

Nagradno ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka na 55. međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 1988. godine

U okviru 55. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, održano je tradicionalno nagradno ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka. Cilj ocenjivanja kvaliteta, po stručnim kriterijima i na naučnoj osnovi, je unapređenje proizvodnje i iskorištenje mleka i proizvoda od mleka, u svrhu unapređenja ukupne poljoprivrede i prehrambene industrije.

Ocenjivanje je obavljeno po Odredbama Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta mleka i proizvoda od mleka za nagradna ocenjivanja i Pravilnika o kvalitetu mleka, proizvoda od mleka, sirila i čistih kultura (Sl. list SFRJ br. 51/82).

Pripreme za ovogodišnje ocenjivanje kvaliteta obavljene su u uslovima kada se po prvi put otkada je uvedeno ocenjivanje uvodi plaćanje ocenjivanja od strane prerađivača mleka. Ta mera je uticala na to da je ove godine prijavljen i dostavljen znatno manji broj uzoraka nego proteklih godina. Opšti je utisak ocenjivačke komisije da su proizvodi dostavljeni ove godine na ocenjivanje u proseku boljeg kvaliteta nego proteklih godina, što pokazuju rezultati dobijenih ocena koje se navode u zapisniku s ocenjivanja.

Iz analize rezultata ocenjivanja ranijih godina, upoređujući ih s ovom godinom, može se zaključiti da su prerađivači mleka i proizvoda od mleka dostavili na ocenjivanje one proizvode koji su u prethodnim godinama ocenjivani višim ili najvišim ocenama i koji su dobijali nagrade. Opšti prosek ocena ovogodišnjeg ocenjivanja bolji je nego prethodnih, tako da je ove godine od 90 dostavljenih uzoraka nagrađeno 79 uzoraka ili 87,78%, a svega 12,22% uzoraka nije nagrađeno. Tako visok procenat nagrađenih uzoraka nije dostignut u dosadašnjem dvadesetogodišnjem ocenjivanju.

U celini, pored uvođenja plaćanja od strane prerađivača za svoje uzorke za nagradno ocenjivanje, mlekare su prihvatile tu meru i prijavile ukupno 101, a dostavile 90 uzoraka od 18 organizacija udruženog rada mlekarske industrije, čiji su rezultati prikazani u ocenjivačkom zapisniku u prilogu.

ZAPISNIK

Komisije za ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka na 55. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, 1988. godine.

Na osnovu člana 51. Statuta Udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije Jugoslavije, na predlog Priređivačkog odbora 55. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, Izvršni odbor Udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije PKJ imenovao je OCENJIVAČKU KOMISIJU ZA NAGRADNO OCENJIVANJE KVALITETA MLEKA I PROIZVODA OD MLEKA u sastavu:

Predsednik: prof. dr. MARKO STANIŠIĆ, Poljoprivredni fakultet Sarajevo;
Sekretar: dipl. ing. STANIMIR JOKSOVIĆ, savetnik za tehnologiju Poslovne zajednice mlek. ind. »Mlekosim« Beograd;

Članovi komisije:

prof. dr. MARIJANA CARIĆ, Tehnološki fakultet Novi Sad;
 dr. ŽIVOTA ŽIVKOVIĆ, Savezni zavod za standardizaciju Beograd;
 dipl. ing. JOSIP PROHASKA, Mlekarska industrije »Sirela« Bjelovar.

Zamenici članova:

prof. dr. FRANC FORSTNERIĆ, Biotehnička fakulteta Ljubljana;
 mr. SLAVICA GOLC, Institut za mljekarstvo Ljubljana;
 dipl. ing. ŽIVANKO RADOVANČEV, »Mlekoprodukt« Zrenjanin.

Ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka obavljeno je 12. i 13. aprila 1988. godine u prostorijama novosadskog sajma, a u skladu s Pravilnikom o nagradnom ocenjivanju.

Komisija je radila u punom sastavu bez zamenika.

Rezultati ocenjivanja

Za nagradno ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka prijavljen je 101 uzorak — proizvod od 18 organizacija udruženog rada mlekarske industrije Jugoslavije.

Dostavljeno je na ocenjivanje i ocenjivano 90 uzoraka — proizvoda.

