

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 račna 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 Biogore, Podravine i Moslavine, od davnina je poznati stočarski kraj. Živopisni krajolici valovita zemljišta, pokriveni šumama i pašnjacima, obitavališta su simentalske pašmine krava.

Malu, možemo je tako nazvati, parnu mljekaru u još tada Malim Zdencima postavio je jedan od slovačkih 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.

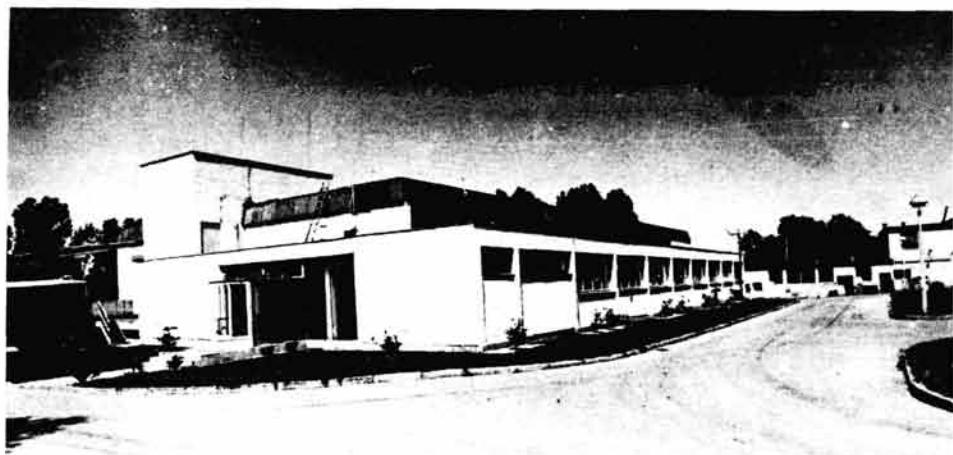
Danas su ostali samo zapisi ili zapisana sjećanja starijih ljudi i bivših radnika u mljekari o tim romantičnim počecima, koji su prema svojoj veličini za današnju generaciju prosto zanemarivi, ali tada su bili prvorazredni dođaj. Svježija sjećanja potiču iz 1921. godine, koju je radni kolektiv Mljekarske industrije »Zdenka« Veliki Zdenci proglašio 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 njezino 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



#### Tvornica za proizvodnju topljenih sireva »Zdenka« OOUR »Prerada«

mlijeka diktiraju u »Zdenki« proširenje kapaciteta prerade, ali i proširenje tržišta za prodaju povećanih količina sira. U početku su to manji zahvati, tek 1961. godine na redu su prve veće rekonstrukcije tehnoloških linijskih postrojaka za proizvodnju topljenih sireva, što se nastavlja 1966. godine, kompletom i konstrukcijom pogona za preradu mlijeka.

Vrlo intenzivan razvoj počinje 1970. godine, kad zamalo svake dvije godine niče po jedan objekt. U tom razdoblju se izgrađuje novi objekt za proizvodnju topljenih sireva, najsuvremeniji u Jugoslaviji, zatim proizvodna linija sirutke u prahu, prva u Jugoslaviji, te mnogi objekti energetike i infrastrukture.

U posljednje tri godine izgrađeno je veliko skladište za zrenje i pakovanje sira, novi kapaciteti za preradu 200.000 litara mlijeka na dan i suvi meni objekti za sport i rekreaciju. Uskoro će početi s radom novi pogoni (prutka u prahu i dr.) kapaciteta 12.000 l/sat, u čijem je sastavu skladište dehidriranih proizvoda, pakirница i hladnjaka za maslac. Ovi veliki razvojni programi i izgradnja omogućili su da »Zdenka« danas godišnje proizvodi ok-

— mekih, polutvrđih i tvrdih sireva	4,500.000 kg
— vrhnja i maslaca	660.000 kg
— topljenih sireva	4,100.000 kg
— dehidriranih proizvoda više od	2,000.000 kg

Kolektiv Mljekarske industrije »Zdenka« sa svojih 650 zaposlenih, više od 12.000 proizvođača mlijeka i velikim nizom poslovnih partnera od proizvodnje, prerade, pa sve do prometa ima u svom razvojnog programu vrlo amfiozne akcije, koje će još više doprinijeti značaju mljekarske industrije i kulturi drugih prehrambenih industrija i još više proširiti milijunski krug gurma i potrošača.

Jednom rječju, »Zdenka« je danas sigurno najsuvremenija i najveća mljekarska industrija u Jugoslaviji, s jedinstvenom komplementarnošću širokog asortimana svojih već tradicionalno poznatih i paletom bogatih novih proizvoda.

STJEPAN MAROŠEVIĆ, dipl. inž.