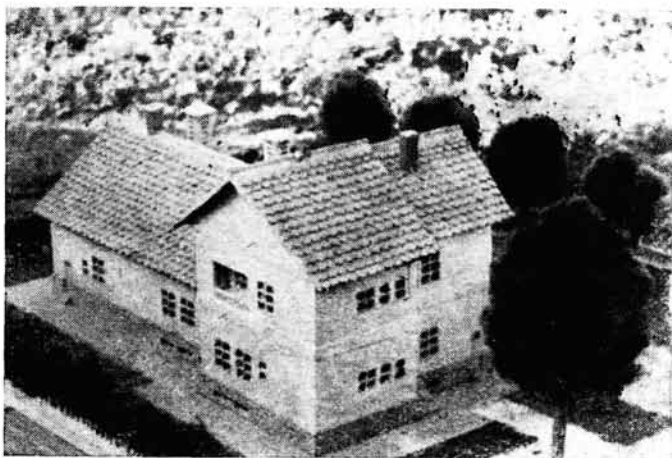


sti, specifičnoj težini ili možda po suvoj supstanci sa % masti (što preporučuje ekspert za mlekarstvo iz Engleske g. Mc Clemont). To će još rešiti definitivno Upravni odbor same zadruga. Postojeće i kontrolna služba na terenu, a na polju savetodavne službe radiće diplomirani inženjer agronomije, koji će imati zadatak da i putem predavanja upozna proizvođače o osnovnoj higijeni mleka i njegovoj ulozi u ishrani čoveka.

ka, a u mlekari Lužinci 13 radnika, zajedno sa 9 službenika. Radna snaga plaćaće se po tarifnom pravilniku ili kolektivnom ugovoru.

Već sada otvoreni su mlečni restorani, i to u Aleksincu koji radi tokom cele godine, i u Soko Banji koji je sezonskog tipa. Oba restorana snabdevena su svim napred navedenim proizvodima i mlečnim jelima, a takođe i bezalkoholnim mlečnim pićima.

Iz izloženog se vidi da će mlekara biti od



Maketa mlekare Soko Banja

Mlekara se nalazi izvan grada i raspolaže svim potrebnim prostorijama, tj. prostorijom za prijem mleka, pasterizaciju, sirarom, maslarom, laboratorijom, odeljenjem za parne kotlove, kompresor, izradu jogurta, topljenje maslaca i podruma za zrenje sireva. Sve ove prostorije biće nameštene odgovarajućom opremom koja zadovoljava kapacitet otkupa mleka.

Za ovakvu sirovinSKU bazu ukupno će biti zaposleno 27 radnika i 9 službenika i to u centralnoj mlekari u Soko Banji 14 radni-

velike koristi kako za građanstvo samog sreza, tako isto i za mnogobrojne turiste posetioce za vreme letnje sezone.

Pored svega zadruga ima i zadatak da vrši selekciju goveda, a biće pod veterinarskom kontrolom i svi proizvodi davaće se na odobrenje Sanitarne inspekcije NR Srbije.

Radovi na novoj mlekari približuju se kraju, i ako se produži sadašnjim tempom, biće uskoro puštena u pogon.

Miloš Mesner, Soko Banja

ZANIMLJIVOSTI

Međunarodno ocenjivanje maslaca u Krefeldu. Dok se trgovina maslacem u prijašnja vremena odvijala samo u području pojedine države, s vremenom postao je on predmet svjetske trgovine. Tome je pridonio razvoj tehnike i prometa. Maslac se uskladištjuje u hladnjačama, t. j. stvarale su se rezerve, kako bi se proizvodnja i potrošnja izjednačile.

U svim državama opstojе propisi o kvaliteti maslaca, sadržini masti, dopuštenom

postotku vode, a često i svježine, kiselosti i sadržine soli. Osim toga prosuđuje se njegova kvaliteta raznim sistemima punktiranja. Organoleptičkim ispitivanjima ustanovljuje se način proizvodnje i kvaliteta sirovine za maslac.

Iako je standardiziranje kvalitete maslaca u mnogim proizvodnim državama uvelike napredovalo, u međunarodnoj trgovini nastaju uvijek stanovite poteškoće, jer uredbe o živežnim namirnicama u pojed-

nim državama propisuju nejednaka minimalnu sadržinu masti (80—84%). Nejednaki su zahtjevi i u pogledu grijanja (pasterizacije) mlijeka ili vrhnja (80—90°C), sadržine klica, sredstva za konzerviranje i t. d.