Prijavljeno a nije dostavljeno 11 uzoraka — proizvoda.

a) *Nagrađeni uzorci — proizvodi*

Broj uzoraka	%	Klasa	Predlog za nagradnu MEDALJA
29	32,22	E	ZLATNA
28	31,11	I	SREBRNA
22	24,45	II	BRONZANA
Svega: 79	87,78		

b) *Nije nagrađeno:*

Broj uzoraka	%	Klasa
8	8,89	III
3	3,33	diskvalifikovano
Svega: 11	12,22	

UKUPNO: a + b

Broj uzoraka	%
90	100,00

1. RO INDUSTRIJA MLJEKA — TUZLA

Šifra	Naziv proizvoda	Ocena bodova	Klasa	Medalja
1	2	3	4	5
11	Mleko u prahu s 25% m. u sm.	18,5	E	ZLATNA
12	Obrano mleko u prahu	18,5	E	ZLATNA

Šifra	Naziv proizvoda	Ocena bodova	Klasa	Medalja
1	2	3	4	5
13	Maslac I klase	15,0	II	BRONZANA
14	Jogurt od delimično obranog paster. mleka s 2% m.m.	11,5	III	—
15	Pasterizovana ferment. pavlaka s 20% m.m.	15,5	II	BRONZANA
16	Homogenizirano pasteriz. mleko s 3,2% m.m.	17,5	I	SREBRNA
17	Kratkotrajno steriliz. i homogenizirano mleko s 1,6% m.m.	15,5	II	BRONZANA

2. IPK »OSIJEK« RO TVORNICA MLIJEKA U PRAHU — OSIJEK

1	2	3	4	5
21	Mleko u prahu s 21% m. u sm.	17,5	I	SREBRNA
22	Kiselo vrhnje s 20% m.m.	12,0	III	—
23	Osiječko kiselo mlijeko od delimično obranog pasteriz. mleka s 2,8% m.m.	12,5	III	—

3. RO »MLEKOPRODUKT« ZRENJANIN

1	2	3	4	5
31	»Biser« maslac I klase	18,5	E	ZLATNA
32	»Selam« ovčiji tvrdi masni sir 45% m. u sm. i 60% s.m.	18,5	E	ZLATNA
33	Tričetvrt masni topljeni sir u listićima s 45% m. u sm. i 48% s.m.	19,0	E	ZLATNA
34	3/4 masni topljeni sir u listićima »sendvič« s 35% m. u sm. i 46% sm.	18,5	E	ZLATNA

4. RO MLEKARA SUBOTICA

1	2	3	4	5
41	Instant punomasno mleko u prahu	19,0	E	ZLATNA
42	Instant šlag pena od mleka u prahu	17,5	I	SREBRNA
43	Surutka u prahu	16,5	I	SREBRNA
44	Tečni jogurt pakovanje »cupak«	14,5	II	BRONZANA
45	Fermentisana pasterizovana homogenizovana pavlaka s 20% m.m.	11,0	III	—
46	Krem maslac (maslačni namaz)	16,5	I	SREBRNA

5. RO »LOZNIČANKA« OOUR MLEKARA — LOZNICA

1	2	3	4	5
51	Pasterizovano mleko s 3,2% m.m.	16,0	II	BRONZANA
52	Kiselo mleko od delimično obranog mleka s 2,8% m.m.	13,0	III	—
53	Jogurt od delimično obranog pasterizovanog mleka s 2,8% m.m.	13,0	III	—
54	Maslac I klase	11,5	III	—

6. RO »SIRELA« INDUSTRIJA MLJEČNIH PROIZVODA — BJELOVAR

1	2	3	4	5
61	Bilogorac tvrdi masni sir s 45% m. u sm. i 60% sm.	18,5	E	ZLATNA
62	Gauda polutvrđi masni sir s 45% m. u sm. i 50% sm.	18,5	E	ZLATNA
63	Podravec polutvrđi masni sir s 45% m. u sm. 50% sm.	15,5	II	BRONZANA
64	Ribanac tvrdi 3/4 masni sir s 35% m. u sm. i 65% sm.	19,5	E	ZLATNA
65	Ribani parmezan s 25% m. u sm. i 70% sm.	18,5	E	ZLATNA
68	»Domino« masni topljeni sir za mazanje s 45% m u sm. i 41% sm.	17,5	I	SREBRNA
69	»Picok« 3/4 masni topljeni sir za mazanje s 35% m. u sm. i 36% sm.	16,5	I	SREBRNA
610	Maslačak (mlečni namaz) s 62% m.m.	17,5	I	SREBRNA
612	Meki masni kozji sir s belim plemenitim plesnima s 45% m. u sm. i 40% sm.	19,0	E	ZLATNA

