

Vijesti

Stanje i mogućnosti mlekarске industrije u Negotinu

Razvoj mlekarstva Negotinskog kraja je u posleratnom periodu bio usmeren na preradu ovčijeg mleka na bačijama. Tu se proizvodila baskija, koja se dalje prerađivala u kačkavalj u staroj mlekari u Negotinu. Bez obzira na takav način proizvodnje, postizan je zavidan kvalitet — taj kačkavalj je bio izvožen i za SAD.

Početakom 1950-tih godina stvoren je kombinat koji u okviru svoje delatnosti otkupljuje mleko za izradu kačkavalja i pasterizovanog mleka. Daljim razvojem Negotina kao administrativnog centra ovog regiona sa značajnim razvojem vinogradarstva i vinarstva i industrije uopšte, ukazala se potreba za mlekarnom industrijskog tipa. Tako je 1977. godine puštena u pogon nova mlekara s kapacitetima do 50.000 litara na dan u jednoj smeni. S obzirom da se stočarstvo nije razvijalo prema mogućnostima i potrebama regiona, otkup mleka se na dan kreće od 15.000 litara zimi do 25.000 litara leti. Uzroke relativno malom otkupu mleka treba tražiti i u izraženoj fluktuaciji radne snage u inozemstvu, u nedovoljno osposobljenim stručnim službama i u nerešenim materijalno-finansijskim pitanjima.

U cilju poboljšanja stočnog fonda osnovana je farma u Kladovu, uvežene su i nabavljene mlečne rase iz Francuske, Slovenije i Hrvatske. U ovom regionu silaža ipak još nije našla značajnu primenu, već se stoka tradicionalno hrani leti na pašnjacima, a zimi senom.

U mlekari je ukupno zaposleno 70 radnika, od čega ih je 30 u neposrednoj proizvodnji. Mlekara poseduje sopstveni vozni park za sirovinu i za distribuciju gotovih proizvoda.

Sirovinsko područje obuhvata opštine: Bor, Majdanpek, Kladovo i Negotin, gde ima 80 sabirnih mesta organizovanih u četiri osnovne linije dovoza. Zbog konfiguracije terena, najudaljenije sabiralište nalazi se 150 km od mlekare. Tržište se nalazi u opštinama odakle se nabavlja sirovina, ali mlekara često prodaje sireve u SR Makedoniji, a maslac u Beogradu.

Bez obzira na relativno mali ulaz količina mleka, asortiman mlekare obuhvata: pasterizovano mleko, jogurt, kiselo mleko, kiselu pasterizovanu pavlaku, maslac i sireve (od ovčijeg i kravljeg mleka), među kojima su najznačajniji kačkavalj i beli meki sir.



U svom razvojnom programu mlekara predviđa uvođenje izrade topljenih sireva, proširenje maslare i preuređenje prostorija za zrenje i skladištenje sira. Iako spada u relativno male mlekare, uspešno saraduje s naučnim ustanovama kao što su Veterinarski i mlekarski institut iz Beograda i Zavod za zdravstvenu zaštitu iz Zaječara. Mlekara dobro saraduje i s NR Bugarskom, s mlekaram u Vidinu, naročito u razmeni čistih kultura za fermentisane napitke i tehnološkim inovacijama proizvodnje kačkavalja.

U narednom periodu predviđeno je i poboljšanje stručnih kadrova, jer je teško sprovesti razvojne programe bez stručnjaka odgovarajućih profila.

M. O.

II susreti tehnologa mlekara SR Srbije u Pirotu, 27. i 28. maja 1988. godine

U Mlekarskoj školi u Pirotu su po drugi put održani susreti tehnologa mlekara SR Srbije.

Organizatori susreta bili su: Poslovna zajednica za stočarstvo — grupacija za mljekarstvo, Savet tehnologa i Mlekarska škola u Pirotu.

Osnovna tema bila je »Sirarstvo«. Mlekarska škola pripremila je i prezentirala sireve. Ove godine uz sireve — tzv. učeničke radove iz redovne obuke, centralno mesto imali su sirevi iz ovčijeg mleka (prošle godine bili su predstavljeni kozji sirevi).

Savet tehnologa je za ovogodišnje susrete odredio sledeće podteme, odnosno sačinio dnevni red:

1. Stanje i perspektiva sirarstva — uvodničar dr. Dušica PETROVIĆ, Poljoprivredni fakultet, Zemun;
2. Zrenje, nega i skladištenje sireva — primena niskih temperatura u produženju upotrebne vrednosti sira, uvodničar mr. Aleksandar DAVITKOV, PKB Beograd;
3. Neke karakteristike sireva iz ovčijeg mleka — uvodničar Jovan MANČIĆ, Mlekarska škola Piroto;
4. Degustacija i ocena sireva;
5. Obilazak ovčarsko-kozarske farme u Dimitrovgradu 28. maja 88. godine.

Susretima su, pored tehnologa mlekara Srbije, profesora fakulteta iz Zemunna i predstavnika Veterinarsko-mlekarskog instituta iz Beograda prisustvovali i tehnolozi nekih mlekara iz Bosne i Hercegovine. I ove su godine susreti bili odlično posećeni.

Na prošlim i ovogodišnjim susretima donešeno je nekoliko značajnih zaključaka:

- da se svake godine održavaju bar dva sastanka — susreta tehnologa;
- da susret u Pirotu obradi temu »sirarstvo«, a na drugom da se pripreme aktualne teme i tehnološka problematika mljekarstva, po dnevnom redu i mestu gde odredi savet tehnologa;
- pozdravlja se i podržava inicijativa da Mlekarska škola u Pirotu dobije ime »Obren Pejić«;
- da susreti budu otvorenog karaktera, uz učešće tehnologa i drugih stručnjaka van SR Srbije.

Organizacija izložbe sa degustacijom i obrada tema ocenjeni su s odličnim uz najveće zadovoljstvo učesnika.