Da s vremenom dođe do izjednačenog, t. j. jedinstvenog sistema ocjenjivanja maslaca, Biro za kontrolu kvalitete maslaca u Amsterdamu (Zuivel-Kwaliteitscontrole-Bureau Z. K. B.) pod vodstvom direktora F. Keestra organizirao je 7. IX. 1954. u Roermandu prvo međunarodno ocjenjivanje maslaca, a sudjelovale su ove zemlje: Holandija, Belgija, Luxembourg i Njemačka. Kod tog ocjenjivanja došlo je do usporedbe holandskog sistema ocjene po kategorijama kvalitete i sistema punktiranja, koji se provodi u Belgiji, Luxembourgu i Njemačkoj.

12. X. 1955. održano je drugo međunarodno ocjenjivanje maslaca u Krefeldu (Njemačka), a sudjelovala je osim spomenutih država i Švicarska. Ocijenjeno je 48 uzoraka maslaca (po 5 kg). Svi su uzorci maslaca bili proizvedeni istog dana, t. j. 30. IX. 1955. Do ocjene, t. j. 12 dana, čuvani su ti uzorci kod +14°C. Pritom se ocjenjivači nisu obazirali na sadržinu masti i vode, a nisu ustanovljivali ni čvrstoću maslaca ni sadržinu klica. Ocjena se koncentrirala na organoleptičko ispitivanje i na to, da se pojednostavi ocjena kvalitete. Vrlo se strogo prosuđivalo puštanje vode u maslacu. Boja uzoraka maslaca bila je prirodna kao kod ljetnog maslaca. Četiri uzorka maslaca proizvedena su po Fritzovoj metodi, a jedan po Alfa metodi, i oni su na koncu ocijenjeni.

3. međunarodno ocjenjivanje maslaca bit će god. 1956. u švicarskoj, a uz naprijed navedene zemlje sudjelovat će Danska i Švedska.

Razvoj tržišta kazeinom god. 1954.

Po izvještaju američkog ministarstva poljoprivrede svjetska proizvodnja kazeina povećala se u god. 1954. za 27% prema god. 1953. Ukupna proizvodnja iznosila je oko 9.300 vagona.

Višak proizvodnje potrošio se uglavnom u proizvođačkim zemljama, jer se ukupan izvoz kazeina povećao za svega oko 6.532 vagona. I u god. 1955. bilo je nade, da će se povećati proizvodnja kazeina. U srpnju prošle godine objavljeno je, da je Nova Zelandija ograničila proizvodnju sira, te se kamj preorijentirati na proizvodnju kazeina, koji se potraživao od 1. VII. 1954. do 30. VI. 1955. Proizvodnja kazeina u Novoj Zelandiji bila je za 40% veća nego u istom razdoblju god. 1953/54. Kanadska proizvod-

nja kazeina u prvoj polovini 1955. povećala se za 19%. Argentina je u prvoj polovini 1954. izvezla skoro 20% više kazeina nego u istom razdoblju 1955. Francuski izvoz kazeina je porastao prvih mjeseci 1954. za 40%. USA je uvezla prvih 6 mjeseci 1955. za 35% više kazeina nego u istom razdoblju 1954. Na povećanje proizvodnje kazeina utjecalo je to, što je bilo poteškoća kod izvoza mliječnog praha od obranog mlijeka i izvoza sira.

Uređaj za uperizaciju u saveznoj mljekari u Bernu.

Već dulje vremena postavljen je uređaj za uperizaciju u saveznoj mljekari u Bernu. Uperizirano mlijeko, prema riječima prof. Roberta Burria, ujedinjuje prednost pasterizacije i steriliziranog mlijeka. Ono se dulje čuva, pa je zato prikladno za raspacavanje na sportskim igralištima, radištimama ili ljeti u kupalištima.

Gore navedena mljekara zasad je ograničila uperizaciju na proizvode flusco i vrhnje za kavu. Flusco je mješovito mliječno piće, koje se sastoji od mlijeka, slada, kakao i šećera. Prijatnog je okusa i velike je hranjive vrijednosti.