7. RO MLEKARA ŠABAC

1	2	3	4	5
71	Kratkotrajno sterilizovano delimično obrano mleko s 2,8% m.m.	17,5	I	SREBRNA
72	Kratkotrajno steriliz. čokoladno mleko	15,5	II	BRONZANA
73	Ekstra masni krem sir »Sirko« s 60% m. u sm.	18,5	E	ZLATNA
74	»Feta« beli sir u kriškama s 45% m. u sm.	18,5	E	ZLATNA
75	Fermentisana pavlaka s jogurtom kulturom s 30% m.m.	16,0	II	BRONZANA
76	3/4 masni topljeni sir za mazanje »Sanko« s 35% m. u sm.	15,0	II	BRONZANA

8. RO »SREMSKA MLEKARA« SREMSKA MITROVICA

1	2	3	4	5
81	Homogenizovano pasterizovano mleko s 3,2% m.m.	17,5	I	SREBRNA
82	Kiselom mleko od delimično obranog pasterizovanog mleka s 2,8% m.m.	16,5	I	SREBRNA
83	Kiselom mleko s 4% m.m.	17,5	I	SREBRNA
84	Ovčije kiselom mleko s 6% m.m.	18,5	E	ZLATNA
85	Jogurt od delimično obranog mleka s 2,8% m.m.	13,0	III	—
86	Jogurt od delimično obranog mleka s 2,8% m.m. u brik pakovanju	14,5	II	BRONZANA
87	Fermentisana pavlaka s jogurtom kulturom 20% m.m.	17,0	I	SREBRNA
88	Fermentisana pavlaka s jogurtom kulturom 35% m. u sm.	18,5	E	ZLATNA
89	Beli sir kriška vakumiran s 45% m. u sm.	16,0	II	BRONZANA
810	Polutvrđi sir »Trušskogorac« edamskog tipa s 45% m. u sm.	17,0	I	SREBRNA
811	Maslac I klase	16,5	I	SREBRNA

9. DO TOVARNA MLEČNEGA PRAHU »POMURKA« MURSKA SOBOTA

1	2	3	4	5
91	Instant punomasno mleko u prahu	19,0	E	ZLATNA
92	Instant obrano mleko u prahu	19,0	E	ZLATNA
93	Kondenzirano mleko	18,5	E	ZLATNA
94	Evaporirano mleko	19,0	E	ZLATNA

10. RO »IMPAZ« ZAJEČAR

1	2	3	4	5
101	Punomasno mleko u prahu	17,5	I	SREBRNA
102	Obrano mleko u prahu	17,5	I	SREBRNA
103	Impamil specijalna hrana za dojenčad	17,0	I	SREBRNA

11. PKB RO MLEKARA ZEMUN

1	2	3	4	5
111	Pasterizovano mleko s 3,5% m.m.	17,5	I	SREBRNA
112	Jogurt s 3,2% m.m.	15,5	II	BRONZANA
113	Kiselo mleko s 3,2% m.m.	14,0	II	BRONZANA
114	Kisela pavlaka s upotrebom maslačne mase 20% m.m.	14,0	II	BRONZANA

12. OOUR MLEKARA »PIVNIČANKA« — PIVNICE

1	2	3	4	5
121	Novi pivnički sir polutvrđi masni s 45% m. u sm.	17,0	I	SREBRNA
123	Meki punomasni sir »Bača« s 50% m. u sm.	19,0	E	ZLATNA

13. PIK »BEČEJ« OOUR MLEKARA — SENTA — nije dostavio uzorke

14. PIK »SOMBOR« OOUR »SOMBOLED« — SOMBOR

1	2	3	4	5
141	Krem sladoled »Vanila« »Sombi«	16,5	I	SREBRNA
142	Krem dezert »Višnja« kornet	17,5	I	SREBRNA
143	Mlečni dezert »Banana« u loptici	14,0	II	BRONZANA
144	Krem sladoled vanila torta »Snežana«	17,5	I	SREBRNA
145	Smrznuta lupana slatka pavlaka »Šlag«	19,0	E	ZLATNA
146	Krem sladoled vanila s voćnim sirupom — rolat	18,5	E	ZLATNA
147	3/4 masni topljeni sir za mazanje »Vojvodanka«	16,0	II	BRONZANA
148	3/4 masni topljeni sir s dodacima — koktel	17,0	I	SREBRNA
149	Masni beli sir »Feta«	18,5	E	ZLATNA
1410	Meki masni sir »Somborski sir«	18,5	E	ZLATNA

