

Vijesti

XXIV SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Ove godine, 12. — 15. veljače, u Opatiji je održan XXIV Seminar za mljekarsku industriju koji se neprekidno održava 23 godine, te se s pravom zove tradicionalnim.

Sudionike Seminara pozdravio je i Seminar otvorio prodekan PBF-a u Zagrebu, doc. dr Branko Tripalo i želio uspješan rad.

Na Seminaru su obrađene 3 teme.

Prva tema: »Utjecaj obrade mlijeka kod proizvođača i način skupljanja na kakvoću mlijeka« cjuhvatila je plenarno predavanje i 21 referat. Plenarno predavanje za ovu temu pod naslovom: »Tekući problemi kod kvalitete sirovine« priredio je i iznio prof. dr France Kervina.

Druga tema: »Ekonomičnost i tehnološki procesi u proizvodnji sira«. Njoj je prethodilo plenarno predavanje prof. dr Jovana Đorđevića i suradnika: »Dosadašnja iskustva i pravci razvoja u sirarstvu«. Ovdje je obrađen 31 referat.

U okviru slobodnih tema iznijeto je 7 referata.

Uz znanstvene i stručne radnike gotovo svih institucija u našoj zemlji, na ovogodišnjem seminaru veliki broj referenata bio je iz naše mljekarske industrije. Ovaj podatak pokazuje kako seminar za mljekarsku industriju polako prerasta u seminar mljekarske industrije.

Aktivno sudjelovanje proizvođača opreme za preradu i pakovanje mlječnih proizvoda, proizvođača uređaja za kontrolu kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda, zatim proizvođača aditiva za mljekarsku industriju (domaćih i stranih) te Saveznog zavoda za mjere, omogućilo je stvaranje kontakata sa stručnjacima za proizvodnju i preradu mlijeka iz prakse te znanstvenim radnicima i sagledavanje zajedničke problematike.

Mljekare koje su uputile svoje stručnjake na XXIV Seminar, iz slijedećih su mjesta: Banja Luka, Beli Manastir, Blace, Bjelovar, Beograd, Bitola, Celje,



Prodekan PBF-a, doc. dr B. Tripalo otvorio je XXIV Seminar za mljekarsku industriju

Čačak, Karlovac, Lajkovac, Ljubljana, Murska Sobota, Negotin, Niš, Nikšić, Novi Sad, Osijek, Pančevo, Pirot, Pula, Ptuj, Rijeka, Sarajevo, Senta, Skopje, Sremska Mitrovica, Sombor, Subotica, Staro Petrovo Selo, Titovo Užice, Tuzla, Titov Veles, Varaždin, Veliki Zdenci, Zagreb, Zaječar, Zvečevo, Zrenjanin, Županja.

Seminaru su prisustvovali i predstavnici raznih organizacija i institucija: Fakultet poljoprivrednih znanosti i Veterinarski i mlekarski institut iz Beograda, Biotehniška fakulteta i Institut za m'eko iz Ljubljane, R. O. »Podravka« iz Koprivnice, Tehnološki fakultet i »Agroindustrija« iz Novog Sada, R. O. »Puljanka« iz Pule, R. O. »Pliva« iz Zagreba, Fakultet poljoprivrednih znanosti iz Zagreba, »IKOMOT« iz Zagreba, Veterinarska stanica iz Varaždina, Agromedimurje iz Čakovca, Veterinarski institut iz Zagreba, Prehrambeno-tehnološki fakultet iz Osijeka, »Mlekosim« iz Beograda, Mlekarska škola iz Pirota, Mlekarska škola iz Kranja, Prehrambeno-biotehnoški fakultet iz Zagreba, Društvo veterinarara i veterinarskih tehničara iz Rijeke, Farmaceutski fakultet iz Skopja, Medicinski centar iz Bitole, Veterinarska stanica iz Rijeke, Udruženje mljekarskih radnika SRH iz Zagreba, »Agroekonomik« iz Beograda, »Zvijezda« tvornica ulja iz Zagreba, PIK »Bečej« iz Bečeja, »Poljoopskrba« iz Zagreba, Savezni zavod za mjere iz Beograda.

