

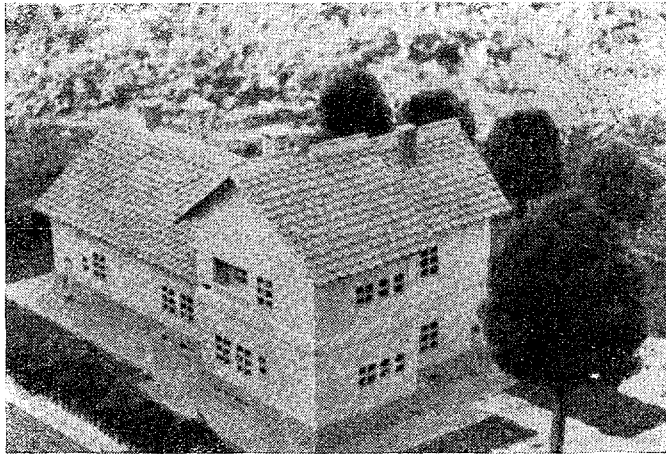
киселости, специфичној тежини или можда по сувој супстанци са % масти (што препоручује експерт за млекарство из Енглеске г. Мс Слемонт). То ће још решити дефинитивно Управни одбор саме задруге. Постојаће и контролна служба на терену, а на пољу саветодавне службе радиће дипломирани инжењер агрономије, који ће имати задатак да и путем предавања упозна произвођаче о основној хигијени млека и његовој улози у исхрани човека.

Млекара се налази изван града и располаже свим потребним просторијама, тј. просторијом за пријем млека, пастеризацију,

ника, а у млекури Луживци 13 радника, заједно са 9 службеника. Радна снага плаћаће се по тарифном правилнику или колективном уговору.

Већ сада отворени су млечни ресторани, и то у Алексинцу који ради током целе године, и у Соко Бањи који је сезонског типа. Оба ресторана снабдевена су свим напред наведеним производима и млечним јелима, а такође и безалкохолним млечним пићима.

Из изложеног се види да ће млекара бити од велике користи како за грађанство самог среза, тако исто и за многобројне туристе посетиоце за време летње сезоне.



Макета млекуре Соко Бања

сираром, масларом, лабораторијом, одељењем за парне котлове, компресор, израду јогурта, топлење маслаца и подрума за зрење сирева. Све ове просторије биће намештене одговарајућом опремом која задовољава капацитет откупа млека.

За овакву сировинску базу укупно ће бити запослено 27 радника и 9 службеника и то у централној млекури у Соко Бањи 14 рад-

Поред свега задруга има и задатак да врши селекцију говеда, а биће под ветеринарском контролом и сви производи даваће се на одобрење Санитар. инспекцији НР Србије.

Радови на новој млекури приближују се крају, и ако се продужи садашњим темпом, биће ускоро пуштена у погон.

*Милош Меснер, Соко Бања*

## ЗАНИМЉИВОСТИ

**Међународно оцењивање маслаца у Крефелду.** Док се трговина маслацем у пријашња времена одвијала само у подручју поједине државе, с временом постао је он и предмет свјетске трговине. Томе је придонио развој технике и промета. Маслац се ускладиштује у хладњачама, т. ј. стварале су се резерве, како би се производња и потрошња изједначиле.

У свим државама постоје прописи о квалитету маслаца, садржини масти, допуште-

ном постотку воде, а често и свјежине, киселости и садржине соли. Осим тога просуђује се његова квалитета разним системима пунктирања. Органолептичким испитивањима установљује се начин производње и квалитета сировине за маслац.

И ко је стандардизирање квалитете маслаца у многим производним државама увек напредовало, у међународној трговини настају увијек стеновите потешкоће, јер уредбе о живежним намирницама у поједи-

ним државама прописују неједнаку минималну садржину масти (80—84%) Неједнаки су захтјеви и у погледу гријања (пастеризације) млијека или врхња (80—90°C), садржине клица, средства за конзервирање и т. д.

Да с временом дође до изједначеног, тј. јединственог система оцјењивања маслаца, Биро за контролу квалитете маслаца у Амстердаму (Zuivel - Kwaliteitscontrole - Bureau Z. K. B.) под водством директора Ф. Кестра организовао је 7. IX. 1954. у Роермунду прво међународно оцјењивање маслаца, а судјеловале су ове земље: Холандија, Белгија, Луксенбург и Њемачка. Код тог оцјењивања дошло је до успоредбе холандијског система оцјене по категоријама квалитете и система пунктирања, који се проводи у Белгији, Луксенбургу и Њемачкој.

12. X. 1955. одржано је друго међународно оцјењивање маслаца у Крефелду (Њемачка), а судјеловала је осим споменутих држава и Швицарска. Оцијењено је 48 узорака маслаца (по 5 кг). Сви су узорци маслаца били произведени истог дана, т. ј. 30. IX. 1955. До оцјене, т. ј. 12 дана, чувани су ти узорци код +14°C. Притом се оцјењивачи нису обазирали на садржину масти и воде, а нису установљивали ни чврстоћу маслаца ни садржину клица. Оцјена се концентrirала на органолептичко испитивање и на то, да се поједностави оцјена квалитете. Врло се строго просуђивало пуштање воде у маслацу. Боја узорака маслаца била је природна као код љетног маслаца. Четири узорка маслаца произведена су по Fritzoвој методи, а један по Алфа методи, и они су на концу оцијењени.

3. међународно оцјењивање маслаца бит ће год. 1956. у Швицарској, а уз непријед наведене земље судјеловат ће Данска и Шведска.

### Развој тржишта казеиног год. 1954.

По извјештају америчког министарства пољопривреде свјетска производња казеина повећала се у год. 1954. за 27% према год. 1953. Укупна производња износила је око 9.300 вагона.