Varijabilnost sadržine bjelančevine u kravljem mlijeku

Sadržina bjelančevine u kravljem mlijeku varira, ali ne u tolikoj mjeri kao sadržina masti. Analize Savinia i Davisa pokazuju, da ukup. suha tvar i pojedine hranjive tvari u kravljem mlijeku variraju prema pasminskoj pripadnosti.

pasmina	ukup. suha tvar	% mast	% bjelan.	% ml. šeć.	% pepeo
sivosmeđa	12,75	3,60	3,25	5,15	0,75
frizijska	11,78	3,30	3,15	4,65	0,68
jersey	14,73	5,14	3,80	5,04	0,75
gernsey	14,55	4,94	3,84	4,98	0,75

Osim toga sadržina bjelančevina u mlijeku varira kod pojedinih životinja iste pasmine, jer je nasljedne naravi.

U Švedskoj se ispitivao nasljedni karakter sadržine masti, pa je došlo do prilično pozitivnih rezultata. Pokusi u Holandiji na 35 krava dali su stvarne rezultate o varijabilnosti sadržine bjelančevine u mlijeku i o odnosu između bjelančevine i masti.

1. Prosječan postotak masti od 35 frizijskih krava bio je 3,97% (3,5—4,5%), a

prosječna sadržina bjelančevine 3,36% (3,04—3,78%).

2. S porastom postotka masti povećavala se sadržina bjelančevina ali nerazmjerno.

3. Nije se pokazala nikakva korelacija između količine mlijeka i postotka bjelančevine.

4. Krave, koje su proizvele mlijeko s istom sadržinom masti, pokazale su osjetnu razliku u postotku bjelančevine.

5. U toku laktacije postotak masti i bjelančevine varira uporedo. Konstatirano je, da mlijeko kod prve kontrole muznosti ima veliki procenat bjelančevine i da je manji porast bjelančevine prema masti pri koncu laktacije.

Budući da su gore navedeni rezultati dobiveni s malim brojem krava, to je po-

trebno, da se takovi pokusi nastave i provedu s većim brojem krava. Treba i dalje proučavati nasljedni karakter sadržine bjelančevine u mlijeku.

(Revista di Zootechnia 55)

ISPRAVAK

U 4. redu odozgo odgovora ad 2 u rubrici »Pitanja i odgovori« — »Mljekarstvo« br. 2/56 — do ...« sumporne kiseline« treba još umetnuti »spec. tež. 1,841, t. j. 66°Be«, a u 15. i 16. redu — umjesto »... uzimamo 76 ccm (ml) vode na 1 litru koncentrirane H₂SO₄« treba biti »... uzimamo 760 ccm (ml) vode na 1 litru H₂SO₄ spec tež. 1,825—1,830«.

SURADNICIMA LISTA »MLJEKARSTVO«

Umoljavamo suradnike lista, da se kod sastava i dostave rukopisa (članaka) pridržavaju ovih uputa:

1. rukopise, odnosno članke, valja dostaviti ovom uredništvu izravno;
2. rukopisi neka budu stilski i stručno dotjerani, a napisani čitljivo pisanim strojem na čvrstom papiru s proredom;
3. poželjno je da rukopis ne bude opsežniji od 4 stranice pisane strojem s proredom. Ukoliko — zbog važnosti gradiva — članak mora biti opsežniji, a skraćeneje teksta išlo bi na uštrb samog sadržaja, štampat će se u nastavku, pa o tome autor mora voditi računa;
4. u prvom redu štampat će se rukopisi odnosno članci, koji su prema programu napisani i oni, koji su naručeni;
5. rukopise vraćamo samo u slučaju ako ne dolaze u obzir za štampanje u listu;
6. prilozi rukopisa moraju biti napisani ili nacrtani na bijelom ili paus papiru crnim tušem, a tako veliki, da detalji i kratki opis crteža budu nakon preslikavanja na veličinu klišeja jasni;
7. tabele treba sastavljati pregledno i bez crta, osim ako je to neophodno.
8. slike za klišeje moraju biti oštre, kontrastne, na »glanc« papiru, po mogućnosti većeg formata, kako bi klišeji bili jasniji. To vrijedi također i za slike iz prospekata, knjiga i sl. Na poledini slike autor rukopisa treba napisati broj slike, što ona prikazuje kao i čiji je snimak;
9. u rukopisu valja ograničiti broj slika i crteža na najnužnije, dok si uredništvo pridržava pravo da od broja priposlanih slika i crteža izabere one, bez kojih bi tekst bio nerazumljiv.

UREDNIŠTVO