

ОСВРТ НА ПРИГОДНУ СМОТРУ И 12. ОЦЈЕЊИВАЊЕ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА СТРУЧНОГ УДРУЖЕЊА МЉЕКАРСКИХ ПРИВРЕДНИХ ОРГ. ХРВАТСКЕ

Дне 21. о. мј. Удружење је приредило пригодну посету производа својих чланица у синдикалној дворани Загребачке мљекаре, гдје је одржана и главна годишња скупштина.

Сврха је ове смотре била, да чланови радних колектива — учесници скупштине — упознају и испореде асортимент, квалитету и опрему производа своје и других мљекара, па да им то буде потицај за даљњи рад.

На смотри је био приказан — осим млијека — скоро потпуни асортимент производа, које су наше мљекаре производеле прошле године било стално, било повремено. Изложени су били:

Сиреви: трапист, едамац-салама, беби-едамац, едамске кугле, спорт-едамске кугле, гријер, ементалац, сир за рибање (пармезан), тилзит, топљени сир у кутијама, топљени турист сир са шунком, ромадур, кваргли, герванс, империјал, липтавски, „осјечанка“, „трапист без коре“.

Казеин: — кисели.

Маслац: од пастеризованог врха и непастеризованог врха.

Млијечни прашак: пуномасни и обрани.

Кондензирано млијеко: заслађено и незаслађено (паковано у алуминијске тубе и кутије од бијелог лимана).

Јогурт и воћни јогурт.

Млијечне приправе: царска рижа, воћна рижа, амброзија-крема, чоколадна крема, наста од сардела, тигер-млијеко и желе од млијека.

Остали производи: бијела кава у праху, црна кава у праху, јаја у праху. Излагало је 15 подузећа.

Најшири асортимент су показали: Загребачка мљекара, „Славија“, Ст. Петрово Село, „Зденка“, Вел. Зденци, Творница млијека у праху у Осјеку и Жупања, затим Мљекарска индустрија Бјеловар, „Славонка“, Сл. Пожега и „Зора“ Вировитица. С ужим асортиментом (1—3 врсте производа) учествовала су на смотри подузећа: ОПЗ Херцеговац, „Задругар“ Вараждин, ПЗ Ладислав, ПД „Сенковац“ Подр. Слатина, Задр. под. Доњи Краљевац, ОПЗ Велики Грђевац и Мљекарско-сточарска задруга Бабина Грета.

Опрема млијечних производа постепено се побољшава, иако на том подручју још треба доста учинити. Значајно је, да се појављује све већи број артикала у малом омоту, јер то од произвођача захтијевају потрошачи и трговина.

Упоредо с побољшањем техничких радних увјета и с квалитетом кадрова у мљекарама побољшава се и квалитет производа. Но због слабе контроле — нарочито у мањим мљекарама — појављује се још увијек нестандардни маслац и сиреви с мање од 45% масти, а декларирани као „пуномасни“. Између 14 узорака маслаца 4 нису удовољавала захтјеву стандарда с обзиром на садржину масти и воде, а од 36 узорака испитаних полутврдох и тврдох сирева 3 су имала мање од 45% масти у сухој твари. Неки сиреви, па приправе од сира и млијека нису испитивани, јер ту још нема ни прописа.

Редослијед и резултати анализа стандардних млијечних производа видљиви су на табела:

I. МАСЛАЦ

Редослијед	Број узорка	Получени број тачака		Вода %	Маст %	Произвођач
		укупно	за мирис и окус			
I	4	16.25	10	13.3	84	Т. М. П., Осиек (16. IV.)
II	13	16	9	14.8	87	З. М., Загреб
III	9	15.75	9.25	16.3	82	П. З., Ладислав
IV	5	15	9.25	15.4	82	Т. М. П., Осиек (15. IV.)
V	3	15	9	16.1	82	П. З. Херцеговац
VI	6	15	8.75	16.1	82	„Славија“, Старо Петрово Село
VII	11	14.25	8.75	12.1	86	„Славонка“, Слав. Пожега
VIII	2	13.75	7.5	14.9	84	„Задругар“, Вараждин
IX	1	13.5	8.25	15.3	84	И. Д. „Сенковац“, Подр. Слатина
X	14	13	8	није испитан		Сточ. задр. Бабина Грета
XI	8	12.25	6.5	14.8	84	„Пионир“, Жупања

II. ТРАПИСТ

Редослијед	Број узорка	Получени број точака		Маст у сухој твари %	Произвођач
		укупно	за мирис и уку		
I	7	16.75	8.25	50.6	„Зденка“ — погон Бадљевина
II—III	1	15.75	7.5	49.6	„Зденка“, Ивановосело
II—III	4	15.75	7.5	47.6	„Задругар“, Вараждин
IV	6	15	7.25	60.7	„Зора“, Вировитица
V	10	14.75	7.25	46.9	„Славонка“, Слав. Пожега
VI	13	14.75	7	48.9	„Славија“, Старо Петрово Село
VII—VIII	9	14.50	7	50.3	П. З. Доњи Крајевац
VII—VIII	16	14.50	7	није испитан	Мљек. инд. Бјеловар
IX	15	14.50	6.75	48.7	„Зора“, Вировитица
X	11	14.25	7	48.3	П. З. Велики Грђевац
XI	5	13.75	7.25	49.6	П. З. Ладислав
XII	3	13.25	6.50	50.7	О. П. З. Херцеговац
XIII	14	13.25	5.50	46.6	„Зденка“, погон Дежановац
XIV	12	12.5	6.75	46.4	З. М. Загреб, погон Драгалић

