

## ***Izvodi iz stručne literature***

**ISPITIVANJE VAŽNIJIH PROIZVODNIH FUNKCIJA MLEKA** D. Pejin, D. Ljesov, **Jubilarni godišnji zbornik, Skopje 1973., str. 214—228**

Autori u uvodu navode da proizvodnja mlijeka u toku posljednje decenije na društvenim poljoprivrednim dobrima stagnira, iako je proizvodnost krava porasla za 1,54 puta. Niska stopa rasta je posljedica smanjenja broja goveda. U periodu od god. 1961—1971. broj goveda se smanjuje za 5% godišnje. Na to stanje uticao je velik broj vanjskih i unutrašnjih faktora. Jedan od faktora je nedovoljno poznavanje proizvodnih funkcija u ovoj proizvodnji.

Broj odnosa je vrlo velik. Autori se u ovom radu ograničavaju na važnije odnose između prinosa mlijeka i dohotka i osnovnih elemenata utroška.

Za utvrđivanje proizvodnih funkcija korišćeni su podaci Zajednice Instituta za ekonomiku poljoprivrede SFRJ i podaci Saveznog zavoda za statistiku. Materijal obuhvaća period od god. 1961—1970., a prikupljeni su sa 30 boljih poljoprivrednih dobara i kombinata.

U graf. 1 prikazan je eksponencijalni trend proizvodnje goveda i mlijeka po kravi na društvenim poljoprivrednim dobrima SFRJ, u graf. 2 kretanje važnijih elemenata troškova i dohotka po 1 grlu, u graf. 3 kretanja ukupne prosječne i granične proizvodnje mlijeka u zavisnosti od ishrane, u graf. 4 kretanje ukupne i granične proizvodnje mlijeka u zavisnosti od ukupnog utroška hranidbenih jedinica, u graf 5. promjene prinosa mlijeka u zavisnosti od utroška koncentrirane i kabaste stočne hrane, u graf. 6 kretanje ukupne, prosječne i granične proizvodnje mlijeka u zavisnosti od ličnih dohotka, u graf. 7 kretanje ukupnog, prosječnog i graničnog dohotka u zavisnosti od troškova ishrane, a u graf. 8 kretanje ukupnog, prosječnog i graničnog dohotka u zavisnosti od ukupnih troškova.

U tab. 1 navodi se kretanje produktivnosti krava po godinama 1961.—1970. i dnevni prinos mlijeka, u tab. 2 kretanje cijene 1 litre mlijeka, u tab. 3 elastičnost prinosa mlijeka u zavisnosti od troškova ishrane, ukupnih troškova po grlu, a u tab. 4 elastičnost dohotka i troškova ishrane i ukupnih troškova.

Na osnovu obrađenih podataka autori zaključuju, da je ispitivanje proizvodnih funkcija prinosa mlijeka i dohotka doprinijelo boljem odnosu između prinosa mlijeka i dohotka i važnih elemenata utroška.

Prinos mlijeka zavisi od velikog broja faktora, a naročito od kretanja troškova ishrane, osobnih dohodaka i povoljne cijene mlijeka. Lični dohoci i povoljna cijena nemaju takav uticaj na prinos mlijeka kao troškovi hrane.

Ova ispitivanja potvrdila su potrebu i opravdanost da se poduzmu mjere za povećanje produktivnosti krava i dohotka daljem intenziviranju ishrane i rada u proizvodnji mlijeka.

D. K.

**POLOŽAJ GOVEDARSKE PROIZVODNJE U KRUPNOM POLJOPRI-  
VREDNOM PREDUZEĆU, B. R a j k o v, Jubilarni godišnji zbornik (ekono-  
mika u poljoprivredi, Skopje 1973., str. 247—256**

U organizaciji poljoprivrednog poduzeća smatra se, da intenzitet proizvodnje u velikoj mjeri zavisi o broju stoke na jedinici poljoprivredne površine.

Budući da velika poljoprivredna poduzeća nastoje intenzivirati poljoprivrednu proizvodnju očekivalo bi se, da će se intenziviranjem povećati broj stoke, a posebno goveda, što međutim obično nije.

Da bi se uočili uzroci tog pojavi, autor analizira položaj govedarske proizvodnje u velikom poljoprivrednim poduzeću. Koncentracijom proizvodnje stvaraju se uvjeti za opću podjelu rada, pa tako su nastale samostalna povrtlarska, vinogradarska i voćarska proizvodnja, a zatim svinjogojska.

