznute hrane u toj 1979. godini iznosila je 460.000 tona.

Mnogobrojne tvrtke izložile su bezbroj mlječnih proizvoda. Osnovna karakteristika im je visok domet u kakvoći i ukusan, privlačan omot. To potvrđuje ono staro pravilo, da izgled proizvoda prodaje robu! Zapazili smo velik broj uzoraka maslaca s raznim dodatcima: lukom, pastom od sardina, i dr. Neke mljekare ponovo uvode staklenu bočicu za jogurt, a to vjerojatno ima svoje opravdanje.

U vrijeme našeg posjeta održano je bilo savjetovanje o štednji energije u prehrambenoj industriji, povratku energije prilikom rada raznih strojeva i dr.

Slijedeća priredba prehrambene privrede »IKOFA 80« bit će organizirana za dvije godine tj. 1982. g.

Vrlo koristan bio je posjet mljekari »Milch Union Oberbayern«-Werk Schorn. To je novija mljekara i specijalizirana za proizvodnju pasteriziranog i kratkotrajno steriliziranog mlijeka i maslaca. Tehnološkim postupkom prerade rukovodi se iz središnjeg mjesta sistemom »Alfa-Laval«.

Strojevi za punjenje i omatanje mlijeka su iz tvrtke Tetrapak. Znatne količine kratkotrajno steriliziranog mlijeka namjenjene su školama. To je četvrtasto pakovanje od 2 dcl i na sebi imaju pričvršćenu cjevčicu.

Mljekara šalje svakog ponedjeljka u Italiju približno 1 milion litara mlijeka. Ta se količina sakuplja od subote i nedjelje, pa je to i razlog smanjenoj preradi mlijeka u mlječni prah na području Bavarske.

München je u dane našeg posjeta imao svoje tradicionalno i svečano ruho. Tih se je dana održavao poznati »Oktoberfest« — priredba piva, jela i veselja. I mi smo ju uspjeli posjetiti!

Z. M.