

## Vijesti

### Posjetili smo »Impaz«, industriju mlečnih proizvoda, Zaječar

Brdsko-planinsko područje Istočne Srbije s bogatim pašnjacima vrlo je pogodno za razvoj stočarstva. Znali su to ljudi ovog kraja i vekovima su se bavili stočarstvom, a time i proizvodnjom i preradom mleka. Uglavnom u domaćinstvima ili na bačijama proizvodili su krivovirski sir, homoljski sir, trnjanski i druge sireve.

Prva organizovana prerada mleka u Srbiji počela je 1932. godine u novo-izgrađenoj mlekari u Vražogrnju, u neposrednoj blizini Zaječara.

Timočka mlekarska zadruga u Vražogrnju imala je kapacitet od 5.000 litara na dan, a proizvodila je pasterizovano mleko, jogurt, maslac i razne vrste sireva (ementaler, grojer i drugo) za Francuze koji su radili u Boru. Ova mlekara značajno je uticala na razvoj stočarstva i mljarstva u sadašnjem Zaječarskom regionu. Dve i po decenije kasnije podignute su slične mlekare u Minićevu i Boljevcu.

Nekoliko godina kasnije uz pomoć UNICEF-a u Zaječaru je izgrađena savremena mlekara. Počela je s radom 1. 4. 1964. godine. Tako se rodio »IMPAZ«.

Nova, savremena mlekara kapaciteta 30.000 l/dan uslovila je zatvaranje malih mlekara u tom delu Srbije. Asortiman proizvodnje je promenjen. Prvi puta u tom kraju proizvodi se mleko u prahu, a pored njega mlekara proizvodi i jogurt, kiselo mleko i maslac za potrebe Zaječara i Bora. Od tog trenutka počinje intenzivan razvoj mljarstva u tom kraju. Razvija se proizvodnja mleka, obezbeđuje se i školuje stručni kadar, proširuje asortiman proizvodnje, nabavlja nova oprema, povećavaju kapaciteti.

Mlekara je u prvoj godini rada preradila 2 miliona litara mleka, a u dvadesetoj 37 miliona litara.

Pre desetak godina i druge opštine u tom kraju poželele su da imaju svoje mlekare. Izgrađene su nove mlekare u Negotinu, Soko Banji i Knjaževcu, sve na oko 40 km od »IMPAZ«-a. Sada sve rade s oko 30—40% kapaciteta.

#### »IMPAZ« danas

U godinama intenzivnog razvoja »IMPAZ« je izgradio nove kapacitete i proširio asortiman proizvodima kojih do tada nije bilo na domaćem tržištu. Radi se o vrlo uspešnim kombinacijama mleka, jogurta, voća, povrća, pavlake, čokolade u obliku kremova i namaza.

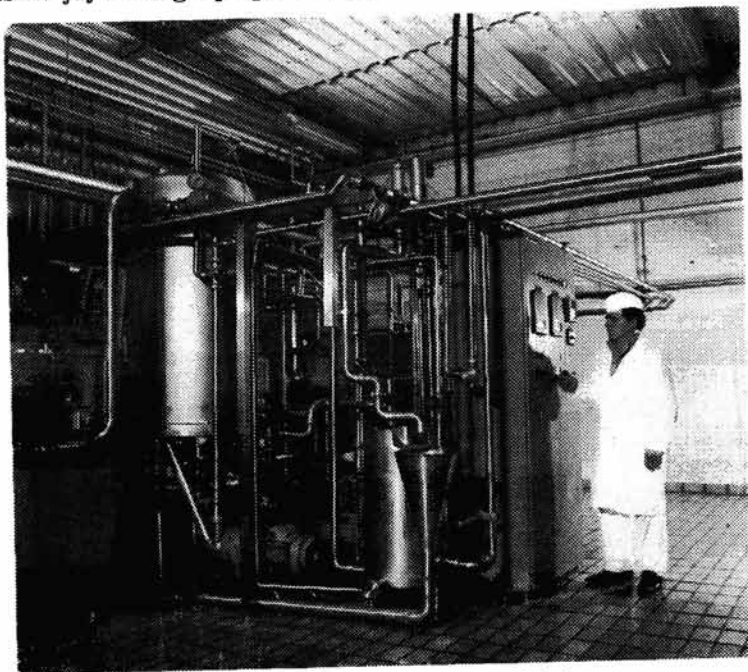
»IMPAZ« sada može da proizvodi:

- pasterizovano mleko;
- mlečno-kisele napitke;

- sterilizovano mleko, napitke i sokove;
- proizvode u prahu;
- kremove, namaze, pudinge;
- kačkavalj;
- maslac;
- konfekcionirane proizvode.

