

# VIJESTI

## STRUČNA ESKURZIJA MLJEKARSKIH RADNIKA SRH U DANSKU I ŠVEDSKU

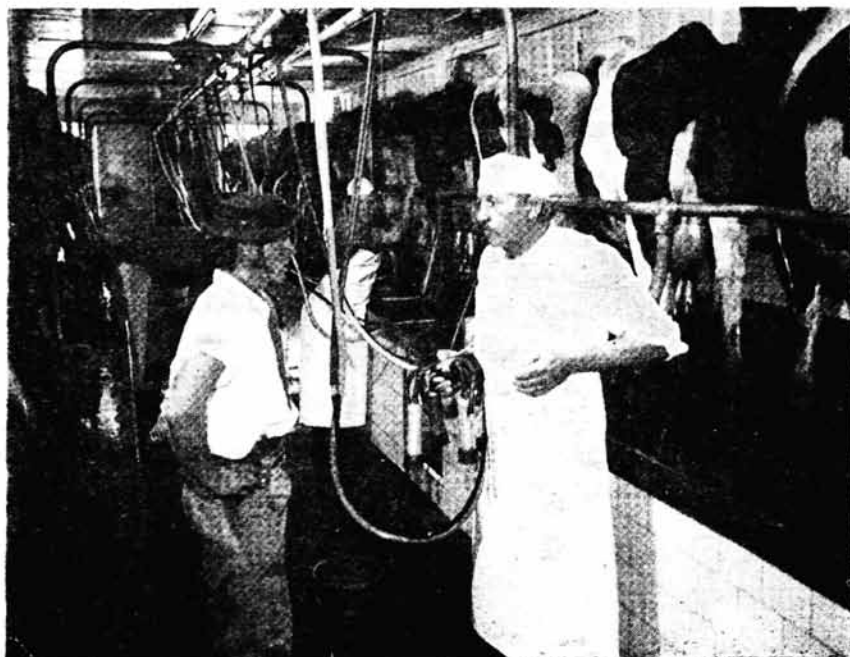
Nas 45 polijećemo »SAS«-ovim »DC-9« iz Zagreba, 13. IX 1976. god. Pravac Sjeverna Evropa. Cilj, dvije zemlje visokog standarda i razvijene poljoprivrede: Danska i Švedska.

Nakon 2 sata lijeta eto nas u Copenhagenu — gospodarskom, kulturnom i političkom središtu Danske.

I tako je započeo naš jednotjedni boravak u ovim — po mljekarstvu poznatim zemljama.

Danci goje oko 3,5 milijuna goveda, 8 milijuna svinja, te 26 milijuna komada razne peradi. Izvoze živu stoku, meso, maslac, jaja, med i mlijeko. U mljekarstvu je Danska najnaprednija zemlja svijeta. Preko 1500 modernih mljekarskih pogona proizvodi godišnje više od 200.000 t maslaca, 150.000 t sireva, 70.000 t kazeina, 6 milijuna tona mlijeka i dr.

Oko 90% prihoda od poljoprivrede i više od polovice izvozne vrijednosti daje stočarstvo. Oranice, pašnjaci i travnjaci zauzimaju oko 3/4 površine istočnog dijela Danske, a 85% svih oranica zasijava se krmnim biljkama.



Unutrašnjost jedne farme — muzilište (Danska)

Prije samog posjeta Državnom institutu za istraživanja u mljekarstvu u Hillerødu obišli smo jednu reprezentativnu oglednu farmu, na kojoj smo uočili visoki stupanj organiziranosti rada i produktivnosti muznih grla, te zapazili i poznato dansko goveče.

Institut je stjecište mnogih delegacija mljekarskih stručnjaka iz cijelog svijeta. U ovoj se ustanovi provode programi pronalazjenja novih spoznaja o mlijeku i proizvodima od mlijeka. Stvaranje novih proizvoda, usklađivanje tehnoloških postupaka zahtjevima moderne opreme, istraživanja, oblika i vrsta pakovanja, postupaka čišćenja i dezinfekcije, zadaci su ovog instituta. Mljekarski pogon je dio praktične primjene ovih napora i u njemu se proizvode različite vrste sireva, maslac, te mliječna pića.

Naročita se pažnja poklanja, a to nas je pratilo čitavim putem, razvoju i upotrebi postrojenja za prečišćavanje otpadnih voda mljekara.

Vraćamo se u Copenhagen.

Upijamo utiske, a pored nas prolaze kulturni i povjesni spomenici, znamenitosti, građevine u gotsko-renesansnom stilu pomješane s modernim urbanističkim zahvatima.

Vrijeme brzo prolazi, a i dani.

Odlazimo feribotom preko morskog tjesnaca Öresund na jednodnevni obilazak mljekara Južne Švedske. Gosti smo »Alfa-Lavala«.

»Skånemejerier« u Lunnarpu. Jedna od najmodernijih švedskih mljekara, 70 milijuna litara mlijeka godišnje od 2000 dobavljača. Od prijema sirovine do izlaska produkata, od izvora energije do sistema pranja i obrade otpadnih voda, potpuno je automatizirana i pod kompjutorskom kontrolom. Oprema je od »Alfa-Lavala«. Silo-tornjevi mogu primiti i do 400 t mlijeka, a kapacitet prerade je 40.000 lit mlijeka na sat.

