

OSVRT NA PRIGODNU SMOTRU I 12. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA STRUČNOG UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PRIVREDNIH ORG. HRVATSKE

Dne 21. o. mj. Udruženje je priredilo prigodnu smotru proizvoda svojih članica u sindikalnoj dvorani Zagrebačke mljekare, gdje je održana i glavna godišnja skupština.

Svrha je ove smotre bila, da članovi radnih kolektiva — učesnici skupštine — upoznaju i isporede asortiment, kvalitetu i opremu proizvoda svoje i drugih mljekara, pa da im to bude poticaj za daljnji rad.

Na smotri je bio prikazan — osim mlijeka — skoro potpuni asortiment proizvoda, koje su naše mljekare proizvodile prošle godine bilo stalno, bilo povremeno. Izloženi su bili:

Sirevi: trapist, edamac-salama, bebi-edamac, edamske kugle, sport-edamske kugle, grijer, ementalac, sir za ribanje (parmezan), tilzit, topljeni sir u kutijama, topljeni turist sir sa šunkom, romadur, kvargli, gervais, imperijal, liptavski, »osječanka«, »trapist bez kore«.

Kazein — kiseli.

Maslac: od pasteriziranog vrhnja i nepasteriziranog vrhnja.

Mliječni prašak: punomasni i obrani.

Kondenzirano mlijeko: zaslađeno i nezaslađeno (pakovano u aluminijske tube i kutije od bijelog lima).

Jogurt i voćni jogurt.

Mliječne pripreve: carska riža, voćna riža, ambrozija-krema, čokoladna krema, pasta od sardela, tiger-mlijeko i žele od mlijeka.

Ostali proizvodi: bijela kava u prahu, crna kava u prahu, jaja u prahu.

Izlagalo je 15 poduzeća.

Najširi asortiment su pokazali: Zagrebačka mljekara, »Slavija«, St. Petrovo Selo, »Zdenka«, Vel. Zdenci, Tvornica mlijeka u prahu u Osijeku i Zupanji, zatim Mljekarska industrija Bjelovar, »Slavonka«, Sl. Požega i »Zora« Virovitica. S užim asortimentom (1—3 vrste proizvoda) učestvovala su na smotri poduzeća: OPZ Hercegovac, »Zadrugar« Varaždin, PZ Ladislav, PD »Senkovac« Podr. Slatina, Zadr. pod. Donji Kraljevec, OPZ Veliki Grđevac i Mjekarsko-stočarska zadruga Babina Greda.

Oprema mliječnih proizvoda postepeno se poboljšava, iako na tom području još treba dosta učiniti. Značajno je, da se pojavljuje sve veći broj artikala u malom omotu, jer to od proizvođača zahtijevaju potrošači i trgovina.

Uporedo s poboljšanjem tehničkih radnih uvjeta i s kvalitetom kadrova u mljekarama poboljšava se i kvalitet proizvoda. No zbog slabe kontrole — naročito u manjim mljekarama — pojavljuje se još uvijek nestandardni maslac i sirevi s manje od 45% masti, a deklarirani kao »punomasni«. Između 14 uzoraka maslaca 4 nisu udovoljavala zahtjevu standarda s obzirom na sadržinu masti i vode, a od 36 uzoraka ispitanih polutvrdih i tvrdih sireva 3 su imala manje od 45% masti u suhoj tvari. Neki sirevi, pa pripreve od sira i mlijeka nisu ispitivani, jer tu još nema ni propisa.