Govedarstvo je najviše vezano s ratarskom proizvodnjom, pa se njegovo izdvajanje u posebne organizacione jedinice javlja tek onda, kad se u ravničarskim uslovima formiraju poljoprivredna dobra od nekoliko hiljada hektara. Odvojenje u posebnu organizacionu jedinicu skopčano je s poteškoćama.

Problem se javlja u tome, što su proizvodi razmjene između ovih jedinica (ratarske i govedarske), koji se inače u racionalno organiziranom poljoprivrednom dobru ne prodaju niti kupuju, pa i nemaju tržišnu cijenu.

Problem je i u tome što su u staje goveda, koje su međusobno udaljene valja dopremiti i preuzimati hranu tokom vegetacije, a kvalitet varira iz dana u dan. Dolazi u pitanje, kako to pravilno obračunati. Kod male koncentracije goveda nameće se zadatak proizvodnje raznovrsne stočne hrane na malim parcelama. Pod takovim uslovima udio proizvodnje stočne hrane je neznatan u realizaciji ratarske proizvodnje što destimulativno djeluje na pronalaženje racionalnih rješenja.

Kad se omogući veća koncentracija goveda na jednom ekonomskom dvorištu stvaraju se uslovi za podjelu rada između govedarske i ratarske proizvodnje i osnivanja posebne organizacione jedinice za goveda i dugoročnu poslovnu politiku na osnovu koje učesnici u proizvodnom procesu nalaze svoj zajednički jezik.

D. K.

**MLJEKARSTVO U VELIKOJ BRITANIJI D. i R. K ö n i g, Die milch-  
wirtschaft in Grossbritannien, Bundesverband privaten Milchwirtschaft, Bonn,  
Die Molkerei-zeitung, br. 22/1975. str. 591—594**

Nakon drugog svjetskog rata je Velika Britanija velikim subvencijama stimilirala unapređenje poljoprivrede, a osobito mljekarstva. Tržnim statutom za mlijeko engleska vlada obavezala je svakog poljoprivrednog proizvođača mlijeka, da se učlani u regionalni MMB i samo je on ovlašten otkupljivati mlijeko. Za povećanje mliječnosti izdržava MMB izabranu savjetodavnu službu za pitanja uzgoja, metode poslovanja i ishrane, za suvremene staje i mužnju.

Samo MMB Engleske i Walesa na preko 20 gospodarstva drži 1200 rasplodnih bikova od otprilike 20 raznih pasmina. Od 1960. do 1974. povećala se mliječnost za 17%. Samo u razdoblju od 1970—1974. povećala se mliječnost za 10%.

Planira se, da će se mliječnost i dalje povećati pristupom Engleske EEZ.

U članku autor navodi da je osnova za plaćanje mlijeka postotak suhe tvari mlijeka 12% i da se za svakih 0,1 smanjuje odnosno povećava cijena. Uz to se traži higijenska kvaliteta, a osobito da mlijeko ne sadrži antibiotike i druge nepoželjne tvari.

MMB garantira državi prosječnu cijenu za određenu količinu mlijeka utvrđene kvalitete. Višak od određene količine manje se plaća ili se uopće ne plaća.

Autor u tabelama navodi cijene mlijeka 1972., 1973. i 1974., zatim potrošnju mlječnih proizvoda 1973. u 1000 t, potrošnju mlječnih proizvoda i učešće u nacionalnoj proizvodnji, zalihe maslaca i potrošnju sira u Vel. Britaniji.

Mlječne proizvode je Engleska uvozila i uvaža. Već 1973. smanjio se uvoz iz Neuseelanda zbog suše, a njen izvoz usmjerio se prema SAD. Potrošnja maslaca po stanovniku povećala se od 1972. do 1974. od 7,2 kg na 8,3, a sira 1970. od 5,3 kg/st. na otprilike 6 kg u 1974. Najviše se troši cheddar sir. Potrošnja od 67% tog sira je iz vlastite proizvodnje.

Na području MMB regije Engleska i Wales u tzv. mljekarskoj godini od travnja 1973. do ožujka 1974. utvrđeno je da je:

- ukupna kupnja mlijeka od farmera bila: 11 250 mil. litara, od toga za proizvodnju sira u farmama 159 mil. litara;
- direktno proizvodnja s gospodarstva (djelomično u bocama) 236 mil. litara;
- za daljnju preradu u mljekare: 10 855 mil. litara;
- **od toga za konzumno mlijeko 1 003 mil. litara;**
- za preradu 3 809 mil. litara.

