

Ostavio je uspomenu kao cjelovita osoba, radna i profesionalna, privatna i politička. Kao jedan od rijetkih likova, uvijek je budio naše poštovanje, uzdizao ugled čovjeku, radniku i struči, a pri tome ostajao skroman, jednostavan, a uz to altruista i stvaralac.

Nesumljivo je i može se sa pravom reći da je smrt Stipe Penića veliki gubitak za radnu organizaciju »Dukat« i za cjelokupno mljekarstvo Hrvatske i Jugoslavije.

Neka mu je vječna slava i hvala!

## ***Vijesti***

### **SEMINAR PROIZVOĐAČA I PRERAĐIVAČA MLEKA**

U želji da doprinese uspješnijem rešavanju problema obezbodjenja kvalitetne sirovine, koja predstavlja jedan od osnova za dalje unapređenje proizvodnje i prerade mleka, Institut za mljekarstvo iz Beograda, u saradnji sa Tovarnom »Zlatorog« iz Maribora, mljekarom iz Zemuna i Tovarnom Gore-nje-Ferco iz Slovenj Gradca, organizovali su Seminar na temu: **Mogućnosti za očuvanje kvalitete mleka.**

Seminar je održan 9. i 10. juna 1982. godine u Beogradu prema sledećem programu:

1. Osvrt na problem higijene u pogonima za proizvodnju životnih namirnica, izlagač: Mesarič Andrej, dipl. inž., Tovarna »Zlatorog«, Maribor.



**Sa Seminara u Beogradu**

2. Pravilna primena sanitacionog postupka u proizvodnji i uticaj na kvalitet mleka, izlagači: Velimir Jovanović, dipl. inž., Institut za mlekarstvo, Beograd, i Peter Kokol, inž., Tovarna »Zlatorog«, Maribor.

3. Higijena mleka i kvalitet sirovog mleka, autor: Schwacht Heinrich, Diversey GmbH, Frankfurt, SR Nemačka, izlagač: Peter Kokol, inž., Tovarna »Zlatorog«, Maribor.

4. Problemi tehnologije mleka uslovljeni mastitisom krava, izlagač: prof. dr. Višeslava Miljković, Veterinarski fakultet, Beograd.

5. Klasiranje i uvođenje diferencijalnih cena mleka — jedan od puteva za poboljšanje njegovog kvaliteta, izlagač: Velimir Jovanović, dipl. inž., Institut za mlekarstvo, Beograd.

6. Bojler za zagrevanje vode pomoću oslobođene toplote pri hlađenju mleka u bazenu; izlagač: Rudi Kronošek, dipl. inž., Gorenje, Titovo Velenje.

Pomenuti referati popraćeni su multivizijom i projekcijom odgovarajućih filmova.

U toku drugog dana učesnici Seminara su posetili sabirno mesto na kome je ugrađen bojler za ekonomično zagrevanje vode kalorijama koje se oslobađaju pri hlađenju mleka u bazenu na mestu proizvodnje. Posle toga organizovana je poseta farmi »Vraštinač« u okviru SOUR-a PKB u Dobanovcima, koja predstavlja primer maksimalnih dostignuća tehničkih i tehnoloških rešenja u nas.

U radu Seminara je učestvovalo 80 predstavnika iz radnih organizacija koje se bave proizvodnjom i preradom mleka. Tematika koja je tretirana na ovom Seminaru izazvala je zapaženo interesovanje prisutnih koji su u završnoj diskusiji, između ostalog, predložili da je poželjno da Institut nastavi sa već stečenom tradicijom da na seminarima koje organizuje, daje akcenat odgovarajućim merama čijim se sprovođenjem može doprineti obezbeđenju kvalitetne sirovine — tom nezamenjivom faktoru ekonomične proizvodnje i prerađivanja mleka.

V. J.

---

Molimo članove koji nisu podmirili svoju članarinu ovom Udruženju, da to odmah učine.

Članarina za jednu godinu iznosi 24,00 dinara.

Naš žiro račun: 30102-678-5514

**Udruženje**

---