

Vijesti

Ocjena kvalitete mlječnih proizvoda slovenskih mljekara, izloženih na poljoprivredno-prehrambenom sajmu u Radgoni, kao odraz stanja mljekarstva u nas

Poljoprivredno-prehrambena izložba u Gornjoj Radgoni razvila se u značajnu manifestaciju razvoja i dostignuća poljoprivrede i prehrambene industrije kod nas i na širem prostoru Alpe — Jadran. Za jubilarnu 25. godišnjicu postojanja sajma prvi put se organiziralo i nagradno ocjenjivanje mlječnih proizvoda slovenskog mljekarstva, zajedno sa stručnim savjetovanjem o položaju stočarstva i mljekarstva. Mljekarstvo Slovenije time nastavlja tradicionalne godišnje izložbe svojih proizvoda i ocjenjivanje njihove kvalitete iz ranijih godina, kad su takve smotre bile redovite u organizaciji Poslovnog udruženja za mljekarstvo.

Ocjenjivanje kvalitete treba da prikaže kritički pregled stanja, sposobnosti i organiziranosti mljekarstva, osobito stvaralačkih sposobnosti i motiviranosti stručnih kadrova koji realiziraju mljekarsku tehnologiju počevši od proizvodnje mlijeka, preko svih faza prerade, do distribucije. Ocjenjivanje kvalitete stoga je vrhunsko stručno djelo napredne tehnologije koja samo u usporedbi sa sličnim naporima u zemlji i u svijetu može ukazati na optimalna rješenja u datim uvjetima proizvodnje. Ocjenjivanje je, s druge strane, u službi potrošača kojeg obrazuje i upućuje na pravu kvalitetu proizvoda. Ocjenjivanje kod nas, na žalost, još nema cjelinu takve funkcije a moralo bi je imati, ako želimo ići ukorak s razvijenim svijetom. Pomanjkanje mlijeka, nered na tržištu i u tehnologiji smanjuje, na žalost, pravu vrijednost ocjenjivanja. Usprkos teškoća u kojima se nalazi naše mljekarstvo, ŽPS (živinorejska poslovna skupnost Slovenije) svjesna je važnosti ocjenjivanja kvalitete i zbog toga ocjenjivanje ponovo uključuje u svoj redoviti program aktivnosti.

Na radgonskoj priredbi bilo je, prilikom svečane podjele plaketa i medalja, organizirano i stručno savjetovanje na kojem je predsjednik ocjenjivačke komisije prof. dr. F. Forstnerić, uz rezultate postignute na ocjenjivanju mlječnih proizvoda, dao sažet kritički pregled stanja mljekarstva u Sloveniji i Jugoslaviji. Najznačajnije konstatacije su slijedeće:

Pokazatelj privredno i kulturno razvijenog društva svakako je velika potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda. Logično je da zbog toga društvo koje teži napretku razvoja i vlastitu najveću moguću proizvodnju mlijeka, koliko dozvoljavaju prirodne mogućnosti. U Sloveniji i u većem dijelu Jugoslavije postoje uvjeti za takvu proizvodnju mlijeka koja bi mogla našem stanovništvu osigurati najviši standard u ishrani mlijekom i mlječnim proizvodima.

Robna proizvodnja mlijeka i njegova prerada u Sloveniji vrlo se polako približavaju stanju u Srednjoj Evropi, dok Jugoslavija kao cjelina zaostaje u prosjeku nekoliko puta za Srednjom Evropom. Ako bismo u Jugoslaviji željeli dobro snabdijevati domaće tržište po obimu i kvaliteti, a nešto i izvoziti (kao što je to slučaj u Srednjoj Evropi, gdje samo Bavarska trenutno izvozi do Napulja i Trsta, 7,5 milijuna litara svježeg mlijeka dnevno, morali bismo u