Вишак производње потрошио се углавном у произвођачким земљама, јер се укупан извоз казеина повећао за свега око 6.532 вагона И у год. 1955. било је наде, да ће се повећати производња казеина. У српњу прошле године објављено је, да је Нова Зеландија ограничила производњу сира, те се кани преоријентирати на производњу казеина, који се потраживао од 1. VII. 1954. до 30. VI. 1955. Производња казеина у Новој Зеландији била је за 40% већа него у истом раздобљу год. 1953/54. Канадска производња

казеина у првој половини 1955. повећала се за 19%. Аргентина је у првој половини 1954. извезла скоро 20% више казеина него у истом раздобљу 1955. Француски извоз казеина је порастао првих мјесеци 1954. за 40%. УСА је увезла првих 6 мјесеци 1955. за 35% више казеина него у истом раздобљу 1954. На повећање производње казеина утјецало је то, што је било потешкоћа код извоза млијечног праха од обраног млијека и извоза сира.

### Уређај за уперизацију у савезној мљекари у Берну

Већ дуље времена постављен је уређај за уперизацију у савезној мљекари у Берну. Уперизовано млијеко, према ријечима проф. Роберта Буриа, уједињује предност пастеризације и стерилизованог млијека. Оно се дуље чува, па је зато прикладно за распарчивање на спортским игралиштима, радилиштима или љети у купалиштима.

Горе наведена мљекара засад је ограничила уперизацију на производе flusco и врхње за каву. Flusco је мјешовито млијечно пиће, које се састоји од млијека, слада, какаоа и шећера. Пријатног је укуса и велике је хранљиве вриједности.

### Варијабилност садржине бјеланчевине у крављем млијеку

Садржина бјеланчевине у крављем млијеку варира, али не у толикој мјери као садржина масти. Анализе Савиниа и Дависа показују, да укуп. суха твар и поједине хранљиве твари у крављем млијеку варирају према пасминској припадности.

пасмина	укуп. суха твар	% маст	% бјелан.	% мл. шећ.	% пепео
сивосмеђа	12,75	3,60	3,25	5,15	0,75
фризијска	11,78	3,30	3,15	4,65	0,68
jersey	14,73	5,14	3,80	5,04	0,75
gerney	14,55	4,94	3,84	4,98	0,75

Осим тога садржина бјеланчевина у млијеку варира код појединих животиња исте пасмине, јер је наследне нарави.

У Шведској се испитивао насљедни карактер садржине масти, па је дошло до прилично позитивних резултата. Покуси у Холандији на 35 крава дали су стварне резултате о варијабилности садржине бјеланчевине у млијеку и о односу између бјеланчевине и масти.

1. Просјечан постотак масти од 35 фризијских крава био је 3,97% (3,5—4,5%), а

просјечна садржина бјелаачевине 3,36% (3,04—3,78%).

2. С порастом постотка масти повећавала се садржина бјеланчевина али неразмјерно.

3. Није се показала никаква корелација између количине млијека и постотка бјеланчевине.

4. Краве које су произвеле млијеко с истом садржином масти, показале су осјетну разлику у постотку бјелаачевине.

5. У току лактације постотак масти и бјеланчевине варира упоредо. Констатирано је, да млијеко код прве контроле музности има велики проценат бјеланчевине и да је мањи пораст бјеланчевине према масти при концу лактације.

Будући да су горе наведени резултати добивени с малим бројем крва, то је потребно, да се такви покуси наставе и проведу с већим бројем крва. Треба и даље проучавати наслиједни карактер садржине бјеланчевине у млијеку.

(Revista di Zootechnia 55)

## ИСПРАВАК

У 4 реду одозго одговора ад 2 у рубрици „Питања и одговори“ — „Млекарство“ бр. 2/56 — до .. „сумпорне киселине“ треба још уметнути „спец теж. 1.841, т. ј. 66°Бе“, а у 15 и 16 реду — умјесто „... узимамо 76 см (ml) воде на 1 литру концентrirане  $H_2SO_4$  „треба бити“... узимамо 760 см (ml) воде на 1 литру  $H_2SO_4$  спец теж. 1,825

## САРАДНИЦИМА ЛИСТА „МЛЕКАРСТВО“

Умољавамо сараднике листа, да се код састава и доставе рукописа (чланка) придржавају ових упутстава:

1. Рукописе, односно чланке, доставити уредништву за ћирилицу;
2. рукописи нека буду стилски и стручно дотерани, а написано читљиво писаном машином на чврстом папиру са проредом;
3. пожељно је да рукопис не буде опширнији од 4 странице писаве машином са проредом. Уколико због важности градива, чланак мора да буде опширнији, а скраћење текста би ишло на уштрб самог садржаја, штампа ће се у наставку, па о томе аутор мора водити рачуна;
4. у првом реду штампаће се рукописи односно чланци, који су према програму написани и они, који су наручени;
5. рукописе враћамо само у случају ако не долазе у обзир за штампање у листу;
6. прилози рукописа морају бити написани или нацртани на белом или паус папиру црним тушем, а тако велики, да детаљи и кратки опис цртежа буду после пресликавања на величину клишеа јасни;
7. табеле треба саставити прегледно и без црта, осим ако је то неопходно;
8. слике за клишеје морају бити оштре, контрастне, на „гланц“ папиру, по могућности већег формата, како би клишеји били јаснији. То вреди такођер и за слике из перспеката, књига и сл. На полеђини слике аутор рукописа треба да напише број слике, шта она приказује као и чији је снимак;
9. у рукопису треба ограничити број слика и цртежа на најнужније, док уредништво придржава право да од броја примљених слика и цртежа изабере оне, без којих би текст био неразумљив.

УРЕДНИШТВО