Međutim, zbog smanjenih količina mleka sužen je i asortiman proizvoda.

Osnovna preokupacija stručnog kadra u »IMPAZ«-u je: kako ovim količinama mleka uz korišćenje i drugih sirovina obezbediti zapošljavanje postojeće radne snage i kapaciteta. Rezultat rada na iznalaženju takvih mogućnosti predstavljaju dve grupe proizvoda:



Detalj iz mljekare »Impaz«, Zaječar

- hrana za sportiste i omladinu;
- hrana za dojenčad.

Hrana za sportiste i omladinu »provit 40« i »provit 70 plus« već se nalaze na tržištu. U toj grupi proizvodit će se i drugi, za različite kategorije sportista i građana. Hrana za dojenčad je u probnoj proizvodnji. Za početak proizvodit će se, po sopstvenoj tehnologiji, formula za zdravu dojenčad, a kasnije i za onu s različitim poremećajima u digestivnom traktu. Radni ljudi »IMPAZ«-a očekuju mnogo od ta dva programa, tim pre što je njihov plasman preuzela ugledna RO »Jugohemija« Beograd.

Očekuje se da će ti programi uticati da »IMPAZ« nakon izvesnog zastoja nastavi da se intenzivno razvija.

R. J.

## ZAPISNIK

## komisije za ocjenjivanje mlijeka i mlječnih proizvoda na sajmu »Mleko '87.« u Leskovcu

U okviru specijalizirane priredbe »Mleko '87« održane od 13. do 17. oktobra 1987. u Leskovcu, na inicijativu Organizacijskog odbora sajma organizirano je ocjenjivanje mlijeka i mlječnih proizvoda. Za ocjenjivanje je izabrana komisija u slijedećem sastavu:

1. prof. dr. *Marko Stanišić*, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo — predsjednik
2. prof. dr. *Franc Forstnerić*, Biotehnički fakultet Instituta za mlekarstvo, Ljubljana,
3. dipl. ing. *Josip Prohaska*, »Sirela« Bjelovar
4. Zamjena:
  - dipl. ing. *Živanko Radovančev*, »Mlekoprodukt« Zrenjanin,
  - dipl. ing. *Jovan Mančić*, sekretar, Mlekarska škola Pirot.

Nakon završenog ocjenjivanja mlijeka i mlječnih proizvoda komisija je napravila slijedeći

## Z a p i s n i k

Komisije za ocenjivanje proizvoda od mleka na 10. međunarodnom sajmu mlekarstva, opreme i ambalaže u Leskovcu, 1987. godine.

## Rezultati ocjenjivanja:

Za nagradno ocenjivanje proizvoda od mleka prijavljen je 81 uzorak (proizvod) od 20 OOUR-a Mlekara, a dostavljeno je 70 uzoraka od strane 18 proizvođača (Mlekara). Dva OOUR-a nisu dostavila prijavljene uzorke. Svi dostavljeni uzorci su i ocenjeni.

	Broj uzoraka	%	Klasa	Predlog za nagradu
a) Nagrađeni uzorci	8	11,42	E	diploma
	22	31,42	I	diploma
	23	32,85	II	diploma
Ukupno nagrađeni:	53	75,69		
b) Nije nagrađeno:	15	21,42	—	
	1	1,42	—	
	1	1,47	diskvalifikovano	
Svega:	17	24,31		
Svega: a + b	70	100		

## Rezultati ocenjivanja po proizvođačima

PPK »ODŽACI« Odžaci OOUR »MLEKARA« — »ODŽAČANKA« Odžaci

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	11	»Turist« polutvrđi masni sir s 45% mm	12	III	—	
2.	12	»Trapist« polutvrđi masni sir s 45% mm	15,5	II	diploma	
3.	13	Edamer polutvrđi masni sir s 45% mm	14,5	II	diploma	
4.	14	»Junior« polutvrđi masni sir s 45% mm	16,5	I	diploma	
5.	15	Beli sir s 45% mm i 45% suve materije	17	I	diploma	
6.	16	Sitan sir od obranog mleka	17	I	diploma	
7.	17	Topljeni sir za mazanje s 35% mm »Odžačanka«	14,5	II	diploma	
8.	18	Topljeni sir za mazanje »Ajvarko« 35% mm	13	III	—	
9.	19	Topljeni sir za mazanje »Piperko« 35% mm	14,5	II	diploma	
10.	110	Maslac I klase	13	III	—	

