

Medutim, povećanje kapaciteta zahtevaće i znatna ulaganja koja će u svakom slučaju premašiti fondove grupacije. Najveća ulaganja trebalo bi usmeriti na izgradnju prerađbenih kapaciteta, kako bi se mlekarska industrija što pre uključila i na strana tržišta. S obzirom da je raščišćeno pitanje da je Jugoslavija zemlja koja nastoji da zadovolji potrebe sopstvenom proizvodnjom, i zemlja u razvoju koja namerava da postane i izvoznik mlečnih proizvoda, to su nova ulaganja neminovna. No, sve manja akumulativnost ove privredne grane koja je stalno prisutna, zahteva veće angažovanje kako domaćeg tako i stranog kapitala.

U tom pravcu očekuje se i znatno veća pomoć društvene zajednice koja će svojim ekonomskim merama i finansijskom politikom, stvoriti uslove za brži tehnološki progres i sve veću koncentraciju kapitala, kako bi se pojedine mlekarske privredne organizacije što više orijentisale na kvalitetniju i rentabilniju specijalizovanu proizvodnju.

Literatura

- 1) Savez inženjera i tehničara Jugoslavije; Rezolucija Kongresa po proizvodnji ljudske hrane 1975. g.
- 2) Poslovno Udruženje mlekarske industrije »Mlekosim« Beograd;
 - Uporedni pregled o otkupljenim količinama mleka januar—juni 1976/77, tabela 1.
 - Uporedni pregled o proizvodnji i potrošnji mlečnih proizvoda januar—juni 1976/1977 godine, tabela 2, 3, 4 i 5.
- 3) Savezni zavod za statistiku; Statistički godišnjak Jugoslavije 1977. g.
- 4) Zajednica Instituta za ekonomiku poljoprivrede, Beograd.

Vijesti

KRATAK SEMINAR O AFLATOKSINU

Kemijski institut za mljekarstvo u Freisingu, SR Njemačka, organizira seminar o istraživanju aflatoxina u namirnicama. Voditelj seminara je poznati i cijenjeni prof. dr. Kiermeier u suradnji s drugim stručnjacima. Broj polaznika ograničen je na najviše 30, a kotizacija iznosi 495 DM. Seminar započinje s radom 13. III. 1978. g. i traje do 17. III. 1978. g.

Aflatoxin, kao štetna tvar u namirnicama, sve se više istražuje u mnogim državama. Nekoliko referata i na našem zadnjem, »Naučnom sastanku mikrobiologa i epidemiologa« u Puli, ukazalo je na štetnost aflatoxina u namirnicama i upoznalo nas je s mjerama što su ih poduzeli naši sanitarni radnici. Tako su bile uništene zнатне količine kikirikija zbog sadržaja opasnih količina aflatoxina.

Zato ovaj seminar dolazi u pravi trenutak.

Značajni skupovi, sajmovi, kongresi...

6. — 7. IV. 1978. g. — Simpozium »Masti i proteini kao hrana« u Münchenu.
8. — 14. IV. 1978. g. — Alimentaria 78 — izložba prehrambene industrije, Barcelona.
25. — 28. IV. 1978. g. — Mlječni tjedan u Kiel-u.
28. — 4. V. 1978. g. — Međunarodna DLG poljoprivredna izložba u Frankfurtu
26. — 30. VI. 1978. g. — XX međunarodni mljekarski kongres, Paris.
20. — 21. IX. 1978. g. Mljekarska izložba u Stoneleigh, Warwickshire.

POSJET MALTI

Prošle godine je »Air tours Yugoslavia« organizirao 11 kratkih, ali vrlo zanimljivih i jeftinih izleta za Maltu. Tako sam se i ja pridružio izletu u studenom 1977. godine.

