

KVALITETA MLIJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA »MLEKO '80« — MARIBOR

Prof. dr. Dimitrije SABADOŠ, Branka RAJŠIĆ, dipl. inž., Poljoprivredni fakultet, Zagreb

1. Uvod

Objektivan uvid u kvalitetu proizvoda mljekarstva predstavljaju rezultati posebnih ocjenjivanja organoleptičke kvalitete koja organiziraju inozemne pokrajinske ili centralne zemaljske stručne asocijacije kao dio decenijama dokazanih mjera unapređenja mljekarstva. U našoj zemlji se prakticiraju ocjenjivanja kvalitete u vezi sa izložbama mlječnih proizvoda na poljoprivrednim, prehrambenim i sl. sajmovima, npr. u Novom Sadu, Zagrebu, Mariboru itd.

»Mariborski sejem« — »Međunarodni specializirani sejam mlekarstva, razstava mlečnih proizvoda in opreme za mlekarstvo«, Maribor, 25.—30. 10. 1980., na osnovi zaključka Izvršnog odbora »Opšteg udruženja za poljoprivredu i prehrambenu industriju Jugoslavije« i na prijedlog Izvršnog odbora skupštine izlagača, organizirao je komisijsko ocjenjivanje organoleptičke kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda koje je održano 15. do 18. 10. 1980.

Rezultati ovog ocjenjivanja kvalitete dokumentiraju odnos jugoslavenske mljekarske industrije prema problemima kvalitete.

Ovisno o odazivu, tj. o broju mljekara i o potpunosti proizvodnog asortimana, zainteresirana mljekarska i šira privredna javnost samo putem rezultata ocjenjivanja stječe informacije i zaključke o stanju kvalitete u mljekarstvu i o uzajamnim odrazima unatrag na poljoprivredu i proizvodnju mlijeka s jedne strane, i unaprijed na opskrbu stanovništva s obzirom na stupanj kvalitete, potražnju i potrošnju mlječnih namirnica. Same izložbe mlječnih proizvoda, većinom u svakom proizvodu svojstvenim pakovanjima pružaju raznovrsne površne vizualne impresije, a degustacije samo nekih proizvoda od strane samo nekih posjetilaca daju izvjesne mogućnosti za individualnu neprofesionalnu orijentaciju slučajnih posjetilaca ili potrošača. Cjelokupna stručna, proizvođačka, obrazovna i planerska javnost može upoznati kvalitetu samo putem objavljenih rezultata ocjenjivanja kvalitete po iskusnim, priznatim ekspertima. Ukoliko se ocjenjivanja provode ispravno organizirano, sistematski, u ostvarenim uvjetima, redovito i dovoljno često svake godine, uz učešće svih proizvođača i svih mlječnih proizvoda u našoj zemlji, mogu se kvalitete komparirati po proizvodima, vrstama proizvoda, proizvođačima, regijama... unutar godine ocjenjivanja i u periodima od više godina ili decenija. Takva ocjenjivanja kvalitete su baza realizacije objektivnih interesa našeg mljekarstva, kao što dokazuju tehnološki i znanstveni nivoi zemalja suvremenog mljekarstva.

Slijedeći prikazi predstavljaju jedan dio uopćene, konkretne problematike kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda našeg industrijskog mljekarstva. Potpuno objavljivanje ocjena kvalitete za svako organoleptičko svojstvo svakog proizvoda s obrazloženjima za komisijski ustanovljene nedostatke prelazi sadašnje prostorne mogućnosti časopisa »Mljekarstvo«.

2. Metode rada i materijal

Ocjenjivanje je izvršeno prema istovjetnim propozicijama sadržanim u Pravilnicima za ocjenjivanje kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda (1 i 2). Komisija je u prostorijama »Mariborske mlekarnice« u dvije podkomisije ocjenjivala kvalitetu:

a) mlijeka, fermentiranih i dehidriranih mlijeka, vrhnja, sladoleda i dr. — Parkačeva-Kapac dr. Natalija, univ. prof. (Zavod za mlekarnstvo, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Skopju), Sabadoš dr. Dimitrije, sveuč. prof. (Zavod za mljekarstvo, Fakultet poljoprivrednih znanosti Sveučilišta u Zagrebu), Stanišić dr. Marko, univ. prof. (Zavod za mljekarstvo, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu) i Trontelj Jože, dipl. vet. (»Ljubljanske mlekarnice«, Ljubljana);

b) sireva i maslaca — Forstnerič dr. Franc, prof. (»Mlekarski školski center«, Kranj), Radovančev Živanko, dipl. inž. (»Mlekoprodukt«, Zrenjanin), Sabadoš dr. Dimitrije (Zavod za mljekarstvo Fakulteta poljoprivrednih znanosti Sveučilišta, Zagreb) i Stefanović dr. Radosav, univ. prof. (Zavod za tehnologiju mleka, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu).

Predsjednik Komisije — Sabadoš dr. D., organizacija i vodstvo ocjenjivanja; sekretar Komisije — Joksović Stanimir, dipl. inž. (»Mlekosim« — Poslovna zajednica mlekarske industrije, Novi Beograd), prijem, popis, šifriranje, organizacija uskladištenja, pripreme i dostave uzoraka članovima ocjenjivačke Komisije. Svrstavanje ocijenjenih proizvoda u klase kvalitete i dešifriranje uzoraka i proizvođača izvršili su predsjednik i sekretar Komisije. — Zamjenik sekretara — Hafner Milan, dipl. inž. (»Živinorejska poslovna skupnost« Ljubljana) i zamjenik u radu Komisije — Žunec mr. Oton (»Mlekopromet«, Ljutomer) radi odaziva svih članova Komisije nisu učestvovali u ocjenjivanju.

Mlječni proizvodi za ocjenjivanje kvalitete izabrani su i dostavljeni od 26 navedenih mljekara (tab. 1) skoro iz svih područja Jugoslavije — ukupno 266 uzoraka (prijavljeno 274), što odgovara 32,10% od ukupno 81 na ocjenjivanje pozvanih proizvođača (tab. 2). Ocjenjivana su 263 proizvoda; neocijenjena su 3 proizvoda jer nisu odgovarali propozicijama Pravilnika (1,2).

3. Rezultati

Kvalitetu proizvoda iz 1980. god. i u trogodišnjem periodu ocjenjivanja u Mariboru dokumentiraju rezultati u tabelama 3—10.