Redoslijed i rezultati analiza standardnih mliječnih proizvoda vidljivi su iz tabela:

I. MASLAC

Redoslijed	Broj uzorka	Polučeni broj točaka		Voda %	Mast %	Proizvođač
		ukupno	za miris i okus			
I	4	16.25	10	13.3	84	T. M. P., Osijek (16. IV.)
II	13	16	9	14.8	87	Z. M., Zagreb
III	9	15.75	9.25	16.3	82	P. Z., Ladislav
IV	5	15	9.25	15.4	82	T. M. P., Osijek (15. IV.)
V	3	15	9	16.1	82	P. Z. Hercegovac
VI	6	15	8.75	16.1	82	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
VII	11	14.25	8.75	12.1	86	»Slavonka«, Slav. Požega
VIII	2	13.75	7.5	14.9	84	»Zadrugar«, Varaždin
IX	1	13.5	8.25	15.3	84	P. D. »Senkovac«, Podr. Slatina
X	14	13	8	nije ispitano		Stoč. zadr. Babina Greda
XI	8	12.25	6.5	14.8	84	»Pionir«, Zupanja

II. TRAPIST

Redoslijed	Broj uzorka	Polučeni broj točaka		Mast u suhoj tvari %	Proizvođač
		ukupno	za miris i okus		
I	7	16.75	8.25	50.6	»Zdenka« — pogon Badlješina
II—III	1	15.75	7.5	49.6	»Zdenka«, Ivanovoselo
II—III	4	15.75	7.5	47.5	»Zadugar«, Varaždin
IV	6	15	7.25	50.7	»Zora«, Virovitica
V	10	14.75	7.25	46.9	»Slavonka«, Slav. Požega
VI	13	14.75	7	48.9	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
VII—VIII	9	14.50	7	50.3	P. Z. Donji Kraljevec
VII—VIII	16	14.50	7	nije ispitan	Mljek. ind. Bjelovar
IX	15	14.50	6.75	48.7	»Zora«, Virovitica
X	11	14.25	7	48.3	P. Z. Veliki Grdevac
XI	5	13.75	7.25	49.6	P. Z. Ladislav
XII	3	13.25	6.50	50.7	O. P. Z. Hercegovac
XIII	14	13.25	5.50	46.6	»Zdenka«, pogon Dežanovac
XIV	12	12.5	6.75	46.4	Z. M. Zagreb, pogon Dragalić

III. GRIJER

I	20	17	8	49.1	»Slavonka«, Slav. Požega
II	23	16.25	7.75	50.0	»Zdenka«, pogon Končanica
III	28	16	7.75	nije ispitan	Mljek. ind. Bjelovar
IV	25	15.5	7.75	51.8	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
V	31	14.75	7	47.5	»Zdenka«, pogon Dežanovac
VI	26	14.25	7.25	48.4	»Zdenka«, pod. V. Zdenci
VII	24	13.25	6.75	49.5	O. P. Z. Hercegovac
VIII	22	12.75	6.50	46.3	P. Z. Donji Kraljevec

IV. EDAMAC

I	31	18.75	9.5	48.1	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
II	35	16.75	8	52.2	»Zora«, Virovitica
III	32	16	8	46.3	»Slavonka«, Slav. Požega
IV	37	16	7.75	nije ispitan	Mljek. ind. Bjelovar
V	34	16	7.50	48.1	»Zdenka«, pogon Končanica
VI	36	15.25	7.25	46.5	Z. M. Zagreb, pogon Bregi
VII	33	14.75	6.5	45.8	»Pionira«, Županja

V. EMENTALAC

I	40	17.50	8.75	56.9	»Zdenka«, Vel. Zdenci
II	41	16	8.25	51.5	»Slavija«, Staro Petrovo Selo

VI. IMPERIJAL

I	56	17	8.5		»Pionira«, T. M. P. Županja
II	60	13.5	6		»Slavija«, Staro Petrovo Selo
III	50	12	5		T. M. P. Osijek