Malta ima 316 m², što je otprilike veličina našeg otoka Hvara. Država Malta obuhvaća otočje Maltu, Gozo, Comino i još dva vrlo mala otoka. Naseljeni su samo otoci Malta i Gozo na kojima živi oko 330.000 stanovnika. Zaposleno je samo 116.000 od kojih je znatan broj na privremenom radu u inozemstvu. Zato na otočju ima tri puta više žena, nego muškaraca.

Otok Malta je od Sicilije udaljen 96 km, a od Afrike 228 km. Ima izrazito mediteransku klimu — topla i sušna ljeta i kišnu zimu. Malta je siromašna raslinstvom, iako mnogobrojni zeleni kaktusi daju glavno obilježje otoku. Plod im je jestiv. Obradivih površina ima malo. Dobro su obrađene površine s agrumima i vinovom lozom. Pitke vode ima dovoljno. Potječe iz mnogobrojnih izvorišta, zatim se hvata kišnica ili koristi morska voda uz postupak desalinizacije. Zato se često osjeti slankast okus, naročito kada voda sadrži veći postotak »morske«, nego izvorske vode.

Na Malti postoji samo jedna mljekara i to u gradiću Hamrun-u. Od glavnog grada La Vallete udaljena je desetak minuta vožnje autobusom. Pripada tamošnjem »Milk Marketing Undertaking«, koji upotrebljava kraticu »M. M. U.« i odgovoran je za malteško tržište mlijeka i mlječnih proizvoda.

Na Malti ima oko 7000 krava i velik broj koza. Mlijeko se hlađi u gospodarstvima i tako ohlađeno doprema u mljekaru. Muzare su pod redovitom veterinarskom kontrolom.

U mljekari se prerađuje oko 15.000 galona mlijeka u pasterizirano mlijeko-kravljje i kozje, jogurt, svježi albuminski sir kojeg nazivaju »rikota« i mlječni sladoled.

Zahvaljujući susretljivosti g. Zarbu, Calleju i Desiru, obišao sam zanimljive pogone mljekare, između ostalih i kemijsko-bakteriološki laboratorij.



U mljekari sam zatekao jedan školski razred, koji je prisustvovao praktičnoj nastavi, kako bi upoznao preradu mlijeka. Takve posjete đaka u mljekari smatraju korisnim.

Svaki njihov gradić ima svoju prodavaonicu mlječnih proizvoda. U njoj se mogu kupiti samo mlječni proizvodi i to pasterizirano mlijeko, u bocama od 1/2 litre, jogurt, svježi sir i sladoled. Svaka prodavaonica ima u svom sastavu malu hladnjaču, zbog čega je mlijeko u trenutku prodaje neobično hladno (oko 4—5°C).

U La Valletti posjetio sam jednu njihovu prodavaonicu s oznakom »Milk bar«, u kojoj je rukovodilac iskusni mljekarski radnik g. Preca. Razgovor uz bocu pasteriziranog mlijeka dobro mi je došao za neke obavijesti o malteškom mljekarstvu.

S turističke strane, na Malti je interesantan Hypogeoum, neolitski hram iz 2.400 g. p. n. ere. Podzemne prostorije su 14 m. ispod zemlje. Zanimljiva im je akustičnost. Hram je služio za tadašnje vjerske obrede. Slučajno je otkriven početkom ovog stoljeća, a držan je u tajnost do 1932. godine, kada je temeljito istražen.

Poučni su bili i obilasci katakombi u gradu Rabatu, posjet bazilici Ta Pinu, katedrali u Mosti, s po veličini trećom kupolom na svijetu, obilazak hramova Xakghra i Ggantija, špilje Calypso, u koju je, prema priči Penelopa dovabila Odiseja, i dr. Malteški vitezovi dali su također značajan obilježaj otoku, naročito njihovi »meštari malteškog reda«.

Malta dobrim dijelom živi od turizma. Zato svakom posjetiocu kažu: »Nismo Vam sve pokazali — dodite nam drugi puta«.

Z. M.