Pojedinačnu kvalitetu svakog od ukupno 260 ocijenjenih uzoraka mlječnih proizvoda prikazuje tabela br. 3, ujedno s pregledom o srednjim vrijednostima (\bar{x}) i rasponima ocjena za 21 osnovnu skupinu proizvoda i brojem uzoraka u klasama kvalitete. Ukupna srednja vrijednost kvalitete ovogodišnjih proizvoda iznosi 14,66 točaka, a postotak »plasiranja« u klase je: E = 4,23 — I = 28,08 — II = 41,54 — III = 22,31. Ostalo = 1,15 i DIS (kvalificirano) = 2,69%.

Gornji sumarni odnosi rezultiraju iz stanja kvalitete proizvoda 26 radnih organizacija navedenih u tabeli br. 4, koja sadrži i pregled o broju proizvoda u klasama i srednjim vrijednostima kvalitete proizvoda svakog pojedinog proizvođača.

Detaljniji uvid u kvalitetu sireva (\bar{x} = 14,60), najindikativniju za stanje kvalitete u mljekarstvu, po ovogodišnjem asortimanu, pojedinačno i skupno je u tabeli br. 5, brožčani i procentualni odnos kvalitete republičkih područja u tabeli br. 6 i procentualni odnos kvalitete unutar svake republičke proizvodnje u tabeli br. 7.

Tabela br. 8 komparira broj (n) i srednje vrijednost (\bar{x}) ocjena kvalitete važnijih proizvoda u god. 1979. i 1980., tabela br. 9 uspoređuje kvalitete svih proizvoda (n i %) kroz tri godine ocjenjivanja (1978.—1980.) u Mariboru, a tabela br. 10 daje istovrsni pregled o kvaliteti sireva, prikazujući odnose učešća

u svim klasama % u nagradnim klasama (E, I i II), te broj uzoraka sireva, \bar{x} i raspon postignutog broja točaka po godinama: 14,65 — 13,65 — 14,60 i ukupno: $\bar{x} = 14,36, n = 167$.

Tabela 1

Učešće mljekarske industrije u ocjenjivanju kvalitete

(pozivi upućeni prema adresaru »Mlekosima«)

+ proizvodi ocijenjeni, — bez odaziva, × proizvodi izloženi na »Mleko '80« (prema katalogu)

MLJEKARA — lokacija	lokacija	lokacija
1. SR Bosna i Hercegovina	18. Zagreb »Ledo«	6. SR Srbija i AP
+ × 1. Banja Luka	— × 19. Županja	(+) × 1. Beograd
— 2. Bihać	4. SR Makedonija	»Frikom«
— 3. Kupres	— 1. Berovo	— 2. Čačak
— 4. Mostar	— 2. Bitola	— 3. Čajetina
— × 5. Sarajevo	— 3. Kumanovo	— × 4. Kosovo Polje
— 6. Zenica	— 4. Porodino	— 5. Kragujevac
2. SR Crna Gora	— 5. Prilep	— 6. Kraljevo
— 1. Bijelo Polje	— 6. Skopje	+ × 7. Leskovac
— 2. Nikšić	— 7. Strumica	— 8. Loznica
— 3. Titograd	— 8. Štip	+ × 9. Negotin
3. SR Hrvatska	— 9. Tetovo	— × 10. Niš
+ × 1. Beli Manastir	5. SR Slovenija	+ × 11. Padinska Skela
+ × 2. Bjelovar	— 1. Srednja Vas	— 12. Pančevo
— 3. Gospić	— × 2. Celje	— 13. Piroć
— 4. Gruda	— 3. Cerčno	— 14. Sevojno
+ × 5. Karlovac	— × 4. Dekani	— 15. Svetozarevo
— 6. Imotski	— 5. Postojna-	+ 16. Šabac
+ × 7. Osijek	Hruševje	— 17. Vladičin Han
+ × 8. Pag	— × 6. Kobarid	+ × 18. Zaječar
— 9. Pula	+ × 7. Kranj	+ × 19. Zemun
— 10. Rijeka	+ × 8. Ljubljana	7. AP Vojvodina
— 11. Split	+ × 9. Ljutomer	+ × 1. Kikinda
— 12. Split »Dalbih«	+ × 10. Maribor	— 2. N. Kneževac
— 13. St. Petrovo Selo	+ × 11. Murska Sobota	— × 3. Novi Sad
— × 14. Varaždin	+ × 12. Podnanos	— 4. Odžaci
+ × 15. Veliki Zdenci	+ × 13. Ptuj	+ × 5. Pivnice
+ × 16. Zadar	— × 14. Škofja Loka	— × 6. Senta
— 17. Zagreb »Dukat«	— 15. Vrhnika	+ × 7. Sombor
		+ × 8. Sr. Mitrovica
		+ × 9. Subotica
		+ × 10. Zrenjanin

Ukupno pozvanih: 81

Učestvovalo: 26-ocjenjivanje (+1 neoc.)

Učestvovalo: 38-izlaganje

Tabela 2

Učešće mljekara u ocjenjivanju kvalitete po SR

SR, AP	Ocjenjivanje			Izlaganje		
	Poziv broj	Odaziv mljekara	% od broja pozvanih	Broj mljekara	% od broja pozvanih	% od ukup. broja izlagaca
	1	2	3	4	5	6
1. Bosna i Hercegovina	6	—	—	2	33,33	2,47
2. Crna Gora	3	—	—	—	—	—
3. Hrvatska	19	7	36,84	9	47,37	11,11
4. Makedonija	9	—	—	—	—	—
5. Slovenija	15	7	46,67	11	73,33	13,58
6. Srbija	19	6	31,58	8	42,11	9,85
7. Vojvodina	10	6	60,0	8	80,0	9,85
Ukupno: poziv odaziv izlaganje	81	26	32,10	38	46,91	