VII. LIPTAVSKI

I	61	15	7.5		»Slavija«, Staro Petrovo Selo
II	51	14	7		T. M. P. Osijek

VIII. TOPLJENI SIR SA SUNKOM

I	57	18	9		»Zdenka«, Vel. Zdenci
II	63	15.5	8.5		Mljek. ind. Bjelovar

OSTALI SIREVI

Vrst sira	Broj uzorka	Polučeni broj točaka		Proizvođač
		ukupno	za miris i okus	
Tálzít	30	15.75	7.5	»Slavijaa«, Staro Petrovo Selo
Sir za ribanje	42	17.5	9	Zagreb, pogon Rovišće
»Osječanka«	52	15.5	7.5	T. M. P. Osijek
Romađur	54	17.5	8.5	»Slavijaa«, Staro Petrovo Selo
Gervais	59	17	8	»Slavijaa«, Staro Petrovo Selo
Kvangli	55	15	8	»Slavijaa«, Staro Petrovo Selo
Topljeni u kutijama	62	14.5	7.5	Z. M. Zagreb
Trapist bez kore	53	12	5	T. M. P. Osijek

Analize sadržine vode i masti u maslacu iz sirevima izvršio je laboratorij Zagrebačke mljekare.

Mliječni proizvodi ocijenjeni su 20. IV. u poslovnici Udruženja. Zbog velikog broja uzoraka ocjenjivale su 2 komisije, i to:

a) tvrde i polutvrde sireve:

Ferdebar Mato, Kohout Većeslav, Markeš ing. Matej, Rudnički Antun, Sabadoš dr. ing. Dimitrije.

b) maslac, meke i topljene sireve:

Cimić Ivan, Jembrek Ivan, Kaštelan ing. Dinko, Kauf Dragutin, Miletić ing. Silivija, Petričić ing. Ante.

Markeš

Z A N A Š E S E L O

KADA TREBA KOSITI LIVADE

U ovo doba godine u našim krajevima pada kosidba prirodnih livada kao i prvog otkosa lucerke i crvene deteline. U plavnim predelima kosidba je nešto kasnije nego u ravničarskim, ali je i tamo vreme za kosidbu vrlo blisko.

Seno je glavna stočna hrana, naročito zimi kada nema pašne ni druge zelene hrane. Seno treba stoci da pruži oko dve trećine najvažnijih sastojaka koji su joj potrebni za život, za rad i za davanje proizvoda, radi kojih se stoka gaji. Zbog toga seno mora da bude dobre kakvoće, ukusno i hranljivo.

Vrednost sena kao i svakog stočnog hraniva zavisi od hranljivosti njegovih sastojaka. Dobro seno je bogato hranljivim sastojcima, a loše siromašno i po hranljivoj vrednosti slično slami.

Naročito je značajno seno dobre kakvoće u zimskoj ishrani muzne stoke. Osnovni uslov za visoku mlečnost grla je obilna i pravilna ishrana. Pod pravilnom ishranom podrazumeva se da hraniva moraju sadržati sve potrebne hranljive sastojke i za život grla i za proizvodnju mleka. Stoga seno koje se daje muznoj stoci mora da bude najboljeg kvaliteta.

Od hranljivih sastojaka najvažnije su belančevine. Mlečnost u najvećoj meri zavisi od toga da li belančevine ima dovoljno u hrani. Ako belančevine nedostaju, grla će davati i male količine mleka. Glavni uzrok niske mlečnosti krava kod nas je hrana siromašna belančevinama.

Hraniva koja sadrže veće količine belančevina veoma su skupa i rećko koje gazdinstvo može da proizvede ili nabavi veće količine. Međutim, da se raspolaže prvoklasnim senom, onda se i sa neznatnim utroškom tih skupih koncentrovanih hraniva može da postigne visoka mlečnost.

Drugi važan sastojak hraniva su vitamini. Vitamini nemaju direktan uticaj na mlečnost, ali su neophodni za život i zdravlje grla. Nedostatak vitamina izaziva teške bolesti, pa čak i smrt. Stoga se vrednost stočnih hraniva ceni po sadržaju ova dva najdragocennija sastojka — belančevine i vitamina.

Sadržaj hranljivih sastojaka u senu u velikoj meri zavisi od vremena kosidbe livade. Sa najbolje livade može da se dobije loše seno, ako se ne kosi na vreme. Kod nas je uobičajeno u svim krajevima vrlo kasna kosidba livada kao i deteline i lucerke. Kasna kosidba je veoma štetna.