SOUR PIK NOVA GRADIŠKA, RO »KOOPERATIVA« Nova Gradiška, OOUR »MLJEKARA« — »SLAVIJA« Staro Petrovo Selo

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	21	Trapist od 50% mm i 45% suve materije	12	III		
2.	22	Maslac I klase	15	II		

ORGANIZACIJA HMEZAD, Mlekarna ARJA VAS — PETROVČE, Celjske mlekarnice Celje

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	31	Celeia Edamac, polutvrđi masni sir i 45% mm i 50% ss	17,5	I	diploma	
2.	32	Celeia Gauda, polutvrđi sir, 45% mm 55 ss	17,5	I	diploma	
3.	33	Celeia, beli sir v. kriške 40% mm u sm i 45% sm	15	II	diploma	

DTD »AIK BAČKA PALANKA« OOUR PIVNIČANKA« PIVNICE

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	41	Pivnički sir, polutvrđi masni sir s 45% mm i 53 sm	15	II	diploma	

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
2.	42	Novi pivnički sir polutvrđi masni s 45% mm i 53% sm	16,5	I	diploma	

## PIK »KRAJINA« NEGOTIN, OOUR »MLEKARA« Negotin

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	51	Hajdučki sir 45% mm i 45% vlage	11	III	—	
2.	52	Kačkavalj s 25% mm i 60% sm	13	III	—	
3.	53	Beli sir — kriška 45% mm i 50% vlage	14	II	diploma	
4.	54	Maslac I klase	15,5	II	diploma	

## PIK »BEČEJ«, OOUR MLEKARA SENTA

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	61	Potiski mini sir polutvrđi masni sir s 45% mm i 50% sm	14	III	diploma	
2.	62	Polutvrđi mini potiski sir s 45% mm i 50% sm	12	III	—	
3.	63	Edamski sir polutvrđi masni s 45% mm i 50% sm	12	III	—	
4.	64	Topljeni sir za mazanje Potiski 35% mm i 36% sm	14	II	diploma	

## RO»MLEKOPRODUKT«, u sastavu IPK »SERVO MIHALJ« ZRENJANIN

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	71	Trapist polutvrđi masni sir 45% mm	17	I	diploma	
2.	72	Selam ovčji tvrdi sir za rezanje s 45% mm i 60% sm	15	II	diploma	
3.	73	Tost-topli 3/4 masni tvrdi sir	18,5	E	diploma	
4.	74	Sendvič sir za rezanje 3/4 masni 35% mm	18,5	E	diploma	
5.	75	Maslac »Biser« I klase	17,5	I	diploma	

## SOUR »ŽUPSKI RUBIN«, ROK TOPLICA — BLACE

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	81	Kačkavalj »Kopaonički« s 45% mm	12,5	III	—	

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
2.	82	Beli sir-kriška 45% mm	14,5	II	diploma	
3.	83	Topljeno maslo 99% mm	13	III	—	

## IMP »SIRELA«, OOUR »MLJEČNI PROIZVODI« BJELOVAR

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	91	Gauda, pol. tvrdi masni sir 45% mm i 50% sm	17	I	diploma	
2.	92	Mini-dimsi polutvrđi masni dimljeni sir 45% mm i 50% sm	17	I	diploma	
3.	93	Ribani parmezan polu-masni tvrdi sir 25% mm i 70% sm	17	I	diploma	
4.	94	»Domino« mas. toplj. sir za mazanje 45% mm i 41% sm	17	I	diploma	
5.	95	»Dimsi« mas. toplj. sir za mazanje 45% mm i 41% sm	18,5	E	diploma	

## TOZD »MLEKARNA« MARIBOR

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	101	Polutvrđi masni sir »maxi-special« 45% mm i 50% sm	18,5	E	diploma	
2.	102	Polutvrđi masni sir »Mini-dezert« 45% mm i 50% sm	19	E	diploma	
3.	103	Skuta-drobljenac (nepasirani) 40% mm i 20% sm	18,5	E	diploma	

## MLEKARA ŠTIP

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	111	Beli sir iz ovčeg mleka	15	II	diploma	