Tabela 3

Kvaliteta skupina mlječnih proizvoda

Vrste proizvoda (skupina)	Ocjene kvalitete, točaka (po redosljedu ocjenjivanja)					Srednja vrijed. i min.—maks.	K l a s a broj uzoraka				Ost.	Dis.	Neoc.	Ukupno
	E	I	II	III	IV									
1. Pasterizirano mljeko (i sl.)	15,5	12,5	15	12,5	14,5	14,68	—	3	7	4	—	—	—	14
	16	14,5	16	13	16,5	12,5								
	16,5	16,5	15,5	11		16,5								
2. Sterilizirano mljeko p. mljeko o.	17	18	15	Dis.		13,58	—	2	3	—	—	1	—	6
	16	15,5				Dis.								
						15								
3. Sterilizirano mljeko s dod.	16	16	12	16,5	11,5	15,08	1	1	2	2	—	—	—	6
	18,5					11,5								
						18,5								
4. Kondenzirano i evapar. ml. Dehidrirana mljeka i dr.	19 ^a	18 ^k	18 ^k			18,33	1	2	—	—	—	—	—	3
5. Sušeno mljeko a) puno b) obrano	16,5	13	13	13		14,66	—	1	—	3	—	—	—	4
	17,5	18	13	15	13		—	2	1	2	—	—	—	5
6. Sušena sirutka	14					14,0	—	—	1	—	—	—	—	1
7. Sušeno ml. s dodacima	14,5	11	16,5			14,0	—	1	1	1	—	—	—	3
Ukupno: 5.—7.)						(14,46)								(13)
Fermentirana mljeka														
8. Kiselo ml. (termofil.)	18,5	15	19	17,5	10,5	15,55	2	1	3	1	—	—	—	7
	14	14				10,5								
						19								
9. Kiselo ml. (mezofil.)	13	14	13	16		14,0	—	—	2	2	—	—	—	4
10. Jogurt-čvrsti	13	18	15,5	12	12	14,19	—	2	2	4	—	—	—	8
	16,5	11,5	16			12								
						12								
						18								
11. Jogurt-tekući	16,5	16	15,5	17	16	14,45	—	2	5	4	—	—	—	11
	12,5	12	13	14	12	12								
	14,5					17								
(Ukupno: 8.—11.)						14,57								(30)
						10,5—19								

Vrste proizvoda (skupina)	Ocjene kvalitete, točkaka (po redoslijedu ocjenjivanja)					Srednja vrijed. i m.n.—maks.	K l a s a broj uzoraka					Ost.	Dis.	Neoc.	Ukupno	
	E	I	II	III	Dis.		Neoc.									
Fermentirana mlijeka s dod.																
12. Jogurt:																
a) voćni	16	Dis.	14,5	16,5	16	13,55	—	5	2	4	—	8	—		19	
	15	13	13	17	15,5	Dis.										
	15,5	16	16,5	14	13	13										
	Dis.	13	16,5	16,5	17	15,0										
b) čok., kava	13	17				15,0	—	1	—	1	—	—	—		2	
13. Vrhnje:																
a) slatko	16,5	16	17	Dis.		12,37	—	2	1	—	—	1	—		4	
b) kiselo	15	—	16,5	14	13	13,88	—	3	10	2	1	1	(1)	17	(+1)	
	13	15	14	15,5	8,5											
	Dis.	16,5	16	17	15	Dis.										
	15,5	15,5	16	—	—	8,5										
						16,5										
						(13,59)									(21)	
14. Maslac:																
a) sl. vrhnje	17,5	15,5				16,50	—	1	1	—	—	—	—		2	
b) kis. vrhnje	16,5	14,5	15,5	16	12,5	15,50	—	3	3	1	—	—	—		7	
	16,5	17														
c) s povrć.	13,5					13,5	—	—	1	—	—	—	—		1	
(a+b)						(15,72)									(9)	
15. Kajmak (à la)	16					16	—	—	1						1	
16. Sirevi	13,5	14,5	13	13	12,5	14,60	2	18	20	14	—	2	—		56	
a) orig.	15	10,5	15	12	14,5	Dis.										
	17	14,5	14,5	16,5	17,5	10,5										
	15	17,5	16	14	17	18,5										
	13	12	12	17	Dis.											
	13	18,5	13	12,5	15											
	Dis.	14	13	17	16,5											
	16	18,5	16,5	18	17,5											
	17	17,5	16,5	16,5	16											
	17	16	14,5	15,5	13,5											
	16	13	17,5	12,5	16											
	16,5															
b) ribani parmezan (a+b)	17,5					17,5	—	1	—	—	—	—	—		1	
						(14,65)									(57)	
17. Svježi sirevi	17	18	17	16,5	14,5	15,92	—	7	5	1	—	—	—		13	
a) orig.	14	15	16,5	16,5	13	13										
	16	17	16			18										
b) namazi s dod.	16	17	16	18,5	16,5	17,1	4	2	3	—	—	—	—		9	
	14	16	18,5	18,5												
	15,5	19	17													
18. Topljeni sirevi																
a) orig.	15	15	16	12	10,5	13,78	—	1	13	5	1	—	—		20	
	14	12	16	15	14	9										
	12	14	12	14	17	17										
	14	14	15	9	15											
b) s dod.	16	16,5	17	14	12	14,48	—	6	10	4	1	—	—		21	
	15	14	15	14	11	9										
	9	15	17	13	14	17										
	15	16,5	17	17	14											
	12															
c) pripravak (a+b+c)	14					14,0	—	—	1	—	—	—	—		1	
						(14,13)									(42)	
19. Sladoled	15,5	17,5	13	16	16,5	15,35	—	4	3	3	—	—	—	10	(+2)	
	17	13	18	14	13	13										
						18										
20. Tučeno vrhnje sa šeć.	16,5	18,5				17,50	1	1	—	—	—	—	—		2	
21. Kazein, kis.	17,5	16,5				17,0	—	2	—	—	—	—	—		2	
Srednja vrijednost kvalitete ocijenjenih proizvoda: 14,66 točkaka							11	73	108	58	3	7	(3)	260	(+3)	
Ukupno uzoraka:																
							4,23	41,54		1,15						
							%	28,08	22,31	2,69				100		
							E	I	II	III	Ost.	Dis.				

