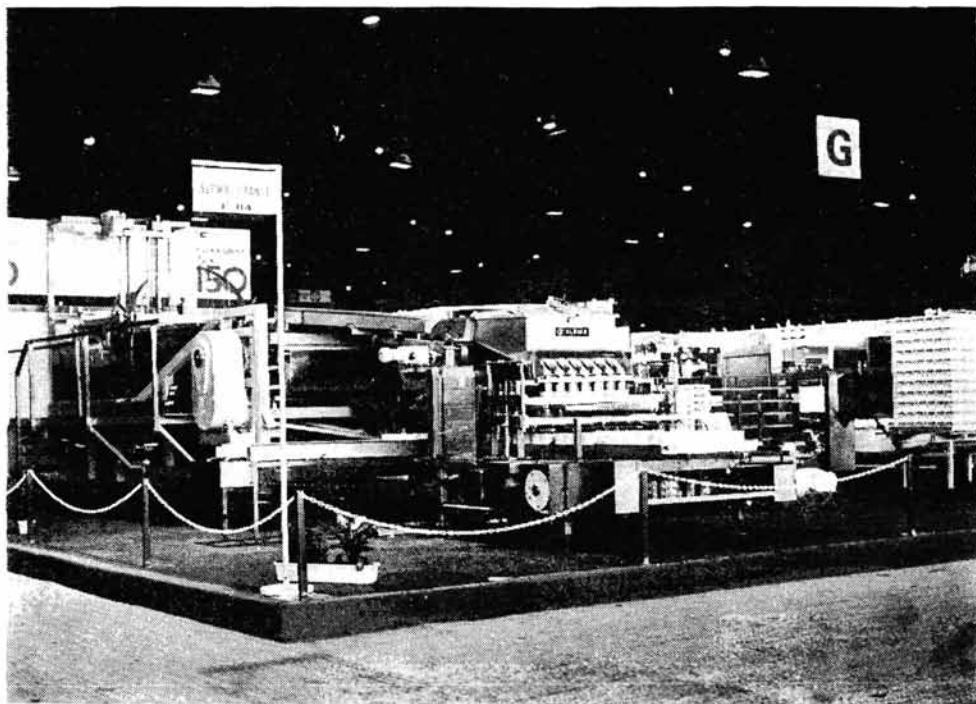


## MLJEKARSKI KONGRES U PARIZU

Pariz je, od 26. do 30. lipnja o. g., bio domaćin XX. međunarodnom mljekarskom kongresu »FIL-IDF«-Međunarodne mljekarske federacije i XII. Međunarodnoj izložbi mljekarske opreme. Cijela Francuska želila je da ta dva značajna međunarodna mljekarska skupa što bolje uspiju, pa je zato uz radni raspored kongresa i izložbe bio omogućen posjet mnogobrojnim mljekarama u Francuskoj.

Nakon svečanog otvorenja, kongres je imao i 38 sjednica, tematski vrlo različitih, od mljekarske mikrobiologije, biokemije i nove tehnologije pa sve do mastitisa, propisa i energetike. Svaka sjednica imala je nekoliko osnovnih referata koji su obuhvatili dosadašnju problematiku i dali smjernice razvoja. Diskusija nakon svakog referata obogatila je sadržaj svakog teksta, a vremenska oskudica onemogućila je duže rasprave.

Šteta što se na samom kongresu nisu mogli dobiti svi referati, a organizator će naručene i plaćene poslati na određenu adresu. To je onemogućilo pripremu svakog sudionika kongresa za određene referate, a ujedno i otežalo samo praćenje kongresa. Izuzetno visoka novčana kotizacija za svakog sudionika, koja je iznosila oko 7.500.— dinara, onemogućila je našim stručnjacima sudjelovanje. Osim toga, naša zemlja nije članica Međunarodne mljekarske federacije pa je manja njihova briga o nama, te se ne nalazimo u njihovim mljekarskim godiš-



XII Međunarodna izložba mljekarske opreme

njacima i statističkim podacima, što je velika šteta. Naše mljekarstvo snažno se razvija iz godine u godinu, pa smo već ravnopravni mnogim zemljama u kojim je mljekarska grana prehrambene industrije od davnine zapažena i razvijena.

Kongresna torbica, koju je dobio svaki sudionik, bila je puna zanimljivih brošura i prospekata. Napose je zanimljiva knjižica Centra za međuprofesionalnu ekonomiku u mljekarstvu »CNIEL« pod nazivom: »Mljekarska ekonomija i podaci«!