III. ГРИЈЕР

I	20	17	8	49.1	„Славонка“, Слав. Пожега
II	23	16.25	7.75	50.0	„Зденка“, погон Кончаница
III	23	16	7.75	није испитан	Мљек. инд. Бјеловар
IV	25	15.5	7.75	51.5	„Славија“, Старо Петрово Село
V	31	14.75	7	47.5	„Зденка“, погон Дежановац
VI	30	14.25	7.25	48.4	„Зденка“, под. В. Зденци
VII	24	13.25	6.75	49.5	О. П. З. Херцеговац
VIII	22	12.75	6.50	46.3	П. З. Доњи Крајевац

IV. ЕДАМАЦ

I	31	18.75	9.5	48.1	„Славија“, Старо Петрово Село
II	35	18.75	9	52.2	„Зора“, Вировитица
III	36	16	8	46.3	„Славоцка“, Слав. Пожега
IV	37	16	7.75	није испитан	Мљек. инд. Бјеловар
V	34	16	7.50	45.1	„Зденка“, погон Ковчаница
VI	36	15.25	7.25	46.5	З. М. Загреб, погон Бреги
VII	33	14.75	6.5	45.3	„Пионир“, Жупања

V. ЕМЕНТАЛАЦ

I	40	17.50	8.75	56.9	„Зденка“, Вел. Зденци
II	41	16	8.25	51.5	„Славија“, Старо Петрово Село

VI. ИМПЕРИЈАЛ

I	56	17	6.5		„Пионир“, Т. М. П., Жупања
II	50	13.5	6		„Славија“, Старо Петрово Село
III	50	12	3		Т. М. П., Осиек

VII. ЛИПТАВСКИ

I	61	18	7.6		„Славија“, Старо Петрово Село
II	61	14	7		Т. М. П., Осиек

VIII. ТОПЉЕНИ СИР СА ШУНКОМ

I	57	16	9		„Зденка“, Вел. Зденци
II	63	15.5	9.5		Мљек. инд. Бјеловар

ОСТАЛИ СИРЕВИ

Врста сира	Број узорка	Получени број тачака		Произвођач
		укупно	за мирис и уку	
Тилзит	30	15.75	7.5	„Славија“, Старо Петрово Село
Сир за рибање	42	17.5	9	Загреб, погон Ровишће
„Осјечанка“	52	15.5	7.5	Т. М. П. Осијек
Ромалур	54	17.5	8.5	„Славија“, Старо Петрово Село
Герванс	59	17	8	„Славија“, Старо Петрово Село
Кваргли	55	15	8	„Славија“, Старо Петрово Село
Топљени у кутиј.	62	14.5	7.5	З. М. Загреб
Трапист без коре	53	12	5	Т. М. П. Осијек

Анализе садржине воде и масти у маслау и сиревима извршио је лабораторија Загребачке мљекарне.

Млијечни производи оцијењени су 20. IV. у пословници Удружења. Због великог броја узорака оцјењивале су 2 комисије, и то:

а) тврде и полутврде сиреве:

Фердебар Мато, Кохоут Већеслав, Маркеш инж. Матеј, Руднички Антун, Сабадох др. инж. Димитрије.

б) маслац, меке и топљене сиреве:

Цимић, Иван, Јембрек Иван, Каштелан инж. Динко, Кауф Драгутић, Милетић инж. Силвија, Петричић инж. Авте.

Маркес

З А Н А Ш Е С Е Л О

КАДА ТРЕБА КОСИТИ ЛИВАДЕ

У ово доба године у нашим крајевима пада косидба природних ливада као и првог откоса луцерке и црвене дегелине. У планинским пределима косидба је нешто касније него у равничарским, али је и тамо време за косидбу врло блиско.

Сено је главна сточна храна, нарочито зими када нема паше ни друге зелене хране. Сено треба стоци да пружи око две трећине најважнијих састојака који су јој потребни за живот, за рад и за давање производа, ради којих се стока гаји. Због тога сено мора да буде добре квалитете, укусно и хранљиво.

Вредност сена као и сваког сточног хранива зависи од хранљивости његових састојака. Добро сено је богато хранљивим састојцима, а лоше сиромашно и по хранљивости вредности слично слами.

Нарочито је значајно сено добре квалитете у зимској исхрани музне стоке. Основни услов за високу млечност грла је обилна и правилна исхрана. Под правилном исхраном подразумева се да хранива морају садржати све потребне хранљиве састојке и за живот грла и за производњу млека. Стога

сено које се даје музној стоци мора да буде најбољег квалитета.

Од хранљивих састојака најважније су беланчевине. Млечност у највећој мери зависи од тога да ли беланчевине има довољно у храни. Ако беланчевине недостају, грла ће давати и мале количине млека. Главни узрок ниске млечности кржава код нас је храна сиромашна беланчевинама.

Хранива која садрже веће количине беланчевина веома су скупа и ретко које газдинство може да произведе или набави веће количине. Међутим, да се располаже првокласним сеном, онда се и са незнатним утрошком тих скупих концентрованих хранива може да постигне висока млечност.

Други важан састојак хранива су витамини. Витамини немају директан утицај на млечност, али су неопходни за живот и здравље грла. Недостатак витамина изазива тешке болести, па чак и смрт. Стога се вредност сточних хранива цени по садржају ова два најдрагоценија састојка — беланчевине и витамини.

Садржај хранљивих састојака у сени у великој мери зависи од времена косидбе ливаде. Са најбоље ливаде може да се добије лоше сено, ако се не коси на време.