Tabela 4

Kvaliteta proizvoda jugoslavenske mljekarske industrije

— stanje u radnim organizacija —

Mljekara → sjedište	Klasa			Van klasa		Ukupno	Neoc.	Nagrađeno		Prosjeck* točaka	
	Nagrađeno			Nenagrađeno				uz.	‰		
	E	I	II	III	Ost. Diskv.						
1. Beli Manastir	1	4	7	—	—	—	12	—	12	100,0	15,87
2. Bjelovar	—	3	2	1	—	—	6	—	5	83,3	15,50
3. Karlovac	—	3	1	3	—	1	8	—	4	50,0	12,62
4. Kikinda	—	—	2	—	—	—	2	—	2	100,0	14,75
5. Kranj	—	3	3	—	—	—	6	—	6	100,0	16,17
6. Leskovac	—	1	3	5	—	—	9	—	4	44,4	13,89
7. Ljubljana	5	14	10	1	—	—	30	—	29	96,7	16,65
8. Ljutomer	—	4	5	4	—	—	13	—	9	69,2	14,62
9. Maribor	—	5	3	1	—	—	9	—	8	88,9	16,0
10. Murska Sobota	1	5	2	—	—	—	8	—	8	100,0	16,87
11. Negotin	—	—	3	7	—	1	11	—	3	27,3	11,82
12. Osijek	—	3	5	3	—	—	11	—	8	72,7	14,90
13. Padinska Skela	1	6	12	1	—	—	20	1	19	95,0	15,75
14. Pag	—	1	1	—	—	1	3	—	2	66,7	10,83
15. Pivnice	—	—	2	—	—	—	2	—	2	100,0	15,0
16. Podnanos	1	5	6	3	1	2	18	—	18	66,7	13,33
17. Ptuj	—	5	1	2	—	—	8	—	6	75	15,56
18. Sombor	—	5	8	6	2	—	21	2	13	61,9	13,98
19. Sr. Mitrovica	—	—	4	1	—	—	5	—	4	80,0	15,10
20. Subotica	—	1	3	2	—	—	6	—	4	66,7	14,0
21. Šabac	—	2	3	1	—	—	6	—	5	83,3	15,0
22. V. Zdenci	—	2	7	6	—	—	15	—	9	60,0	14,07
23. Zadar	—	—	1	6	—	2	7	—	1	14,3	10,17
24. Zaječar	1	1	6	3	—	—	11	—	8	72,7	14,82
25. Zemun	—	—	3	2	—	—	5	—	3	60,0	14,0
26. Zrenjanin	1	—	5	—	—	—	6	—	6	100,0	15,17
Uzoraka:	11	73	108	58	3	7	260	3	192	73,8	14,66
‰	4,23	41,54			1,15						
		28,08	22,31			2,69	100				

* Srednja vrijednost ocjena svih ocijenjenih proizvoda jedne radne organizacije.

4. Diskusija

Raščlanjujući tabelarne prikaze provenijencije, asortimana i rezultata o kvaliteti mlječnih proizvoda, zapaža se da od 260 ocijenjenih uzoraka procentualno pripadaju 35,38% SR Sloveniji — n = 92 iz 7 mljekara, 8 izostalo (53,33%) — 24,62% SR Hrvatskoj — n = 64 iz 7 mljekara, 11 izostalo (63,16%) — 23,85% SR Srbiji — n = 62 iz 6 mljekara, 12 izostalo (68,14%) i 16,15% iz AP Vojvodine — n = 42 iz 6 mljekara, 3 izostalo (40,0%) — tab. 6 i 1. Iz ostalih SR nije bilo proizvoda (tab. 1 i 2). Međutim, od ukupnog broja ocijenjenih proizvoda iz jedne republike (tab. 7) SR Slovenija »vodi« sa 84,78% nagrađenih, slijedi je AP Vojvodina sa 73,81%, SR Srbija sa 67,74% i SR Hrvatska sa 64,06%. Rezultati u ove dvije tabele (kao i u tab. 9) odraz su zastupljenosti broja proizvođača i broja proizvoda iz ukupnog asortimana učesnika u ocjenjivanju.

Tabela 5

Asortiman i kvaliteta sireva

						nego- tinski	bara- njac	x̄	
trapist i sl.	13,5	14,5	13	12,5	15	13	16,5	14	15,19
gouda i sl.	12	14,5	17	14,5	15	14,5	16,5	17,5	15,19
			special	haj- dučki	mini des.				
edamac i sl.	13	12	16	12	16				13,8
	k	k	k/o	k	k	k			
bijeli sirevi	13,5	16	13	17,5	12,5	16			14,75
	k	k	k	k	k	k/o			11,9 (14,3)
kačkavalj	12,5	15	Dis	14	13	17			bez Dis
			pivnički						
tilzit i sl.	17,5	16	14						15,8
			ribanac						
parmezan i sl.	18	16,5							17,25
			lašćan						
ementalac i sl.	17	18,5							17,75
camembert	17	16							16,5
			maun, o.						
paški i sl.	16,5	16							16,25
selam. o.	18,5								
somborski	16,5								
parenica	16,5								
zbrinc	17,5								
provolone	13								
romadur	14,5								
dimsi	17,5								
maksi special	17								
posavec	15								
pivski	15,5								
jadera	13								
bjelovarac	10,5								
primorac	Dis								

Tabela 6

Kvaliteta proizvoda po republičkim područjima SFRJ

Učešće u klasama kvalitete

SR	Nagrada ne klase								Nenagrađeno					
	Ukupno		E		I		II		III		Ost.		Dis.	
	uz.	%	uz.	%	uz.	%	uz.	%	uz.	%	uz.	%	uz.	%
Slovenija	92	35,38	7	63,64	41	56,16	30	27,78	11	18,96	1	33,33	2	28,57
Hrvatska	64	24,62	1	9,09	16	21,92	24	22,22	19	32,76	—	—	4	57,14
Srbija	62	23,85	2	18,18	10	13,70	30	27,78	19	32,76	—	—	1	14,29
Vojvodina, AP	42	16,15	1	9,09	6	8,22	24	22,22	9	15,52	2	66,67	—	—
Ukupno	260	100	11	100	73	100	108	100	58	100	3	100	7	100

Tabela 7

Kvaliteta proizvoda unutar pojedinih SR

% učešća u kvaliteti

SR	Ukupno uzoraka	Nagrađeno			Nenagrađeno			Ukupno III do diskv.	
		Klasa			Ukupno				
		E	I	II	E—II	III kl.	Ost.		Diskv.
	%	%	%	%	%	%	%		
Slovenija	92	7,61	44,56	32,61	84,78	11,96	1,09	2,17	15,22
Hrvatska	64	1,56	25,0	37,50	64,06	29,69	—	6,25	35,94
Srbija	62	3,22	16,13	48,39	67,74	30,65	—	1,61	32,26
Vojvodina, AP	42	2,38	14,29	57,14	73,81	21,43	4,76	—	26,19
Ukupno uz.	260	(11)	(73)	(108)	(192)	(58)	(3)	(7)	(68)
%	100	4,23	28,08	41,54	73,85	22,31	1,15	2,69	26,15

Tabela 8

Komparacija kvalitete važnijih proizvoda
u 1979.* i 1980 god — srednje vrijednosti ocjena/n

	E klasa		I klasa		II klasa		III klasa	
	'79	'80	'79	'80	'79	'80	'79	'80
Kondenzirano mlijeko (e.+k.)	18,83 3	18,33 3						
Sterili. mlijeko (o.+p. dod.)			17,27 13	14,3 12	—	—		
Svježi sirevi (i s dod.)			17,33 18	16,39 22	—	—		
Sladoled			16,67 18	—	—	15,35 10	—	—
Kazein			16,25 2	17,0 2	—	—		
Jogurt, voćni			16,11 40	—	—	13,55 19		
Vrhnje, kis.					16,0 11	13,88 17		
Jogurt, čvrsti					16,0 6	14,19 8		
Jogurt tek.					15,43 7	14,45 11		
Topljeni sir (i s dod.)					15,29 39	14,13 42		
Maslac					15,17 9	15,72 9		
Kis. mlijeko (termof.)					14,60 6	15,55 7		
Sušeno mlijeko (p.+o.)					14,53 14	14,66 9		
Pasteriz. mlijeko					13,35 10	14,68 14		
Vrhnje, sl.					13,70 5	—	—	12,37 4
Sirevi					13,65 59	14,65 57		
Srednja vr./n					15,60 251	14,63 260		

* Za god. 1978., prvu godinu ocjenjivanja u Mariboru, nema iskoristivih, potpunih podataka radi početnih neiskusava organizatora sajma »Mleko '78«.

