

Vijesti

II Savetovanje o UHT sterilizaciji mleka u Jugoslaviji

U organizaciji Zavoda za mljarstvo Veterinarskog i mljarskog instituta iz Beograda, Katedre za mljarstvo Poljoprivrednog fakulteta iz Novog Sada i PKB RO »Imlek« OOUR »Standard« iz Beograda, u Beogradu je 9. i 10. 10. 1986. godine održano II savetovanje o UHT sterilizaciji mleka u Jugoslaviji.

Na savetovanju su učestvovali predstavnici mljara iz Beograda, Zaječara, Novog Sada, Kosova Polja, Banja Luke, Tuzle, Sarajeva, Karlovca, Zagreba, Varaždina i Zemuna. Aktivno učešće imali su i naučni radnici sa Poljoprivrednih fakulteta iz Beograda i Novog Sada, kao i Zavod za mljarstvo Veterinarskog i mljarskog instituta iz Beograda. Posebno obeležje dalo je i aktivno učešće Tetra-Pak iz švedskog grada Lunda kao i učešće njihovih asocijacija u Jugoslaviji, »Geneksa« iz Beograda i Tipoplastike iz Gornjeg Milanovca.

Uspešnosti realizovanja tog savetovanja pomogli su suorganizatori mljare iz Novog Sada, Zagreba, Banja Luke, Zaječara i Tipoplastike iz Gornjeg Milanovca.

Na savetovanju su bili izloženi sledeći referati:

1. Dr. I. F. Vujičić — Poljoprivredni fakultet, Novi Sad: »20 godina UHT sterilizacije i aseptičnog pakovanja mleka u Jugoslaviji«.
2. Dr. Anka Popović-Vranješ — Mljara Banja Luka: »Kvalitet mleka za UHT sterilizaciju«.
3. Dr. D. Obradović — Poljoprivredni fakultet, Zemun: »Mikrobiološki aspekti UHT sterilizacije mleka«.
4. D. Škrinjar, dipl. inž. — RO »Dukat«, Mljara Zagreb: »Kakvoća sirovina i repromaterijala u proizvodnji kratkotrajno steriliziranih proizvoda«.
5. Mr. G. Niketić — PKB OOUR »Standard«, Beograd: »Uticao direktnog i indirektnog postupka sterilizacije na promene fizičko-hemijskog sastava i organoleptičkih svojstava UHT mleka«.
6. Mr. R. Todorić — Mljara Novi Sad: »Neka iskustva u proizvodnji UHT sterilizovanih proizvoda u Novosadskoj mljari«.
7. Dr. G. Odelberg — »Tetra Pak« Lund, Švedska: »Kontrola kvaliteta UHT sterilizovanih proizvoda«.
8. D. Bajić, dipl. inž. — Mljara Novi Sad: »Ekonomski aspekti proizvodnje UHT sterilizovanog mleka«.
9. D. Marković, dipl. inž., I. Mađarević, dipl. inž. — PKB OOUR »Standard« Beograd: »Praktični problemi u korišćenju tetra pak i tetra brik ambalažnih materijala u mljarskoj industriji Jugoslavije«.
10. Mr. M. Ostojić — Veterinarski i mljarski institut, Beograd: »Neki pravci razvoja UHT sterilizovanog mleka«.



Sudionici II Savjetovanja o UHT sterilizaciji mlijeka, Beograd, 1986.

Drugog dana savetovanja svi su učesnici bili gosti PKB-a OOUR »Standard«, gde su se upoznali sa stanjem i razvojem te naše velike mlekare i posebno sa pogonom za UHT sterilizaciju mleka i mlečnih napitaka.

U okviru »okruglog stola«, organizovanog tokom boravka u PKB-u, bila je vođena stručna diskusija o problemima koji se javljaju u toj grani mljekarstva i o mogućnostima prevazilaženja tog stanja. Doneseni su zaključci:

Zaključci

Na osnovu dvodnevnog rada II-og savetovanja o UHT sterilizaciji mleka u Jugoslaviji doneti su sledeći zaključci:

U oblasti proizvodnje sirovog mleka potrebno je prevashodno rešiti organizacioni otkup mleka, kako bi mlekare mogle da imaju uticaja na kvalitet mleka i mogućnosti selekcije za UHT proizvodnju. Utvrditi i uvesti najpogodnije metode za istraživanje i ocenu kvaliteta hemijskog sastava, fizičkih osobina i bakteriološke ispravnosti mleka namenjenog za UHT sterilizaciju.

Dodatke (šećer, čokoladni prah, arome, stabilizatori) moraju standardizovati i pregledati verifikovane ustanove, kako bi se izbegle hemijske, fizičke i mikrobiološke posledice kvarenja UHT mlečnih napitaka.

Tehnološki postupci. U svim mlekarama-proizvođačima UHT mleka treba sakupljati podatke o podobnosti primenjenih sistema.

Na osnovu toga treba izraditi analizu podobnosti sistema UHT sterilizacije, kako bi se stvorila sopstvena politika razvoja i kako bi se mogla lakše i sigurnije opredeljavati prilikom izbora opreme.

Tehnološki problemi. Potrebno je organizovati servisne službe i konsignaciju rezervnih delova, tako da se blagovremeno mogu otklanjati nastali kvarovi uređaja za sterilizaciju i mašina za pakovanje. Organizovanost treba da je zajednička obaveza proizvođača opreme i zainteresovanih mlekarar.

Ambalaža. Treba permanentno unapređivati karakteristike ambalaže, kako bi se obezbedili trajnost kvaliteta UHT proizvoda i minimiziranje kvara ambalaže i proizvoda.

Kontrola kvaliteta. Treba da se sprovede odgovarajuća kontrola u samoj mlekari. Treba da se kontrolišu hemijski sastav, fizičke osobine, mikrobiološka ispravnost i potrebni higijenski uslovi za dobivanje sirovog mleka, gotovog proizvoda, reproto i ambalažnih materijala. Periodične analize u cilju sagledavanja na nivou Jugoslavije (predlog Veterinarskog i mlekarskog instituta iz Beograda i Instituta za ambalažne materijale iz Ljubljane).

Uže specijalnosti. Zbog preventivnog održavanja opreme i tehnološko-operativnog vođenja u procesima proizvodnje treba razvijati određene poslove za koje su potrebni obučeni i tehnički radnici. Posebno treba permanentno obuhvatiti vrhunske kadrove, kako bi se rešavali tekući problemi i koristila iskustva drugih korisnika sistema za sterilizaciju i aseptička pakovanja.

Informisanost. Potrebno je unaprediti do najvišeg nivoa međusobnu obaveštenost. To se postiže centralizovanjem informacija preko naučnih ustanova, granskim povezivanjem stručnjaka koji rade na UHT proizvodima, permanentnim praćenjem razvoja sterilizacije u svetskim razmerama itd.

Na kraju je odlučeno da se savetovanje održi svake ili svake druge godine, u organizaciji Veterinarskog i mlekarskog instituta iz Beograda i Poljoprivrednog fakulteta iz Novog Sada. Predloženo je takođe da mlekarar iz Novog Sada bude domaćin sledećeg savetovanja. Konstatovano je i da radovi referisani na Savetovanju imaju značajan doprinos razvoju mlekarske industrije i da se kao takvi publikuju u našim časopisima (prvenstveno u »Mljekarstvu«).

I. F. V.