naše mljekare preuzeti 6—7 milijardi litara mlijeka godišnje, a otkupljujemo nešto više od 1,5 milijardi godišnje. Slovenija je otkupila nešto preko 360 milijuna litara, što je jedna četvrtina jugoslavenske proizvodnje. Tržni viškovi koji se prodaju iz Slovenije na šire jugoslavensko tržište srazmjerno su veliki. Prije desetak godina mlječna proizvodnja kod nas je dosta porasla, ali tempo nije dugo ostao isti. U Sloveniji je zabilježen stalan, doduše unekoliko smanjen porast od početnog zaleta, dok se u Jugoslaviji u posljednje vrijeme bilježe izuzetno negativni trendovi, tako da na pojedinim područjima vlada kritično pomanjkanje mlijeka.

Situacija se rješava uvozom, što nam sigurno nije na čast! Jugoslavija se, s takvim stanjem mljekarstva, može svrstati među zemlje u razvoju.

U Sloveniji se otkup mlijeka ipak stalno povećava i nadamo se da će se taj trend zadržati. Objektivno, otkup do godine 2000. povećat će se do 800 milijuna litara godišnje, što je dvostruko od sadašnjeg otkupa, što znači da mljekarska industrija mora barem za toliko povećati svoje kapacitete, da ne bi došlo do kočenja proizvodnje mlijeka, i da se tržište mora pripremiti da primi tu količinu mlijeka. Tu će kvaliteta mlijeka i mlječnih proizvoda itekako doći do izražaja.

Za realizaciju programa daljnje izgradnje mljekarske industrije i za normalno održavanje i modernizaciju postrojenja bit će potrebno, prema našoj ocjeni, 260 milijardi dinara (po današnjoj vrijednosti). To je velika svota, ali je neznčajna prema šteti koja može nastati u proizvodnji mlijeka i u cjelokupnom govedarstvu ako ne bismo uspjeli u tome. Ako naša organiziranost prijeđe primitivne okvire, to jest ako se kod prihvaćanja raznih mjera mljekarstvo uvijek tretira kao cjelina te ako svaki član u reprodancu realizira odgovarajuću akumulaciju da bi se održala njegova reproduktivna sposobnost i mogućnost dogradnje i modernizacije, onda postoje izgledi za trajnim daljnjim povećavanjem mlječne proizvodnje. U situaciji kad se partnera pusti čekati, planiranje proizvodnje je skoro nemoguće, a inflacija usput »pojede« sve. Napori naše stručne službe u poboljšanju kvalitete mlijeka, od čega ovisi sva daljnja »priča« o kvaliteti proizvoda, u takvim prilikama skoro su nemogući. Ako uz to dodamo još kritično pomanjkanje mlijeka, onda je rješenje kvalitete mlijeka barem u bakteriološkom pogledu skoro potpuno blokirano.

Prema programu daljnje izgradnje mljekarske industrije u Sloveniji, povećavat ćemo kapacitete za sir, mlijeko u prahu, posebno za obrano, za sušenje sirutke i za proizvodnju maslaca. Mlijeko u prahu (posebno obrano) omogućava svladavanje oscilacija u proizvodnji mlijeka i sprječava trenutne zalihe mlijeka koje bi ponekad mogle kočiti proizvodnju mlijeka. Uvozimo poprilične količine mlijeka u prahu i maslaca za potrebe tržišta, konditorske i druge industrije. S mlijekom u prahu i sirutkom kao glavnim sastojcima mogu se razviti nove vrste prerađevina visoke prehrambene vrijednosti. Proizvedeni maslac i mlijeko u prahu možemo u cjelini potrošiti na domaćem tržištu, što bi zaštitilo razvoj domaće proizvodnje mlijeka i dalo daljnji zamah govedarstvu.

Područje sirarstva glavna je vrsta prerade mlijeka u Sloveniji.