Tabela 9

Komparacija kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda
— »Mleko '78, '79 i '80« —

Godina	Klase kvalitete						Ost.	Dis.	Ukupno	Nagrađeno
	E	I	I	II	III					
1978.	približno* uz. 41	86		71	nema	podataka	?	198		
odnos nagrađ. klasa,	% 20,71	43,43		35,86				100		
1979.	uz. 38	69		105	23	6	10	251	212	
odnos nagrađ. klasa,	% 15,14 % 17,92	27,49 32,55		41,83 49,53	9,16 —	2,39 —	3,99 —	100 —	84,5 100	
1980.	uz. 11	73		108	58	3	7	260	192	
odnos nagrađ. klasa,	% 4,23 % 5,73	28,08 38,02		41,54 56,25	22,31 —	1,15 —	2,69 —	100 —	73,8 100	

* dokumentacija nepotpuna

Tabela 10

Sirevi

Komparacija kvalitete
Ocjenjivanja kvalitete — »Mleko '78, '79 i '80«

Godina		E	I	II	III	Ost.	Dis.	Neoc.	Ukupno	Nagrada
1978. E, I, II	uz.	2	10	23	15	2	—	—	52	35
	%	3,85	19,23	44,23	28,84	3,85	—	—	100.—	67,31
	%	5,71	28,57	65,72						100.—
1979. E, I, II	uz.	4	13	23	11	2	6	—	59	40
	%	6,78	22,03	38,98	18,65	3,39	10,17	—	100.—	67,80
	%	10,00	32,50	57,50						100.—
1980. E, I, II	uz.	2	18	20	14	—	2	—	56	40
	%	3,57	32,14	25,72	25,0	—	3,57	—	100.—	71,43
	%	5,00	45,00	50,00						100.—
1978.—1980. E, I, II	uz.	8	41	66	40	4	8	—	167	115
	%	4,79	24,55	39,52	23,95	2,40	4,79	—	100.—	68,86
	%	6,96	35,65	57,39	—	—	—	—	—	100.—

To č a k a

God.	n	\bar{x}	r a s p o n	
			DIS.—Min.	— Maks.
1978.	52	14,65	— — 8,5	— 18,5
1979.	59	13,65	DIS.— 9,5	— 18,5
1980.	56	14,60	DIS.—10,5	— 18,5
1978.—1980.	167	14,36	DIS.— 8,5	— 18,5

Ukupni odaziv na ocjenjivanje je 32,10% od pozvanih (tab. 2), odnosno 67,9% izostalih od ocjenjivanja. Na ocjenjivanju nije bilo proizvoda nekih mljekara koje reprezentiraju regionalno ili zemaljsko mljekarstvo — npr. (tab. 1.): 1/5 — 3/12, 14, 17, 18, 19 — 4/6 — 5/6, 15 — 6/12, 13 — 7/2, 4, 6, a inače učestvuju na drugim ocjenjivanjima. Poznato je, također, da je na ocjenjivanje dostavljen samo djelomičan asortiman nekih proizvođača. »Na prvi pogled« se uočava da je za potpunu sliku kvalitete mlječnih proizvoda potrebno stručnije shvaćanje uloge sistematskog ocjenjivanja organoleptičke kvalitete i korištenja rezultata ocjenjivanja u ostvarivanju nadprosječne kvalitete namirnica mlječnog porijekla.

Srednja vrijednost ocjena svih skupina — vrsta mlječnih proizvoda — \bar{x} 14,66 točaka (tab. 3) — daje uopćenu sliku kvalitete, a uključuje, kao i svi prosjeci, najniže (\bar{x} 12,37, br. 13a slatko vrhnje, ili \bar{x} 13,50, br. 14c maslac s povrćem) i najviše (\bar{x} 18,33, br. 4 kondenzirano i evaporirano mlijeko) prosječne kvalitete odnosno skupine, u kojoj veća ili manja pojava diskvalificiranih uzoraka snižuje ukupnu ocjenu iako u toj skupini ima i vrlo kvalitetnih proizvoda. Izuzimajući uzorke koje zakonski propisi isključuju iz prometa, nastaju »ljepše vrijednosti«.

Od važnijih proizvoda indikativna je kvaliteta pasteriziranih mlijeka \bar{x} 14,63 (12,5 — 16,5), steriliziranih mlijeka \bar{x} 13,58 (s izuzetkom DIS kvalitete \bar{x} 16,3) DIS — 15 — 18 točaka, kiselih mlijeka \bar{x} 15,55 (10,5—19), čvrstih jogurta \bar{x} 14,19 (12—18), tekućih jogurta \bar{x} 14,45 ili 12—17 točaka, kiselih vrhnja \bar{x} 13,88 ili 8,5—16,5 točaka, maslaca \bar{x} 15,50—16,50 (sl. vrhnje) ili 12,5—17,5, sireva \bar{x} 14,60 ili 10,5—18,5, svježih sireva \bar{x} 15,92 ili 13—18 točaka, topljenih sireva: \bar{x} 13,78 ili 9—17 točaka, s dodacima

\bar{x} 14,48 ili 9—17 točaka, te sladoleda \bar{x} 15,35 ili 13—18 točaka (dio asortimana Ljubljane i Sombora, bez Zagreba, Sarajeva i Beograda). Nadovezujući na gornje rezultate, ističe se činjenica da pasteriziranih i steriliziranih mlijeka, jogurta, vrhnja, maslaca, svježih i topljenih sireva, te sladoleda nema u E klasi, a od sireva su samo 2 u toj klasi, dok su ostali proizvodi gotovo podjednako raspoređeni u I, II i III klasi.

