

## NACIONALNI MLJEKARSKI ISTRAŽIVAČKI INSTITUT U ENGLESKOJ

Početak ovog stoljeća osnovani su u Engleskoj istraživački centri za razne poljoprivredne djelatnosti. Godine 1912. je u Readingu osnovan Mljekarski istraživački institut. Godine 1921. preseljen je u Shinfield i sada je kao Nacionalni mljekarski istraživački institut dio Sveučilišta u Readingu.

Institutom upravlja delegacija Sveučilišta u kojoj su zastupani i predstavnici mljekarske industrije te drugih organizacija u vezi s mljekarstvom odnosno proizvodnjom mlijeka. Institut je uglavnom financiran od države preko Poljoprivrednog istraživačkog savjeta. U 1979. godini troškovi su iznosili 3,8 miliona funti.

Istraživanja Instituta odnose se na unapređenje kako proizvodnje mlijeka tako i njegovog korištenja. Do nedavno se proizvedeno mlijeko u zemlji koristilo za potrošnju u tekućem stanju. Tako su se najviše rješavali problemi oko proizvodnje mlijeka kao i poboljšanja higijenske kvalitete mlijeka. Za njih decenija porast proizvodnje mlijeka nije adekvatno pratio porast proizvodnje konzumnog mlijeka te danas polovicu proizvedenog mlijeka treba preraditi u mlječne proizvode. To je dovelo do povećanog napora u istraživanju prerade i korištenja mlijeka.

Institut zapošljava oko 450 radnika, a razdijeljen je na odjele za proizvodnju, preradu i biološke nauke. Institut posjeduje farme koje obuhvaćaju 420 hektara i oko 500 muzara, te pokusnu mljekaru u kojoj se proizvode standardni i pokusni proizvodi. Institut održava zbirku od oko 200 sojeva bakterija. Bogata biblioteka knjiga i časopisa organizirana je kompjuterski. Institut objavljuje godišnje izvještaje o svojem radu, a sa Hannah istraživačkim institutom izdaje serije tehničkih izvještaja.

Proizvodni program sadrži ispitivanja krava u iskorištenju krmne kontroli mastitisa i probleme reprodukcije mlječnih stada. Također se ispituje ishrana i metabolizam mlade i muzne stoke.

Program prerade i iskorištenja obuhvaća kvalitetu sirovog mlijeka posebno s bakteriološkog aspekta kao psihrofilne bakterije te termički otporne lipaze i proteaze. Također se ispituje utjecaj mastitisa, sezone, ishrane i držanja stoke na količinu i sastav mlijeka. U vezi tehnologije tekućeg mlijeka ispituju se izmjenjivači topline, te sterilizacija i uskladištenje.

Posebno se ispituje tehnologija čedar sira, koncentrirana i sušena mliječna uključivši membranske procese te maslac i vrhnje. Još u ovom programu frakcioniranje i modifikacija mlječnih sastojaka te hranidbena vrijednost mlječnih proizvoda i njihovo korištenje u ljudskoj i stočnoj ishrani.

Program Instituta u vezi prerade usko je povezan s jednom grupom Komiteta za istraživačku politiku Mljekarske poslovne federacije koja odlučuje o prioritetu istraživačkih zadataka te povezuje rad istraživača sa mljekarskom industrijom i omogućava da se rezultati istraživanja uvedu u odnosu koriste od industrije.

Zaključno dodajemo da je Nacionalni mljekarski istraživački institut Engleske jedinstven u istraživanjima kako bazičnim tako i praktičnim te je kao takav stekao i ugled u svijetu.

D. B.

## VELIKI JUBLEJ »ZDENKE«

Ove godine RO Mljekarska industrija »Zdenka«, u čijem sklopu djeluju tri osnovne organizacije udruženog rada i radna zajednica, u isto vrijeme sa proslavama 40-te godišnjice Ustanka i socijalističke revolucije naroda i narodnosti SFRJ, nizom akcija obilježava 60 godina industrijske proizvodnje i prerade mlijeka i postojanja.

Zapisujući stranice povijesti bliske ili daleke, ne možemo, a da ne osjetimo svu punoću sadašnjosti, da se ne prisjetimo stvaralaštva niza generacija, osvrnemo na prve početke i pionirske korake. Zapisujući stranice povijesti u svojim srcima nosimo djela naših junaka socijalističke revolucije, poslijeratne izgradnje samoupravnih odnosa i nevidenog razvoja. U stvari tako slažemo — kockicu po kockicu — viziju naše budućnosti.

Cijeli sjeverni dio SR Hrvatske, posebno predio Bilogore, Podravine i Moslavine, od davnina je poznati stočarski kraj. Živopisni krajolici valovita zemljišta, pokriveni šumama i pašnjacima, obitavališta su simentalne pasmine krava.

Malu, možemo je tako nazvati, parnu mljekaru u još tada Malim Zdencima postavio je jedan od siovačkih doseljenika Matija Macášek, po nekim autorima negdje oko 1897. godine. Slika naprednosti stočara ovog kraja stvorila je u njemu ideju o preradi mlijeka na jednom mjestu. Sav svoj imetak uložio je u kupnju kuće i počeo s preradom mlijeka u sireve.

Danas su ostali samo zapisi ili zapisana sjećanja starijih ljudi i bivših radnika u mljekari o tim romantičnim počecima, koji su prema svojoj veličini za današnju generaciju prosto zanemarivi, ali tada su bili prvorazredni događaj. Svježija sjećanja potiču iz 1921. godine, koju je radni kolektiv Mljekarske industrija »Zdenka« Veliki Zdenci proglasio godinom ozbiljnijeg razvoja i početka bolje organizirane prerade mlijeka, tj. godinom rođenja današnjeg mljekarskog industrijskog giganta.

Kraj, područje grubišnopoljske općine, u kojem je locirana »Zdenka«, naseljen je danas pored hrvatskog i srpskog življa i češkim življem, koji je njegovao godinama sve tradicije dobrih stočara i mljekara.

U tim prvim godinama počelo se proizvoditi ementalac, trapist i maslac. Godine 1928. novi vlasnik mljekare postao je spretni trgovac Viktor Hrešić, koji će svojim zahvatima i inovacijama udariti temelje u proizvodnji topljenih sireva, po kojima će »Zdenka« postati najpoznatija mljekarska industrija u SFRJ, te poznata i izvan Jugoslavije. Mljekari daje ime »Zdenka«, čije ime i danas nosi.

Topljeni sirevi bili su pakovani u blokove od 1/2, 1 i 2 kg. Prava industrijska proizvodnja počinje kasnije kada Hrešić kupuje licencu za proizvodnju topljenog sira i uvozi nove strojeve za topljenje i pakiranje sirne mase. Za vrijeme II svjetskog rata mljekara nije radila.

Tek 50-tih godina počinje snažniji porast otkupa mlijeka uvjetovan bržim razvojem zemlje, turizma, a samim tim dolazi do povećane potrošnje biološki vrednijih živežnih namirnica. Povećane količine proizvedenog i otkupljenog