2/3 mlijeka usmjeruje se u proizvodnju maslaca, različitih vrsta vrhnja i tekucih napitaka s ili bez dodataka, a ostatak se plasira kao konzumno mlijeko s 3% mliječne masti. Interesantna je proizvodnja tekućeg koncentrata za stočnu hranu iz mješavine stepke, sirutke i obranog mlijeka putem evaporacije. Svega 80 zaposlenih i »CIP«-sistem za pranje, kao i briga o higijeni rada, rezultiraju visokom kvalitetom proizvodnje. Interesantne su i poučne kombinacije mreža dovoda energije, sirovina i odvodnih sistema u podrumskom nivou, a neovisno od proizvodnih hala. Sve tehnološke linije su u jednom nivou, a proces se kontrolira i internom televizijskom mrežom.

Kraća vožnja i dolazimo u jednu organizacijsku jedinicu »Alfa-Lavala« u Lundu. Zastava naše domovine, nama u čast i ne samo ovdje, vijori se na povjetarcu.

»Alfa-Lavala« u Švedskoj je matična centrala ovog internacionalnog koncerna, čiji proizvodi služe opremanju prehrambene industrije, brodova, kemijske, farmaceutske i metaloprerađivačke industrije i bolnica. 85% roba izvozi se u 110 zemalja svijeta.

Vraćamo se trajektom iz Malmö za Copenhagen. Valovi i ribarski brodići podsjećaju nas u mašti na doba Vikinga. Sumrak pada, a u daljini nas dočekuju svjetla velegrada.

Slijedeća etapa nam je mljekara »Enicheden«, gdje se uglavnom proizvode maslac, razni jogurti, mliječni napici, svjež kreme, konzumno homogenizirano mlijeko s 3,5% mliječne masti i dr.

I ponovljena ljubaznost domaćina uz priču o razvoju jednog kolektiva. Prije polijetanja aviona za Stockholm razgledavamo uz vodiča ovaj milijunski grad i njegove znamenitosti. Uskoro završava naš boravak u Copenhagenu.

Stockholm je glavni grad Švedske, zemlje s 8,5 milijuna stanovnika, mnoštvom jezera, modernim saobraćajnicama, visokim standardom.

Švedska je poznata i po svom čeliku, kao i po proizvodnji drva. Svugdje nailazimo na kristalinsko-granitnu podlogu tla.

Glavni »štab« koncerna »Alfa-Lavala« je Tumbi. Tu je i tvornica za proizvodnju separatora, kao i projektni biro. Vidjeli smo u izradi projekte novih velikih mljekara u Moskvi, Teheranu, Japanu.

Razgledavamo izložbene prostore i tvorničke hale. Od 2000 radnika preko 100 je naših na privremenom radu. Uzbudljiv susret, živa riječ, kamerom zabilježeni trenuci, pitanja o domovini i svugdje slika druga Tita.

U sklopu ove centrale je i eksperimentalna »Hamra« farma. Posjećujemo i mljekaru »Arla« u gradu Götene. 850.000 litara mlijeka doprema se dnevno vagonima i kamionima-cisternama. Proces je automatiziran. Sirevi, maslac, proizvodi u prahu. Postupkom ultrafiltracije u tehnološkoj liniji povećava se randman proizvedenog sira.

Automatski zgotovljači, kade za predprešanje, linije transporta, pakovanja u saran-folije. Ovdje smo naišli i na pakovanje konzumnog mlijeka u plastične vreće u količini i do 20 lit.

I tu susrećemo radnice iz Jugoslavije.

Ispraćuje nas vedri osmeh domaćice-referenta za informacije.

Bliži se kraj naše ekskurzije i boravka u Švedskoj.

Koristimo priliku da malim brodićem obiđemo Stockholm.

Prevarili smo se, kad smo u Švedskoj očekivali užurbanost i ubitačan tempo. Švedani se vraćaju natrag prirodnijem načinu života, a mnogo daju na rekreaciju i bavljenje sportom.

Duga razdoblja mira omogućila su ovoj zemlji ono — što danas ima. Mehanizirana poljoprivreda najbolje je razvijena na srednjem i južnom dijelu zemlje. Uzgajaju se žitarice i krmno bilje. U stočarstvu je najbolje razvijeno govedarstvo i svinjogojstvo. Vrlo su velika i rudna bogatstva. Ugljena nema, ali zato je jeftina električna energija.

Naše putne torbe i kovčezi puni su prospekata, zapisa, filmova. Sređujemo utiske, razmjenjujemo adrese s novim prijateljima.

Zahvalni smo Udruženju mljekarskih radnika SRH i našim organizacijama udruženog rada, koje su nam omogućile ovaj jedinstven doživljaj.

I nije vrijednost samo u tome. Vrijednost je i u novim poznanstvima između nas mljekarskih radnika, osjećaj zajedništva i drugarstva.

O ovoj stručnoj ekskurziji snimljen je jednosatni zvučni dokumentarni film u boji, koji će biti prikazan na XV Seminaru mljekarske industrije Jugoslavije u Zagrebu 25. 1. 1977.

**S. Marošević**