U naprijed spomenutoj godini u mljekarama te regije preradilo se:

1 535 mil. litara u maslac;

1 503 mil. litara u sireve;

790 mil. litara u svježe vrhnje;

427 mil. litara u kondenzirano mlijeko;

222 mil. litara u mlječni prašak

14 mil. litara u sterilizirano vrhnje;

77 mil. litara u druge mlječne proizvode.

U prodaju je došlo 85,1% pasteriziranog mlijeka, 7,9% steriliziranog, 6,5% homogeniziranog i 0,5% ultravisokogrijanog.

Za propagandu stoje na raspolaganju velika sredstva 25,82 mil. DM. 64% od toga se troši za propagandu potrošnje mlijeka, za potrošnju sira 19%, a 17% za pravo tj. prirodno vrhnje (Real Dairy Cream).

D. K.

Na izradi ove knjige saradivalo je 86 naučnih radnika i mlekarskih stručnjaka iz 38 raznih zemalja sa svih kontinenata. Iz naše zemlje su kooautori ove knjige bili poč. profesor Dr. Mirko Šipka i ing. Dr. Đorđe Zonji.

U knjizi je prikizana tehnologija i najvažnije osobine raznih vrsta sireva iz Evrope, Azije, Afrike, Australije. Knjiga je podjeljena u nekoliko poglavlja. U prvom delu je dat istorijat proizvodnje sireva od najranijih dana, zatim sir kao hrana za ljude, promet sirom u svetu, definicije za razne vrste sireva, podela sireva, norme za kvalitet pojedinih vrsta sireva u raznim zemljama i internacionalni standardi za sireve. Posebno je obrađena savremena tehnologija sireva, dodaci sirevima i kulturestateri koje se koriste u proizvodnji sireva.

Naročito interesantno je postavljeno sagledavanje proizvodnje pojedinih vrsta sireva poznatih u celom svetu pod jedinstvenim nazivom. Autor je od svojih saradnika izneo podatke o načinu proizvodnje takvih sireva u pojedinim zemljama. Autori su pri opisu sireva sa standardnim nazivom izneli i način proizvodnje i nazive sireva sličnih standardnim koji se u njihovoj zemlji proizvodi. Tako su prof Šipka i Dr Zonji opisali iz kategorije tvrdih sireva tipa ementaler bohinjski sir i ementalac, iz uže kategorije sireva za rezanje bez maže (šmire) edamac, gaudu herkules i specijal (kombinacija edamca i gauda), zatim od sireva za rezanje sa mažom: baranjac i delikates; polutvrdih za rezanje atlas (tip Esrom), bambi (tip Donbo) i bilogorac — bjelovarski sir. Dalje su opisani jugoslavenski bel paeze, sirevi sa plesnima u unutrašnjosti gorgonzola, rokfor, vindija i à la rokforskog sira, a od sireva sa plesnima na površini kamamber. U kategoriji mekih sireva sa mažom prikazan je romadur a od svežih sireva imperijal i sitan sir ili sveži sir.

Posebna pažnja je data proizvodnji tzv. sireva iz seoskih domaćinstava o i kojih su neki obuhvaćeni i nazivom beli sir, u kriškama. U toj kategoriji opisan je srpski beli sir, travnički, sjenički, homoljski, šarplaninski. Naglašeno je da se ovi sirevi proizvode i u mlekarskoj industriji pa je iznet način njihove izrade i drugi važni podaci o njima.

Veliki broj karakteristika sireva za našu sirarsku proizvodnju i to predhodno iz seoskih domaćinstava dat će je pod nazivom »razni sirevi«. Ovdje je pored originalnih naziva tih sireva data ukratko tehnologija kao i najvažnije osobine.

Somborski sir je iz svih ovih kategorija izdvojen i posebno detaljno opsin. Isto je učinjeno i sa našim ostrvskim sirevima kao što su paški, brački, rabški, creski i ombški.

Najzad treba napomenuti da iz ovog iscrpnog pregleda jugoslavenskih sireva nisu izostavljene i neke ređe vrste kao što je sir od bivoljeg mleka, sir iz mješavine i dr.

Knjiga je napisana na 902 strane i sadrži više veoma informativnih fotografija u boji u crno beloj tehnici.

Prof. dr Višeslava Miljković