Kvaliteta proizvoda pojedinih mljekara (tab. 4) kreće se od 10,17—16,87. Rezultat je asortimana i broja uzoraka, te se ispravnije može uspoređivati proizvođače sa sličnom proizvodnjom. Međutim, za interno ravnanje mogu se i te kako koristiti postignute ocjene kvalitete. Npr. ima mljekara čiji su svi proizvodi (100%) nagrađeni, prema onima sa 27,3% ili 44,4%, kao i proizvođača s vrlo visokim učešćem proizvoda u E i I klasi, odnosno s prevladavanjem u II i III klasi. Podrobniju diskusiju omogućuje citirana tabela br. 4.

Kvalitetu najrasprostranjenijih sireva (tab. 5) pokazuju \bar{x} : za: trapist 14, gouda 15,19, edamac 13,8, bijele sireve 14,75 i za kačkavalj 11,9, odnosno 14,3 (izuzećem DIS). Među sirevima koje proizvodi malen broj proizvođača, ili su specijaliteti nekih, nalaze se kvalitetni sirevi za ribanje, ementalac i laščan, selam, dimsi, zbrinc, maks special, tilzit, paški, somborski, camembert, parenica i dr. sa \bar{x} 18,5—16,5. Nisu zastupljeni svi proizvođači ementalca, a manjkaju i neki proizvođači »klasičnih sireva«.



Slika 1

Dio proizvoda »Mariborska mljekarna«, Maribor — pasterizirano mlijeko, »Maksi specijal sir«, »Mini desertni sir« — priznanja za kvalitetu

Uzevši za moto staru narodnu laponsku poslovicu da »sir pokazuje mlijeko« ili spoznaju da i o kvaliteti mlijeka ovisi kvaliteta sira, može se prema kvaliteti sireva pretpostaviti doseg ili utjecaj naše proizvodnje, sabiranja (otkupa) i prerade mlijeka na kvalitetu sireva. — I ne samo sireva, nego i na kvalitetu mlječnih proizvoda kako to pokazuju rezultati trogodišnjih ocjenjivanja.

Zaključujući po rezultatima trogodišnjih »mariborskih« ocjenjivanja kvalitete, najilustrativnije podatke o kvaliteti sadrži tabela br. 10. U periodu 1978. do 1980. god. procentualni prosjek plasmana sireva u klase iznosio je:

klasa:	E	I	II
‰	6,96	35,65	57,39

Drugi pristup ponderaciji kvalitete je srednja vrijednost (\bar{x}) — prosječni broj točaka postignut na navedenim ocjenjivanjima kvalitete sireva, koji se kreće između 13,65 i 14,65 ili, potpunije, 14,65—13,65—14,30 u godini 1978.—1979.—1980. — prosjek 13,65 i 14,65 ili, potpunije, 14,65—14,30 u godini 1978.—1979.—1980. — prosjek

Kao što su srednje vrijednosti vrlo bliske (razlike unutar 1 točke), tako su vrlo blizu i količine nagrađenih sireva: 67,31—68,70 i 71,43‰ prosjek 68,86‰ (klase E-II).

Srednje vrijednosti za kvalitetu svih sireva ocijenjenih u Mariboru praktično se podudaraju s autorovim istraživanjima karakteristika i kvalitete sireva trapista i goude iz tržišnog prometa (4 i 6):

sir	godina	n	točaka	
			\bar{x}	raspon
trapist	1978.	42	13,0	5—17
trapist	1979.	92	13,42	5—17,25
gouda	1980.	44	14,30	8—18,3

Isti sirevi, ocijenjeni u Mariboru (1980. god.) imaju ukupne ocjene (\bar{x}): trapist (n = 7) 14,0 i gouda (n = 8) 15,19 točaka, s time da su uzroci izabrani od proizvođača, a ne svakadašnja tržišna »roba«.



Slika 2

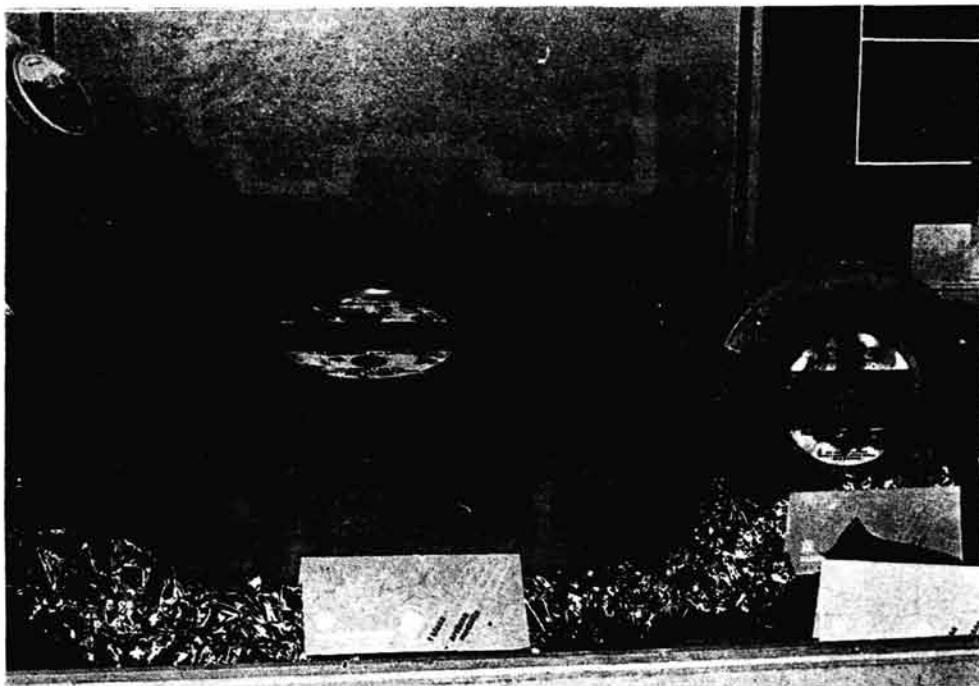
Izložbeni proizvodi »Sirela«, Bjelovar — gouda, ribanac, bilgorac, ribani parmezan, dimsi, maslac

Učešće sireva u E klasi kroz tri godine smanjilo se sa 3,85‰ i 6,78‰ na 3,57‰, u I klasi se povećalo sa 19,23‰ i 22,03‰ na 32,14‰ i u II klasi smanjilo sa 44,23‰ i 38,98‰ na 35,72‰.

Trogodišnji prosjek kvalitete sireva (tab. 10) je: E 4,79‰, I 24,55‰, II 39,52‰, III 23,59‰, ostalo 2,49‰ i DIS 4,78‰, a trogodišnji prosjeci u nagrađenim klasama (E,

I i II) odnose se međusobno kao 6,96‰, 35,65‰ i 57,39‰, dakle, postoci sireva u II klasi nadmašuju količinu sireva u E i I klasi: 42,61‰. Ukupni prosjek za sireve III klase i niže (odnosno sa ocjenom 13,0 točaka i niže) iznosi 31,14‰ ili oko jednu trećinu od svih ocijenjenih uzoraka.

