

### Zaključci

1. Prema rezultatima fizikalno-kemijskih analiza sira, sir Podravec proizveden primjenom koncentriranih startera ima povišeni udio suhe tvari u odnosu na klasično proizvedeni sir.
2. Organoleptička ocjena sira proizvedenog primjenom koncentriranih startera pokazuje da je proizveden sir I klase, dok je klasično proizveden sir svrstan u II klasu.
3. Sir proizveden primjenom koncentriranog startera pokazao je znatno veći stupanj zrelosti od klasično proizvedenog sira.
4. Potrebno je istražiti mogućnosti proizvodnje sira Podravca sa sadržinom suhe tvari koju propisuje Pravilnik za ovu vrstu sira, te kvantificirati utjecaj primjene koncentriranog startera na vremensko skraćivanje zrenja sira Podravca.

### Literatura

- RANNIKOVA, L. A. (1975), Selekcija mlječno-kiselih bakterija i njihova primjena u mljekarskoj industriji, **Piščevaja promišlenost**, Moskva.
- BELOVA, G. A., KLIMOVSKI, I. I., KRAŠENININ, P. F. (1973): **Moločnaja promišlenost**, **11**, 4—8.
- BOCDANOV, V. (1950): *Mikrobiologija*, XIX, 2, 147—151.
- ECK, A. (1984), **Le Fromage**, Lavoisier, Paris.
- KIRIN, S. (1984): Magistarski rad, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb.
- MIETTON, S., HARRY, C., PERNODET, G., TINGUELY, P. (1978): **Revue Laitière Française**, **363**, 161—168.
- ROUSSEAU, P., VASSAL, I., VALLES, E., AUCLAIR, J., MOCQUOT, G., (1968): **Le lait**, **48**, 475—476, 241—254.
- RYMASZEWSKI, J., POZNANSKI, S., MAGINSKA, Cz., (1971): **Le lait**, **51**, 501—502, 23—33.
- (1976): Pravilnik o metodama obavljanja kemijskih analiza. Službeni list SFRJ 55/76.
- (1980): Pravilnik o ocjenjivanju kvalitete mleka i mlečnih proizvoda na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, Međunarodni poljoprivredni sajam u Novom Sadu.

## Vijesti

### Razvoj mljekarstva u Šapcu

Prvu mlekaru u Šapcu osnovali su još 1931. godine krupni proizvođači mleka iz obližnjih sela. Tada se sakupljalo oko 2.000 litara mleka dnevno. Uz promene vlasnika i uz prekide za vreme rata, ovaj je objekat manje-više uspešno radio do 1960. godine kada se izgradio objekat moderan za ondašnje uslove, sa 10.000 litara kapaciteta dnevne prerade mleka.

Prirodna bogatstva okolice Šapca za ratarsku i stočarsku proizvodnju uslovia su potrebu stvaranja novog savremenog industrijskog pogona za obradu i preradu mleka. Tako se 1976. godine počela graditi a 1979. godine puštena je u pogon današnja mlekara. Ona je izgrađena na novoj lokaciji, u industrijskoj zoni Šapca, i ima kapacitet od 100.000 litara mleka koji mogu preraditi u jednoj smeni. Mlekara radi kao radna organizacija u okviru SOUR AIK »ŠABAC« i ima sektore proizvodnje, transporta, održavanja, nabavke, prodaje i službe zajedničkih poslova.

Kontinuirani rast proizvodnje mleka omogućio je stvaranje proizvodnog asortimana: pasterizovano mleko, jogurt, kiselo mleko, kisela pasterizovana pavlaka s 20, 30, 35 i 40% mlečne masti, maslac, ekstra krem »SIRKO«, topljeni sir i beli salamureni sir u kriškama. U najnovijem proširenju kapaciteta prerade mleka uvedena je linija UHT sterilizacije, gde se proizvodi UHT sterilizovano mleko s 2,8 i 3,2% mlečne masti i UHT sterilizovano čokoladno mleko.

Značajno proširenje asortimana učinjeno je i uvođenjem savremenih membranskih procesa ultrafiltracije mleka za izradu salamurenih sireva. Planira se i izrada određenih vrsta polutvrđih sireva.

Sirovinsko područje mlekare obuhvata opštine Šabac, Vladimirovci, Bogatić i Koceljevo, sa 111 naseljenih mesta i 140 sabirnih stanica. Smatra se da otkup mleka obuhvata preko 30.000 poljoprivredno-stočarskih domaćinstava u kojima se nalazi oko 40.000 muznih krava raznih pasmina, ali značajno prevladava simentalac i domaće šareno goveče u tipu simentalca. Krave godišnje daju prosečno 3.000 litara mleka s 3,8% mlečne masti.

Mleko se od sabirališta do mlekare transportuje isključivo autocisternama koje prate stručnjaci sirovinske službe za kontrolu kvaliteta i za savetodavni rad na terenu.

Prodaja gotovih mlečnih proizvoda organizovana je širom Jugoslavije. Prodaja saraduje s oko 800 kupaca u zemlji i plasira svoje proizvode na preko 2.000 prodajnih mesta. Gotovi proizvodi se transportuju sopstvenim vozilima specijalne namene.

Mlekara je za uspešan i stalan kvalitet dobila brojna priznanja, kao što su: medalje na Novosadskom sajmu, Zlatnog pobednika Beograda, majske nagrade regionalne privredne Komore i drugo. Mlekara se i dalje brine za razvoj svojih stručnih službi, za proširenje asortimana proizvoda i tehnoloških linija, u čemu u mnogome doprinosi saradnja s naučnim institucijama kao što su Veterinarski i mlekarski institut, Poljoprivredni i Tehnološki fakultet i drugi.

M. O.



Mlekara — Šabac