15. NOVOSADSKA MLEKARA — NOVI SAD

1	2	3	4	5
151	Pasterizovano homogenizovano mleko s 3,2‰ m.m.	18,5	E	ZLATNA
152	Kratkotrajno sterilizovano homogenizovano delimično obrano mleko s 1,6‰ m.m.	16,0	II	BRONZANA
153	Kratkotrajno sterilizovano homogenizovano delimično obrano mleko s 2,8‰ m.m.	16,0	II	BRONZANA
154	Sterilizovano čokoladno mleko	14,5	II	BRONZANA
157	Ovčije kiselo mleko sa 6‰ m.m.	14,5	II	BRONZANA

16. RO »CIBONA« »LEDO« ZAGREB

1	2	3	4	5
161	Krem sladoled »Bourbon« u kornetu	19,0	E	ZLATNA
162	Krem sladoled »Zagi« u kornetu s lešnikom	18,0	I	SREBRNA
163	Desertni krem »Ledolina« s čokoladom i vanilijom preliven sirupom od višnje	17,0	I	SREBRNA

17. PIK »BELJE« OUR MLEKARA BELI MANASTIR

1	2	3	4	5
171	Mlečni žele »Happy« s okusom narandže	19,0	E	ZLATNA
172	Mlečni napitak »Lizi lizi« s okusom jagode	16,5	I	SREBRNA
173	Mlečni napitak »Lizi lizi« s okusom ananasa	15,0	II	BRONZANA
174	Mlečni napitak »Lizi lizi« s okusom maline	13,5	II	BRONZANA
175	Mlečni žele »Happy« s okusom jagode	18,5	E	ZLATNA
176	Mlečni žele »Happy« s okusom maline	17,5	I	SREBRNA

18. MARIBORSKA MLEKARNA MARIBOR — nije dostavila uzorke

Predlog komisije ocenjivačkom žiriju

Pripreme za ovogodišnje ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka obavljene su u uslovima kada je po prvi put uvedeno plaćanje od strane organizacije udruženog rada, u iznosu od 30.000 dinara po jednom uzorku, za proizvode koje dostave na ocenjivanje. Plaćanje ocenjivanja uticalo je da se prijavi znatno manji broj organizacija udruženog rada za ocenjivanje svojih proizvoda.

Konstatovano je da je pored toga što je svega 16 organizacija dostavilo svoje uzorke za ocenjivanje, smanjen i broj uzoraka po svakoj organizaciji.

Opšta ocena Komisije je da su mlekare dostavile proizvode najboljeg kvaliteta, odnosno one koji su u ranijim godinama ocenjivanja dobijali visoke ocene kvaliteta.

REKAPITULACIJA

Red. broj	NAZIV ORGANIZACIJE	Ukupno proizvoda		NAGRADE		Svega nagrađeno	Bez nagrade	Diskvalifikovano	Ukupno
		E	I	I	II				
1.	Industrija mlijeka — Tuzla	7	2	1	3	6	1	—	7
2.	IPK »Osijek« TMP — Osijek	3	—	1	—	1	2	—	3
3.	»Mlekoprodukt« Zrenjanin	4	4	—	—	4	—	—	4
4.	RO Mlekara — Subotica	6	1	3	1	5	1	—	6
5.	RO »Lozničanka« mlekara Loznica	4	—	—	1	1	3	—	4
6.	RO »Sirela« Bjelovar	12	5	3	1	9	—	3	12
7.	RO Mlekara Šabac	6	2	1	3	6	—	—	6
8.	RO Stemska mlekara Sremska Mitrovica	11	2	6	2	10	1	—	11
9.	DO tovarna mlečnega prahu Murska Sobota	4	4	—	—	4	—	—	4
10.	»Impaz« Zaječar	3	—	3	—	3	—	—	3
11.	PKB RO mlekara Zemun	4	—	1	3	3	—	—	4
12.	Mlekara »Pivničanka« Pivnice	2	1	1	—	2	—	—	2
13.	PIK »Bečej« Senta			nije dostavila uzorke					
14.	PIK »Sombor« Sombored Sombor	10	4	4	2	10	—	—	10
15.	Novosadska mlekara Novi Sad	5	1	—	4	5	—	—	5
16.	RO »Cibona« — Ledo Zagreb	3	1	2	—	3	—	—	3
17.	PIK »Belje« Beli Manastir	6	2	2	2	6	—	—	6
18.	Mariborske mlekarne			nije dostavila uzorke					
SVEGA:		90	29	28	22	79	8	3	90