Moramo proširivati asortiman, ali prvo moramo uložiti napore za dobivanje dostojne kvalitete postojećeg asortimana sira! Uvođenje novih vrsta

sireva zahtijeva dosta napora i vremena. Potrošači često puta zbog zaostalih navika ne prihvaćaju razne delikatesne sorte sireva s pikantnim okusom. Usprkos tome moramo se odlučno zauzeti za širenje asortimana sireva, iako preko delikatesnih, pikantnih sorti nećemo brzo preraditi veće količine mlijeka. Takvu bismo proizvodnju mogli djelomično razviti preko kooperacije koju bi vodili izvrsni sirari, i to na udaljenim i slabo pristupačnim mjestima odakle se mlijeko teško ili uopće ne prevozi u središnje mljekare. Takva proizvodnja svakako bi morala biti organizirana u okviru mljekare čijem otkupnom području pripada, i preko koje se proizvodi plasiraju na tržište. Na taj bismo način mogli na tržištu zadržati mnogo autohtonih vrsta sireva koji će inače sasvim nestati. To je osobito važno za južne krajeve Jugoslavije. Na tržištu bi takvi proizvodi bili korisna i plemenita dopuna uobičajenom asortimanu sireva, a mogli bismo se njima ponositi.

U sve naše stručne programe, javne medije, izložbe, sajmove i savjetovanja, trebalo bi uključiti propagandu za što veću potrošnju mlijeka i mlječnih proizvoda i odgoj potrošača.

Za ocjenjivanje bilo je dostavljeno 40 uzoraka sireva i maslaca slovenskih mljekara. Samo se dvije mljekare nisu odazvale. Komisija je ocijenila uzorke u slijedeće kvalitetne razrede:

E (ekstra)	7 uzoraka	17,5%
I (prima)	19 „	47,5%
II (sekunda)	14 „	35,0%
III (terca)	0 „	0
Ostalo	0 „	0

Prosječna ocjena je vrlo dobra. Može se konstatirati napredak u odnosu na prošla ocjenjivanja. Najbolje ocjene bile su date sirevima iz mljekara Kranj, Maribor, Ljutomer i Vrhnika. Za maslac su najviše ocjene dodijeljene mljekarama u Murskoj Soboti i Kranju.

F. Forstnerič

III Savetovanje o topljenim sirevima

U organizaciji Zavoda za tehnologiju mleka, Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu i »Koteksprodukta«, Industrije prirodnih creva, veštačkih omotača, aditiva i začina iz Novog Sada, 1. i 2. 10. 1987. godine održano je tradicionalno Savetovanje u topljenim sirevima.

Sponzor ovogodišnjeg Savetovanja bila je mlekarica »Standard« PKB, Beograd. U radu Savetovanja učestvovalo je oko 50 stručnjaka iz naših naučno-istraživačkih i privrednih organizacija.

U okviru Savetovanja izneti referati obradili su pojedina pitanja iz oblasti:

- tehnologije topljenih sireva;
- mogućnosti primene izolata soje kao komponente u smeši za topljenje;
- razvoj emulgujućih agenasa domaće proizvodnje za proizvodnju topljenih sireva za rezanje;



Učesnici III Savetovanja o topljenim sirevima, Novi Sad, 1987.

- tehnologija proizvodnje dimljenih topljenih sireva;
- fizičko-hemijski i mikrobiološki kvalitet dimljenih topljenih sireva;
- mikroflora topljenih sireva;
- lipolitička mikroflora u prehrambenim proizvodima bogatim mastima, i
- ambalaža za pakovanje topljenih sireva.

Drugog dana Savetovanja učesnici su obišli proizvodne pogone mlekare PKB »Standard« u Padinskoj Skeli. Upoznali su se s problemima vezanim uz tekuću proizvodnju i s mogućnostima daljeg razvoja odeljenja za proizvodnju topljenih sireva.

Po završenom Savetovanju učesnici su jednoglasno zaključili da ovakve skupove treba redovito održavati, jer oni doprinose ne samo rešavanju problematike tekuće proizvodnje, već pružaju i potrebne informacije o novim naučnim i stručnim saznanjima iz te oblasti.

G. N.