

Sabiralište može u znatnoj mjeri utjecati, da se poveća proizvodnja mlijeka, naročito sada, kad proizvađači slobodno raspoložu proizvedenim suvišcima. Rukovodilac sabirališta može — kao zainteresirani predstavnik poduzeća, koje kupuje mlijeko — običi pojedina domaćinstva, pa upozoriti, kako će bolje hraniti i timariti muzare, upozoriti na potrebu, da se poveća proizvodnja stočne krme, na bolji izbor i uzgoj mliječne stoke i dr. Suradnja s mjesnim i kotarskim organima zdravstvene i veterinarske službe, pa s organima za unapređenje poljoprivrede uopće — a stočarstva napose — prijeko je potrebna. (Na pr. kod suzbijanja ljudskih i stočnih zaraza, koje se prenose mlijekom, kao što su sušica, šarlah, slinavka i šap, zarazni pobačaj i dr.). Inicijativa i lično zauzimanje kod nabavke stočne krme, travnog i djetelinskog sjemena, umjetnih gnojiva, nabavke bolje rasplodne stoke, pa suradnja sa stočarskom zadrugom i sl. imat će za posljedicu, da će se povećati i da će pojeftiniti proizvodnja mlijeka.

Uzimajući uzorke u mljekari, a napose ispitujući nečistoću mlijeka rukovodilac sabirne stanice može stvoriti zaključke i o uvjetima proizvodnje kod pojedinih proizvađača. Čistoća krave, staje, suda i lica, koje muze, jasno se očituje i na mlijeku. Ako se s rezultatima ispitivanja upoznaju i proizvađači (izlaganjem uzoraka u mljekari, na dogovoru s proizvađačima prigodom isplate, pismenom obavješću i sl.), može se među njima razviti živ interes za povećanje čistoće pri rukovanju mlijekom. Shćno je i sa patvorenjem mlijeka (obiranje, dolijevanje vode).

Nema sumnje, da sabiralište mora na vrijeme potpuno i pravedno izvršivati svoje obveze prema proizvađačima (isplate mlijeka), a svaka analiza treba biti nepristana i točna. U protivnom slučaju proizvađači gube povjerenje u osoblje sabirališta, a to se povjerenje nanovo stječe teško i sporo.

Upozorujući na ulogu sabirališta mlijeka — kako u odnosu na rajonsku mljekaru, tako i u odnosu na proizvođače — želja nam je, da njihovi rukovodioci i radnici razmisle o toj ulozi, pa o mjerama, koje će izvršiti, da njihova sabirna stanica potpuno odgovori svojoj namjeni i da postane privredni centar, koji će poslužiti, da se unaprijedi proizvodnja mlijeka u-selu i poboljša prehrana stanovništva mlijekom u gradovima.

Ing. Markeš M.

## O uzimanju uzoraka za ispitivanje mlijeka

Za ispitivanje kvalitete mlijeka u onom opsegu, u kojem to već danas mogu izvršiti naša mljekarska poduzeća, treba uzeti svaki mjesec barem 3 puta po jedan uzorak za pretrag. Uzorak se uzima tako, da se sve mlijeko svakog proizvađača na mjestu preuzimanja dobro izmiješa u čistoj i dovoljno velikoj posudi (mljekarskoj kanti ili na vagi), i nakon toga uzme se potrebna količina mlijeka za pretrag. Pritom se može odmah izmjeriti i specifična težina mlijeka. Prije miješanja mlijeka dobro je izmjeriti mu i temperaturu.

Kanimo li pretraživati samo postotak masti u mlijeku, dovoljno je uzeti 50—100 ccm mlijeka, a želimo li vršiti i ostale pretrage (odrediti specifičnu težinu i učiniti probu, da li je čisto), treba uzeti najmanje 0,5 lit. mlijeka. Uzeti uzorak mlijeka stavi se u čistu bočicu, koju prije toga isplahnemo mlijekom. Bočicu treba začeptiti čistim zapašaćem. Dobro je, da veličina bočice odgovara količini uzetog mlijeka tako, da se bočica može napuniti mlijekom gotovo do vrha, (mlijeko se ne smije doticati čepa) kako bismo spriječili, da ne bučka i da se ne izlučuje mliječna mast u obliku zrnaca maslaca. Zimi se bočica ne smije napuniti do vrha, da ne bi pukla, ako se mlijeko smrzne. Svaku bočicu treba odmah označiti rednim brojem proizvođača ili njegovim imenom i prezimenom. Za transport uzoraka mlijeka najbolji su drveni ili limeni sanduci s urađenim okvirima za svaku bočicu.

Od uzoraka mlijeka, kojima želimo odrediti samo sadržinu masti, možemo pretražiti svaki napose odmah nakon uzimanja, ili pak sve uzorke, uzete u toku mjeseca, dobro izmiješamo i istražimo tu smjesu na koncu mjeseca. U tom slučaju uzorke mlijeka treba konzervirati. Za konzerviranje uzima se kalijev bikromat u koncentriranoj otopini\*) ili u prašku, i to na svakih 50 ccm mlijeka 5 kapi koncentrirane otopine (ili 0,25—0,5 g praška na 500—1000 ccm mlijeka). Kako se na površini mlijeka, koje je konzervirano kalijevim bikromatom, izluči gusti sloj vrhnja, treba mlijeko u bočici prije pretrage zagrijati na 30—40° C. i dobro izmiješati.

Za konzerviranje mlijeka, kojemu treba odrediti i specifičnu težinu, treba uzeti 40%-tni formaldehid, t. zv. formalin u količini od 5 kapi na 0,5 lit. mlijeka. Najbolje je, da još u ustanovi gdje se vrši pretraga, konzervans stavimo u bočice, prije negoli uzmemo uzorke mlijeka. Uzimajući te uzorke za pretragu moramo uvijek imati na umu, da vrijednost rezultata pretrage zavisi o pravilnom postupku. Uzorak mlijeka za pretragu pravilno je uzet samo onda, ako je to zaista prosječan uzorak mlijeka, što ga je dostavio proizvođač. Stoga, ako proizvođač dostavi mlijeko u nekoliko kanta, a mi ne možemo sve mlijeko zajedno pomiješati, treba iz svake kante uzeti proporcijalnu količinu mlijeka, ovo mlijeko dobro izmiješati u posebnoj posudi i od te smjese uzeti uzorak za pretragu. Naročito treba paziti, da se mast izlučena na površini mlijeka, prije nego li uzmemo uzorak, dobro izmiješa s mlijekom. Da razbijemo guste grudice mliječne masti na površini mlijeka, dobro je da procijedimo mlijeko kroz gusto cjedilo.

U svakom mljekarskom pogonu, koji kontrolira kvalitetu mlijeka, treba voditi knjigu svih dostavljača, u kojoj treba biti ubilježen broj muzara pojedinog proizvođača, količinu mlijeka, koju dostavlja, i rezultat o pregledu mlijeka.

M. F.

---

\*) Koncentrirana otopina kalijeva bikromata priređuje se tako, da se uzme 70 g kristaliničnog kalijeva bikromata i 312,5 ccm koncentriranog amonijaka na 1 litru vode.