

## ***Izvodi iz stručne literature***

**EKONOMETRIJSKA ANALIZA SIRARSKE INDUSTRIJE U USA: PROIZVODNJA, POTROŠNJA, CIJENE, PRODAJA** — Koe, W. W., Loma, E., Erlanson, G. W. (1982); Agricultural Economics Report No 167, North Dakota Agr. Exp. Station.

Oko 26% ukupne proizvodnje mlijeka u USA bilo je god. 1979. upotrebjeno za proizvodnju sira. Od toga je oko 70% bilo upotrebjeno za izradu Američkog sira. Proizvodnja sira je skoncentrirana na Srednjem Zapadu i u području Jezerskih država, među kojima je Wisconsin glavni proizvođač sira (37,3% od ukupne nacionalne proizvodnje u 1980). Broj sirarskih pogona smanjen je od 2.158 u 1950. na 737 u 1980. god. Prosječna proizvodnja po sirani povećana je od 270 na 2.430 t godišnje.

Potrošnja sira je naglo rasla: od cca 3,5 kg na 7,9 kg godišnje po stanovniku, odnosno za 228%.

Imitacije sireva su rastuća konkurencija naravnim sirevima, a njihova proizvodnja u 1980. godini iznosila je 5% od ukupne proizvodnje sireva. Najveća je potrošnja imitacija sireva u proizvodnji smrznutih pizza. Ugodan okus, manje holesterola, manje kalorija i niže cijene objašnjava povećano zanimanje potrošača za ovaj proizvod.

Kod ispitivanja potražnje sira ustanovljen je elasticitet u odnosu na cijenu 0,5, a u odnosu na dohodak 0,7, što znači da na potražnju više utječe prihod domaćinstva, nego cijena proizvoda.

M. M.

**RAZVOJ ČEHOSLOVAČKE MLJEKARSKE INDUSTRIJE** — Křivánek, M. (1984). Rozvoj československého mlékárenského průmyslu. *Průmysl potravin*. 35, (8), 410—412.

U razdoblju od 1970. do 1982. potrošnja mlijeka i mlječnih proizvoda — izuzev maslac — porasla je u Čehoslovačkoj od 196,2 na 238,7 kg mlijeka (ekvivalent) po stanovniku godišnje.

Mlijeko se prerađuje u 167 mljekara, od kojih svaka prerađuje više od 34 mil. lit./god. (blizu 100 tisuća litara prosječno dnevno).

U 1983. godini bilo je 28% otkupljenog mlijeka prerađeno u konzumno mlijeko s 1,2 i 3,5% masti. Najveći dio konzumnog mlijeka (85%) se pakuje u polietilenske vrećice. Ultrapasterizirano (UHT) mlijeko proizvodi samo jedna mljekara.

Prosječna potrošnja vrhnja u 1983. godini je bila 4,4 litara po stanovniku, od čega je oko 60% tučeno vrhnje s 33% masti. Jogurt je najvažniji fermentirani mlječni proizvod. Preko 50% mlječne masti se prerađuje u maslac, uglavnom na čehoslovačkim uređajima za kontinuiranu proizvodnju. Potrošnja maslaca je oko 9 kg/god. po stanovniku. Viškovi maslaca, pakovanog u maloprodajnu ambalažu, skladište se u hladnjačama kod —15 do —25°C i prodaju stanovništvu po 20% nižoj cijeni od one za svježi maslac. Povećava se proizvodnja polutvrdih i svježeg sira (tvaroh). Potrošnja sireva u 1983. godini bila je 9,5 kg. prosječno po stanovniku, od čega otpada 3,7 kg na svježi sir (tvaroh).

U program proizvodnje mlijeka u prahu uključena je i proizvodnja 6 vrsta dječje hrane, te mješavina monoglicerida i obranog mlijeka u prahu za upotrebu u pekarstvu i poslastičarstvu.

M. M.