Od ukupno 90 uzoraka — proizvoda dostavljenih ove godine, 79 uzoraka je dobilo priznanja medalje (87,78^{0/0}), a 8 uzoraka (8,8^{0/0}) je ocenjeno s III klasom koja po propozicijama Pravilnika nosi maksimum 13 bodova od mogućih 20 i ne donosi nikakvo priznanje. Komisija je 3 uzorka diskvalifikovala jer nisu odgovarali dispozicijama Pravilnika.

Na osnovu člana 20. točke 1, 2 i 3 Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta mleka i proizvoda od mleka, na 55. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu Komisija za ocenjivanje kvaliteta predlaže Ocenjivačkom žiriju da dodeli posebno priznanje za organizacije udruženog rada mlecarske industrije, i to:

1. RO »MLEKOPRODUKT« — ZRENJANIN

— VELIKI KRISTALNI PEHAR

Za višegodišnji standardno visok kvalitet tvrdih sireva, maslaca i topljenih sireva čime je ispunio uslove iz člana 20. tačka 1. Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta mleka i proizvoda od mleka.

2. ABC »POMURKA« TOVARNA MLEČNEGA PRAHU MURSKA

SOBOTA

— SREBRNI PEHAR NOVOSADSKOG SAJMA

Za standardno visok kvalitet u višegodišnjem ocenjivanju svojih specijalizovanih proizvoda mleka u prahu i kondenzovanog i evaporiranog mleka, čime je ispunila uslove iz člana 20. tačke 2. Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta mleka i proizvoda od mleka.

3. PK »SOMBOR« OOUR »SOMBOLED« SOMBOR

— PEHAR NOVOSADSKOG SAJMA

Za standardno visok kvalitet sladoleda, belog sira »Feta« i topljenih sireva, čime je ispunio uslove iz člana 20. tačka 3. Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta mleka i proizvoda od mleka.

Triglav — Bohinjski sir

Za Bohinjsko jezero svi znamo i često ga nazivamo biserom ljepote! Mnogi ga stočari znaju i po glasovitom »Kravljem balu« koji se održava svake druge nedjelje u mjesecu rujnu, a to je veliko narodno slavlje zbog sretnog povratka pastira, sirara i stoke s obližnjih alpskih pašnjaka u podnožju Triglava.

U malom selu kraj Bohinjskog jezera koje se naziva Srednja Vas nalazi se Mljekara, Poljoprivredne zadruge koja proizvodi na daleko poznati sir »Triglav« koji teži približno 50 kg i po obliku sličan je »Ementalskom siru«!

Brojni posjetioci Bohinjskog jezera često posjete spomenutu siranu »Gozdarsko kmetijske zadruge iz Srednje Vasi«. Gostoljubivi domaćini rado pokazuju Mljekaru i postupak kako se od jedinstvenog alpskog mlijeka proizvodi spomenuti sir »Triglav«. Zimi Mljekara zaprimi približno 6000 litara mlijeka i proizvede 6 koluta sira koji svaki teži više od 50 kg. Ljeti ima više mlijeka, čak dvostruko, i zbog toga se proizvede 14 velikih koluta sira »Triglav«.

Sirarski majstor i rukovodilac sirane drug Milan Taler rado opisuje postupak proizvodnje sira. Sir »Triglav« zrije gotovo tri mjeseca kada odlazi u trgovine. Doznali smo nadalje, da su uvjeti prerade mlijeka vrlo nepovoljni. Cijene neznatno povišene sirevima, u odnosu na zaštitnu cijenu mlijeka proizvođačima. Tako je nastao golem nesklad između cijena mlijeka kao sirovine i mlječnih proizvoda.

Z. M.