## MLEKARA PRILEP

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	121	Beli sir ovčji 45% mm	17	I	diploma	
2.	122	Bijeni sir kravljji 45% mm	12	III	diploma	

## RO »PEŠTER« PIK »SJENICA«, OOUR »AGROPROM« RJ MLEKARA SJENICA

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	131	Sir Feta 55% mm	15	II	diploma	
2.	132	Sir mešanac 45% mm				
		(beli sir)				diskvalifikovan
3.	133	Beli sir-ovčji 50% mm	14,5	II	diploma	
4.	134	Punjene paprike s ovčjim mlekom	17	I	diploma	

## PK »DELIŠES« VLADIČIN HAN, OOUR »POLJOPRIVREDNA PROIZVODNJA I PRERADA« VLADIČIN HAN

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	141	Gauda 45% mm	9	ostalo		
2.	142	Kačkavalj 45% mm	15	II	diploma	
3.	143	Beli sir-kravlji 45% mm	14	II	diploma	
3.	144	Maslac I k.	13	III		
5.	145	Topljeno maslo	12	III		
6.	146	Topljeni sir za mazanje	12,5	III		

Dostavljeni uzorci sladoleda nisu ocenjivani

## SOUR »AIK« — »TIMOK«, RO INDUSTRIJA MLEČNIH PROIZVODA »IMPAZ« ZAJEČAR

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	151	Kačkavalj-trnjanski 45% mm i 40% vl.	15	II	diploma	
2.	152	Kačkavalj-trnjanski 45% mm i 39% vl	15	II	diploma	
3.	153	Kačkavalj-trnjanski mešanac 45% mm i 40% vlage	11,5	III		
4.	154	Maslac I klase	16	II	diploma	

## PK »BEOGRAD«, RO »IMLEK« BEOGRAD

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	161	Beli sir-kravlji sa 45% mm i 45% sm	16,5	I	diploma	
2.	162	Sorni namaz »Imperial« 55% mm	16,5	I	diploma	
3.	163	Krem sir 45% mm	17	I	diploma	
4.	164	Topljeni sir za mazanje »Šumadinka« s 35% mm	16,5	I	diploma	
5.	165	Topljeni sir za mazanje »Šumadinka« s feferonima	15	II	diploma	
6.	166	Topljeni sir »Šumadinka« s hiberom	17	I	diploma	
7.	167	Maslac 1/8 I klasa	17	I	diploma	
8.	168	Maslac 0,02 I klasa	16,5	I	diploma	

## AIK »LESKOVAC« RO »ULPIN« OOUR »MLEKARA« LESKOVAC

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	171	Kačkavalj — kravlj 45 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> mm	18,5	E	diploma	
2.	172	Kačkavalj mešanac s 45 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> mm	16,5	I	diploma	
3.	173	Topljeno maslo	18,5	E	diploma	

## ZIK »PELAGONIJA«, OOST »MLEKARA« BITOLA

Red. br.	Šifra	Proizvod	Broj bodova	Klasa	Nagrada	Primedba
1.	181	Kačkavalj — ovčji s 45 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> mm	15,5	II	diploma	

U toku rada komisija nije imala spornih situacija, a ovom prilikom se zahvaljuje »MLEKARI« u Leskovcu na stvaranju i pružanju odličnih uslova za rad komisije.

## O greškama i nedostacima naših propisa o mlijeku

Dne 10. prosinca 1987. godine grupa stručnih radnika (prof. dr. Klara Pfeifer, doc. dr. Mirza Hadžiosmanović — Veterinarski fakultet Zagreb; dr. Josip Bešić — ZZZZ grada Zagreba; Zlatko Mašek, dipl. vet. »Mljekara Dukat« Zagreb) održala je sastanak na kojem se raspravljalo o greškama i nedostacima naših propisa o mlijeku. Svrha spomenutog sastanka bila je rasprava o teškoćama pri određivanju bezmasne suhe tvari (BST) mlijeka uvjetovanih odredbama Pravilnika o metodama uzimanja uzoraka te metodama kemijskih i fizikalnih analiza mlijeka i mlječnih proizvoda (POM) Sl. list SFRJ br. 32/83, a što je u skladu s Pravilnikom o metrološkim uvjetima za laktodenzimetre — Sl. list SFRJ br. 50/86. i 31/87.

