

Vijesti

XXII SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mlječnih proizvoda, organizira svake godine od 1963. u pravilu trodnevni Seminar. Svrha je ovih Seminara, da se razmijene saznanja i rezultati rada mljekarskih stručnjaka iz prakse, te radnika koji rade u istraživačkim institucijama.

Seminar je zauzeo značajno mjesto u našem mljekarstvu i služi kao poticaj za usmjerenje istraživanja na ona područja koja su od interesa za razvoj i unapređenje mljekarske industrije Jugoslavije.

Teme ovogodišnjeg, XXII seminara, održanog 8., 9. i 10. II bile su:

I Svježi meki sirevi i

II Mlječni deserti

Prije početka radnog dijela ovogodišnjeg Seminara, suradnike je pozdravio dekan PBF-a prof. dr Tomislav Lovrić.

Za XXII Seminar prijavljeno je oko 70 autora sa 33 referata. Uz oko 200 učesnika iz mljekara i znanstveno-istraživačkih ustanova iz naše zemlje, Seminaru su prisustvovali sa svojim izlaganjima i predstavnici inostranih proizvođača oprema i aditiva za mljekarsku industriju »Alfa-Laval«, »Hoyer«, »Hamba«, »Pasilac«, »Gasti« i »Guilini-Chemie«.

Naše renomirane mljekare »Dukat« i »Ledo« — Zagreb, »Zdenka« — Veliki Zdenci, »Vindija« Varaždin i »Sirela« — Bjelovar, ponudile su učesnicima Seminara na degustaciji, paletu svojih proizvoda.

U toku Seminara polaznici su posjetili R. O. »Dukat« OOUR »Mljekara« — Zagreb. Nakon upoznavanja programiranog tehnološkog procesa i rada kompjutera u OOUR-Mljekara, učesnici su prisustvovali predavanju uz demonstraciju, koje je priredio predstavnik firme »Alfa-Laval« na aparatu za ultrafiltraciju mlijeka.

U toku rada Seminara predložena je komisija za zaključke u sastavu dr M. Carić, dr S. Mitić, dipl. inž. S. Marošević, mr Lj. Tratnik, dipl. inž. G. Niketić i dr Lj. Kršev.

Po završetku Seminara, komisija je predložila ove zaključke koji su na žive diskusije prihvaćeni.

U cilju unapređenja proizvodnje i prerade mlijeka u nas, smatramo da treba preduzeti slijedeće:

1. Razmotriti sve pravilnike koji definiraju kvalitetu mlijeka i mlječnih proizvoda i napraviti potrebne prijedloge dopuna i izmjena sa stručno-tehnološkog i iskustvenog aspekta.

2. Zapaža se značajan raskorak između nivoa tehnološkog znanja i kvalitete sirovog mlijeka. Potrebno je utjecati na poboljšanje higijenske kvalitete sirovog mlijeka:

— povećanjem cijene sirovog mlijeka i adekvatnom valorizacijom cijena finalnih proizvoda, što direktno utječe u primarnoj proizvodnji;

— promjenom strukture otkupne cijene mlijeka vezano za kemijski i mikrobiološki sastav i

— boljom organizacijom otkupa.

Predlaže se da Institut za mlekarstvo, Beograd, organizira Savjetovanje, na jugoslavenskom nivou, proizvođača i otkupljivača mlijeka o problematici kvalitete sirovog mlijeka.

3. Potrebno je poduzeti ozbiljne napore da i naša zemlja postane članica Internacional Dairy Federation (IDF), čiji član su gotovo sve zemlje proizvođači mlijeka.

4. Organizatori Seminara zadužuju se da upute dopis sa ovim zaključcima, u ime učesnika XXII Seminara, Poslovnim zajednicama za mljekarstvo i stočarstvo, Komitetima za poljoprivredu i Saveznom Zavodu za standardizaciju.

5. Uočen je pojačan napor naše mljekarstva industrije u orijentaciji na domaće izvore osiguranja aditiva, drugih materijala i opreme, što bi mogla biti problematika predviđenih slobodnih tema slijedećeg Seminara.

6. Prijedlog tema za naredni Seminar u trajanju od 4 (četiri) dana je:

1. Novi mlječni proizvodi

2. Kontrola kvalitete

3. Ambalaža i ambalažni materijali u industriji mlijeka

4. Slobodne teme

7. Učesnici Seminara uočili su potrebu osnivanja »Društva mljekarskih tehnologa Jugoslavije«, te su u inicijalni odbor za osnivanje društva predložili slijedeće članove: dr F. Kervina (predsjednik), dr M. Carić, dipl. ing. V. Vranješ, mr M. Ostojić, dipl. vet. Z. Mašek i dr Lj. Kršev.

Lj. K.