Tako se na stranici 154 navode podaci potrošnje mlijeka, maslaca i sireva po stanovniku u raznim državama za 1976. godinu. Evo redoslijed potrošnje tih proizvoda po stanovniku godišnje:



Na XX međunarodnom kongresu a voditelji sekcije: »Nova tehnologija«

Mlijeko	lit.		
1. Finska	246,7	15. Kanada	105,4
2. Irska	219,4	16. Nizozemska	105,3
3. Poljska	180,9	17. Italija	92,0
4. Norveška	178,3	18. Malta	90,5
5. Švedska	167,9	19. Španjolska	90,3
6. SSSR	162,0	20. Luxemburg	88,8
7. Velika Britanija	144,2	21. Izrael	80,7
8. Novi Zeland	141,4	22. Francuska	75,6
9. Danska	127,9	23. SR Njemačka	74,9
10. Austrija	127,1	24. Belgija	71,3
11. Čehoslovačka	121,5	25. Južnoafrička republika	45,3
12. USA	117,9	26. Japan	31,4
13. Švicarska	117,0	27. Brazil	22,2
14. Australija	111,2	28. Indija	18,3

Maslac	kg		
1. Novi Zeland	14,4	15. SSSR	5,2
2. Finska	12,7	16. Norveška	5,2
3. Irska	11,9	17. Austrija	5,1
4. Francuska	9,4	18. Malta	4,0
5. Belgija	8,9	19. Švedska	3,8
6. Danska	7,7	20. Nizozemska	2,5
7. Poljska	7,7	21. USA	2,0
8. Velika Britanija	7,6	22. Italija	2,0
9. Čehoslovačka	7,6	23. Južnoafrička republika	0,9
10. Luxemburg	7,4	24. Indija	0,9
11. Švicarska	7,0	25. Izrael	0,8
12. Australija	6,4	26. Japan	0,6
13. SR Njemačka	6,4	27. Brazil	0,5
14. Kanada	5,2	28. Španjolska	0,3

Sirevi	kg		
1. Francuska	16,2	14. Luxemburg	8,1
2. Izrael	13,7	15. Čehoslovačka	7,4
3. SR Njemačka	12,3	16. Austrija	7,4
4. Švicarska	12,0	17. Finska	6,2
5. Švedska	11,9	18. Velika Britanija	6,1
6. Belgija	11,4	19. Novi Zeland	5,8
7. Nizozemska	11,0	20. Australija	5,5
8. Norveška	10,3	21. SSSR	4,7
9. Malta	10,1	22. Španjolska	3,4
10. USA	9,4	23. Irska	2,6
11. Poljska	9,1	24. Južnoafrička republika	1,1
12. Danska	9,0	25. Brazil	1,1
13. Kanada	8,1	26. Japan	0,5

Uz Kongres je održana XII Međunarodna izložba mljekarskih strojeva i opreme. Brojni posjetioci su mogli vidjeti najnovija dostignuća u mljekarskoj tehnici i laboratorijskoj opremi, pa je zato bio opravdan odlazak i naših stručnjaka na tu izložbu.

Bile su organizirane posjete i nekim mljekarama. Tako su se mogle posjetiti i dvije mljekare u Normandiji — »Isigny« i »Besnier« koje proizvode sir »Camembert« na tekućoj traci. Tu je prvi put u svijetu primjenjena proizvodnja na principima kontinuirane obrade mlijeka. Mlijeko ulazi na jednom kraju dugačke sirne kade, koja je obložena plastičnom trakom, i lagano se pokreće prema drugom kraju. S trakom se pokreće mlijeko u svim fazama sirarske obrade. Tako se ono putujući gruš, reže, usitnjuje i na kraju razdvaja od sirotke i automatizirano ulazi u kalupe. Ulaskom u kalupe započinje drugi put na automatiziranoj traci, od prešanja, salamurenja i uskladištenja u prostorijama za zrenje.

Kapacitet prerade u mljekari »Besnier« na dva takva stroja je 40.000 litara mlijeka na sat. Strojeve ili bolje rečeno sirnu kadu izradili su stručnjaci tvrtke »Alpma« iz SR Njemačke. Od idejnog nacrt, do realizacije trebalo im je punih pet godina.

Zlatko Mašek