Preko svojih predstavnika seminaru su prisustvovali proizvođači opreme za mljekarsku industriju: »Pasilac« iz Danske, »Hamba« iz Njemačke, »Alfa-Laval« iz Austrije, proizvođači uređaja za kontrolu mlijeka i mlječnih proizvoda »Foss-electric« iz Njemačke.

Seminaru su prisustvovali i predstavnici proizvođača opreme »Jedinstvo« iz Zagreba.



Izlaganje predstavnika tvrtke »Hamba«, Njemačka



Detalj sa Seminara za mljekarsku industriju u Opatiji

Od proizvođača aditiva prisustvovali su »Koteksprodukt« iz Novog Sada i »TKI Hrastnik« iz Hrastnika, a od stranih proizvođača aditiva predstavnici »Emulsion-a« iz Danske i predstavnici tvrtke »Grinsted« iz Njemačke. Prisustvovali su i predstavnici proizvođača sredstava za pranje u mljekarskoj industriji »DITA« iz Tuzle i »Zlatorog« iz Maribora.

Tvrtke »Pasilac« i »Alfa-Laval« su za sve prisutne na seminaru priredile koktel, a organizatori seminara priredili su degustaciju mlječnih proizvoda u hotelu »Ambasador«. Proizvode za degustaciju pripremile su R. O. »Dukat«, »Ledo«, »Sirela« i Riječka mljekara.

Rad seminara pratila je komisija za zaključke, koja će tekst zaključaka pripremiti za objavljivanje. U toku četiri dana održavanja seminara odvijala se veoma živa diskusija koja se odnosila na referirane radove i na probleme koji se pojavljuju u proizvodnji, preradi i kontroli mlijeka i mlječnih proizvoda.

LJ. K.

VIJESTI IZ NAŠE MLJEKARSKE INDUSTRIJE

R. O. »Tvoronica mlječnih proizvoda« iz Belog Manastira, u sastavu Kombinata »Belje«, nakon rekonstrukcije linije za proizvodnju maslaca i linije za proizvodnju topljenih sireva, započela je 1980. godine rekonstrukciju prijema i pasterizacije mlijeka. Nakon toga je uvela C.I.P. pranje i postavila novu liniju za proizvodnju krem sireva.

Linija za proizvodnju krem sireva nabavljena je kod danske tvrtke »Pasilac«, a njen prvobitni kapacitet od 1.800 kg sira/dan je uz male preinake povećan. Prema Pravilniku o kvaliteti mlijeka, proizvoda od mlijeka, sirila i čistih kultura, popularni ABC sirevi koji se proizvode na toj liniji klasificiraju se u grupu svježih sireva.

Potrebe tržišta i proizvodnja ovog sira iz godine u godinu sve su veći. Tako proizvodnja koja je prve godine započela sa skromnih 60 tona, 1985. godine iznosi 700 tona.

Tehnološki proces proizvodnje krem sireva počinje podešavanjem mlječne masti na 9,5—10%, a zatim se u mlijeko dodaje mljekarska mikrobiološka kultura i sirilo. Nakon koagulacije, kada koagulum postigne pH vrijednost između 4,8 i 4,6, masa se zagrije na 80 °C i pri toj temperaturi separira. Odvojena sirutka sadrži vrlo malo proteina, masti do 0,1%, a u siru se postiže do 45% suhe tvari. Proizvedeni sir se soli, homogenizira, pakira i hladi na + 4 °C.

Trajnost krem sira je do 3 mjeseca.

Sir ima vrlo ugodan okus i miris i dobro se maže.



Detalj proizvodnje krem sira, »Tvoronica mlječnih proizvoda«, Beli Manastir

Izvanrednu i nepromijenjenu kvalitetu ovih sireva u toku svih 5 godina proizvodnje potvrđuju brojna priznanja: trostruki zlatni pobjednik grada Beograda (statua), više zlatnih medalja na sajmovima u Zagrebu, Novom Sadu i Mariboru.

LJ. K.