Srednje vrijednosti ocjena kvalitete važnijih proizvoda (tab. 8) u god. 1979. i 1980. pokazuju razlike u njihovoj kvaliteti: održana je E klasa kondenziranih mlijeka, snižena je kvaliteta steriliziranih mlijeka sa 17,27 na 14,3 (II kl.), svježih i sl. sireva sa 17,33 na 16,39, sladoleda sa 16,67 na 15,35 (II kl.), voćnih jogurta sa 16,11 na 13,55, kiselog vrhnja sa 16,0 na 13,88, jogurta sa 16 i 15,43 na 14,19 i 14,45, topljenih sireva sa 15,29 na 14,13 itd., neznatno je povišena kvaliteta maslaca, kiselih mlijeka (termof.), sušenih mlijeka, a kod pasteriziranog mlijeka je porast sa 13,35 na 14,68 i kod sireva sa 13,65 na 14,65 točaka. Upadljivo je da su neki važni proizvodi samo u II klasi, obje godine. Kvaliteta svih mlječnih proizvoda snižena je od \bar{x} 15,60 (3) na \bar{x} 14,66 u 1980. god. (tab. 8).



Slika 3

Dio proizvoda »Mlekoproducta«, Ljutomer — ementalac, parmezan, topljeni sir

Broj ocijenjenih uzoraka (tab. 9) u godinama 1978.—1980., bio je ? — 251 — 260, nagrađenih 198 (79‰) — 212 (84,5‰) — 192 (73,8‰). Ilustrativan je odnos između nagrađenih klasa: E 20,71‰—17,92‰—5,73‰—5,73‰, dakle stalni pad, osobito u 1980. god. i I 43,43‰—32,55‰—38,02‰, što je posljedica prelijevanja iz više u nižu klasu. Jasnije kretanje kvalitete prikazuje ukupan broj uzoraka u E i I klasi: 64,14‰—50,47‰—43,75‰ ili svake godine očigledno sve niža kvaliteta. To potvrđuju i odnosi u II klasi: 35,86‰—49,53‰—56,25‰.

Tri dosadašnja »mariborska« ocjenjivanja, s obzirom na dostupnu, nepotpunu dokumentaciju iz 1978. god. (tab. 9), omogućuju približne podatke samo za »klasne« — nagrađne proizvode, tj. one u E, I i II klasi. Iskustva o tretiranju kvalitete uobičajenom u mljekarskoj praksi pokazuju da ova većinom teži samo za vrhunskim pri-

znanjima i da se malo ili neznatno interno u proizvodnji koristi rezultatima ocjenjivanja za povišenje kvalitete, što dokazuju rezultati decenijskih ocjenjivanja kvalitete u zemlji. Takav odnos prema kvaliteti vrlo sporo ostvaruje privredne i prehrambene ciljeve i zadatke mljekarstva. Izuzeci postižu kod nekih proizvoda i vrlo visoku stalnu kvalitetu. Primjenom ocjenjivanja organoleptičke kvalitete kao temeljem za manifestacijske izložbe i sajmove, koristeći svoja prava i dužnosti, proizvođači ocijenjenih proizvoda omogućuju najširoj stručnoj i potrošačkoj javnosti informacije o aktualnom stanju asortimana i stupnja kvalitete svoje proizvodnje, odnosno kvalitete u mljekarstoj industriji. Suradnjom u tom smislu s organizatorima ocjenjivanja (Komore, Udruženja, Sajmovi) i uvažavanjem propozicija »Pravilnika o ocjenjivanju kvaliteta mleka i mlečnih proizvoda« (1, 2), također bi se pridonijelo postavljenom cilju. Posebne poteškoće u radu komisija za ocjenjivanje kvalitete uzrokuju originalni nacionalni, regionalni i komercijalni vanstručni nazivi nekih proizvoda, koji narušavaju anonimnost uzoraka ili otežavaju, pa i onemogućuju svrstavanje u stručno adekvatan



Slika 4
Izložba proizvoda »Zdenke«, Veliki Zdenci — ementalac, gouda, edamac, trapist, camembert, topljeni sirevi

tip ili vrstu proizvoda. Stoga je komisija ove godine izvršila unifikaciju uzoraka u navedenom smislu. Ujedno je naglasila potrebu respektiranja čl. 9 (specifikacije), čl. 8 (datum proizvodnje sireva), čl. 11 (neophodan broj uzoraka za ocjenjivanje), te čl. 1 »Pravilnika« za mlječne proizvode. Posebno je zapisnički zaključeno da organizatori budućih ocjenjivanja — izvršni odbori sajмова — ispravno riješe: 1. uslove prihvata i skladišno rashladnog prostora kao i mesta gde će se vršiti ocjenjivanje, 2. blagovremeno imenovanje ocjenjivačke komisije, 3. razmak između dana ocjenjivanja i izložbe, 4. pitanje obavještanja o održavanju ocjenjivanja kvalitete i prijava učešća i 5. dostavu »Pravilnika« proizvođačima.

Kako ocjenjivanje kvalitete, tako i izložba ocijenjenih i neocijenjenih mlječnih proizvoda daju dio indikacija o industrijskom mljekarstvu kao dijelu mljekarstva naše zemlje izložba bi bila potpunija kad bi prikazala i autohotne mlječne proizvode.

stručnu baštinu naših predaka, vrlo značajnu i po kvantiteti i po kvaliteti (7), a koja predstavlja zasad neiskorišteni fond za razvoj našeg, specifičnog mljekarstva od Triglava do Šare — i bojazan da se naše mljekarstvo toga »sjeti« — »post festum«.

U nastojanju da se specijalizirana izložba, tj. samo za mlijeko i mlječne proizvode, što nije praksa na drugim sajmovima, spoji sa upoznavanjem problematike i perspektive našeg mljekarstva održano je Savjetovanje o razvoju mljekarske industrije i o kvaliteti mlječnih proizvoda na »Mariborskem sejmu« '78, '79 i '80. Iza referata o kvaliteti (5) reproducirao se pregled dijakolora projiciranih kao vizualna dokumentacija o asortimanu i kvaliteti sireva kroz tri godine, čime su kompletirani rezultati ocjenjivanja kvalitete.