Sudionici sastanka suglasno su utvrdili ove činjenice:

a) odredbe POM-a ne propisuju postupak za analizu bezmasne suhe tvari mlijeka i mlječnih proizvoda, koja je propisana u najmanjoj količini od 8,5<sup>0</sup>/<sub>0</sub> odredbama Pravilnika o kakvoći mlijeka i mlječnih proizvoda, sirila i čistih kultura;

b) u odredbi POM-a označava se količina mlječne masti analizirana izvornim postupkom (količina uzetog mlijeka u analizi 11,0 ml) po Gerberu kao da je izražena g/100 g, a trebalo je pravilno označiti g/100 ml;

c) analiziranje suhe tvari mlijeka postupkom sušenja do konstantne mase nije prihvatljivo u mljekarskoj praksi;

d) odredba POM-a omogućava svakom analitičaru ili analitičkom laboratoriju da primijeni bilo koji brzi (računski) postupak, uz uvjet da rezultat bude jednak rezultatu dobivenom pri sušenju mlijeka, a to nije u skladu s temeljima »standardizacije«;



e) osnovna mjerna jedinica za mlijeko u našem mljekarstvu je »litra« i stoga bi analize mlijeka propisane odredbama POM-a trebale biti izražene g/100 ml;

f) trebalo bi hitno propisati računski postupak za analizu bezmasne suhe tvari mlijeka prema količini masti (% g/100 ml) i gustoći mlijeka pri 20°C;

g) nitko do danas nije u našoj zemlji upozorio analitičare ili analitičke laboratorije da je rezultat mjerenja gustoće mlijeka pri 20°C niži za približno 2,2 laktodenzimetarska stupnja od specifične težine mlijeka pri 15°C/15°C, koja je bila propisana za računski postupak po Fleischmannu, propisane odredbom Pravilnika o metodama kemijskih i fizikalnih analiza i superanaliza mlijeka i mlječnih proizvoda »Službeni list SFRJ, br. 55/76;

h) odredbe POM-a trebalo bi uskladiti s Pravilnikom o metrološkim uvjetima za laktodenzimetre i propisati postupak korekcije rezultata prema temperaturi mlijeka, kao i veličinu posude (»menzure«) u odnosu na veličinu najšireg dijela (»tijela«) laktodenzimetra;

i) kod analiza i superanaliza mlijeka trebali bi biti u upotrebi laktodenzimetri potpune točnosti i s uvjerenjem Saveznog zavoda za mjere i dragocjene kovine.

Zapisnik je dostavljen Saveznom zavodu za standardizaciju, Poslovnoj zajednici za mlekarstvo Jugoslavije »MLEKOSIM«, Republičkom komitetu za rad, zdravstvo i socijalnu zaštitu SR Hrvatske, Republičkom komitetu za poljoprivredu i šumarstvo i Saveznom zavodu za mjere i dragocjene kovine.

Želimo upozoriti i na neke druge stručne sastanke i događaje koji su po svojoj tematici bili bliski teškoćama spomenutim u Zapisniku.

Laboratorijska služba RO »Dukat« predložila je računski postupak za određivanje BST mlijeka opisan u priručniku prof. dr. Višeslave Miljkovića (Modificirani računski postupak po Fleischmannu a prema formuli:

$$S = 1,311 m + 2,738 \frac{100 d_{20} - 100}{d_{20}},$$

koji je prihvatljiv za našu mljekarsku praksu. Spomenutim računskim postupkom riješile bi se točke zapisnika a, c, d, i f. Tvornica »TLOS« iz Zagreba od 1. siječnja 1988. godine stavlja na tržište laktodenzimetre s uvjerenjem o ispravnosti mjerila; uvjerenje izdaje Savezni zavod za mjere i dragocjene kovine iz Beograda. Tako će analitičari i analitički laboratoriji u našoj zemlji dobiti potpuno točne laktodenzimetre za određivanje gustoće mlijeka pri referentnoj temperaturi 20°C. Treba još upozoriti na »Mljekarstvo«, 12/87., u kojem je objavljen stručni članak dr. Dobrivoja Prokića iz Saveznog zavoda za mjere i dragocjene kovine iz Beograda s naslovom: »Primena tabele za svođenje gustine mleka na referentnu temperaturu od 20°C«. Tako su data rješenja za točke Zapisnika h, i.

Savezni zavod za standardizaciju trebao bi hitno prihvatiti spomenute prijedloge za izmjenu i dopunu odredbi pravilnika o mlijeku i mlječnim proizvodima koje bi olakšale analizu BST mlijeka u našoj mljekarskoj praksi.

Z. M.