Kvaliteta naših mlječnih proizvoda, kao što pokazuju rezultati ovih ocjenjivanja kvalitete, ima još mnogo prostora za uspon i iskorištenje prirodnih, društvenih i stručnih potencijala. Na tome putu je i sistematsko, kontinuirano provjeravanje kvalitete, prihvaćanje novih pristupa u tom smislu i ispunjavanje postojećih, sadržanih, zasad, samo u adekvatnim »Pravilnicima« (1, 2) — čiji čl. 1. naglašava smisao ocjenjivanja kvalitete citiranim tekstom:

»Cilj ocjenjivanja kvaliteta mleka i mlečnih proizvoda po stručnim kriterijima na naučnoj bazi je razvoj proizvodnje i iskorištenja mleka u svrhu **unapređenja poljoprivrede i prehrane kvalitetnim namirnicama mlečnog porekla**«.

Ovaj društveni zadatak izvire iz suvremene mljekarske privredne i naučne djelatnosti koja ocjenjivanjima kvalitete i smotrama svojih proizvoda pridonosi realizaciji potreba naše zemlje.

Vidni odraz pomenute realizacije su rezultati komentirani ili sadržani u tabelama i društvena priznanja za kvalitetu: diplome i medalje »Mleko '80«.

5. Zaključci

1. Organoleptička kvaliteta industrijskih mlječnih proizvoda iznosi:

a) po **skupinama** (vrstama) proizvoda od \bar{x} 12,37 do \bar{x} 18,33 točaka,

b) kod **važnijih** proizvoda, npr. pasterizirana mlijeka \bar{x} 14,68, sterilizirana mlijeka \bar{x} 13,58 (bez diskvalificiranog uzorka \bar{x} 16,3), čvrsti jogurti \bar{x} 14,19, maslaci \bar{x} 15,50—16,50 (sl. v.) sirevi \bar{x} 14,60, topljeni sirevi \bar{x} 13,78 (orig.) i \bar{x} 14,68 (s dodacima) i sladoleda \bar{x} 15,35,

c) za **pojedinačne** mljekare \bar{x} 10,17—16,87 točaka,

d) za **sve** proizvode u god. 1980. \bar{x} 14,66 točaka (1979. g. \bar{x} 15,60),

e) po **klasama** kvalitete: E — I — II — III = 4,23—28,08—41,54—22,31⁰/₀ (god. 1980.), 15,14—27,49—41,83—9,16⁰/₀ (god. 1979.),

f) po **nagradnim** klasama kvalitete: E-I-II = 5,73—38, 02—56,25⁰/₀ (god. 1980.), 17,92—32,55—49,53⁰/₀ (god. 1979.), 20,71—43,43—35,86⁰/₀ (god. 1978.),

g) za sireve, god. 1978.—1980. \bar{x} 14,36 točaka.

2. Razlike u odnosu klasa unutar jedne ili više godina, unutar zemlje ili između i unutar republika rezultat su i kompleksnog utjecaja vrlo raznolike strukture i broja uzoraka u pojedinim skupinama — vrstama proizvoda, odaziva nekih proizvođača u pogledu ocjenjivanja kvalitete, i naravno, same kvalitete proizvoda u tim godinama.

3. Svrha ocjenjivanja organoleptičke kvalitete i zastupljenost proizvođača i proizvoda su u raskoraku, što potvrđuju prethodna razmatranja tog problema iznešenog i na Savjetovanju (5) prigodom specijaliziranog sajma mlijeka i mlječnih proizvoda i komisijski.

7. Literatura

- (1980): Pravilnik o ocenjivanju kvaliteta mleka i mlečnih proizvoda na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu; 13. II 1980.
- (1980): Pravilnik o ocenjivanju kvaliteta mleka i mlečnih proizvoda na Međunarodnom sajmu mljekarstva Maribor; 2. X 1980.
- SABADOŠ D., RAJŠIĆ B. (1979): Stanje kvalitete proizvoda jugoslavenske mljekarske industrije — »MLEKO '79«, Maribor. Zagreb, **Mljekarstvo 29**, (11) 242.
- SABADOŠ D., RAJŠIĆ B. (1980): Trapist — II organoleptička kvaliteta. Zagreb, **Mljekarstvo 30**, (11) 323.
- SABADOŠ D. (1980): Kvaliteta mljeka i mlečnih proizvoda na Mariborskom sajmu mljekarstva — Mleko '80. Referat održan na Savjetovanju o razvoju mljekarske industrije i o kvaliteti mlečnih proizvoda na »Mariborskem sejmu« '78, '79 i '80. Maribor, 27. X 1980. Rukopis.
- SABADOŠ D., RAJŠIĆ B. (1981): Gouda '80 — organoleptička kvaliteta. Referat održan na XIX Seminaru za mljekarsku industriju. Zagreb, 5 i 6. II 1981., Prehrambeno-tehnološki fakultet. Rukopis, za »Mljekarstvo«.
- SABADOŠ D., RAJŠIĆ B. (1979): Prilog poznavanju aktualnog asortimana i kvalitete brdsko-planinskih mlečnih proizvoda. Mostar. Univerzitet »Džemal Bijedić«. Radovi.

UPUTE SURADNICIMA

U »Mljekarstvu« br. 5. 1981. godine date su upute autorima. Uredništvo je ustanovilo da se suradnici slabo pridržavaju navedenih uputa. Zato posebno obraćamo pažnju na slijedeće:

1. Uz sve članke mora biti napisan i kratak sažetak 5 do 15 redaka. Ako je članak znanstveni (naučni) onda **se mora** sažetak prevesti na jedan od svjetskih jezika.

2. Dijagrame i grafikone treba nacrtati tušem na paus papiru.

3. Moli se da suradnici uz članke šalju više fotografija, po mogućnosti bolje izrade.

4. Popis literature isključivo navesti **po abecedi**, a prezimena **velikim** slovima. Iza prezimena dolazi godina izdanja. Naslove članaka iz citiranih časopisa nije potrebno navoditi.

5. U tekstu se citira samo autor i godina.

6. Objavljene članke i fotografije Uredništvo honorira, pa autori uz svoj članak **obavezno** moraju dostaviti:

a) Naziv općine stanovanja.

b) Naziv i visinu poreza i doprinosa, te žiro-račun na koji se trebaju doznati doprinosi (navedene podatke o visini stopa poreza i doprinosa, te brojeve žiro-računa tražiti u svojoj općini stanovanja).

c) Broj svojeg žiro-računa, te naziv banke u kojoj je žiro-račun otvoren.

Uredništvo moli da autori **posebno** obrate pažnju na točku 6. jer bez navedenih podataka nećemo biti u mogućnosti uredno isplaćivati autorske honorare.

Uredništvo