

sební odsjek pri postojećim zavodima, koji bi se bavio svim pitanjima u vezi s gospodarenjem na kršu. U zaključcima se ističe, da treba industrija proizvoditi što više industrijskih krepkih krmiva, a cijena da se uskladi sa stočnim proizvodima. Zatim slijede zaključci o uzgojno-selekcijском radu: treba rajonizirati pasmine, obvezno licencirati muške rasplodnjake, osnivati pripusne i selekcijske stanice, davati pomoć Savezu stočarskih udruga za selekcijски rad u govedarstvu, proširiti gdje god ima za to uvjeta umjetno osjemenjivanje i osnovati jednu veću stanicu za umjetno osjemenjivanje na području Bjelovara. Uzato se određuju mjere za zaštitu stoke: treba urediti strvinište, klaonice i sajmišta. Strogo vršiti veterinarsko zdravstvene mjere, suzbijati jalovost, proširiti rad veterinarskih stanica iz vlastitih sredstava i osnovati nove ambulante i stanice.

Da se uzmognu izvršiti spomenute mjere, treba osnovati veterinarski i stočarski fond, u koji bi uglavnom ulazili doprinosi ubrani kod kupoprodaje stoke. Nadalje se ističe, da treba omogućiti specijalizaciju dovoljnog broja stručnog osoblja, organizirati praktične tečajeve iz svih grana stočarstva, propagirati stočarsku nauku, a osim toga treba održati posebnu konferenciju, koja bi donijela zaključke o unapređenju peradarstva na području NRH.

Kaštelan ing. Dinko.

II. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

U okviru Udruženja mljekarskih poduzeća Narodne Republike Hrvatske održano je 18. i 19. prosinca 1951. god. dvodnevno ocjenjivanje kvalitete mliječnih proizvoda. Ovo je ocjenjivanje drugo po redu u okviru spomenutog udruženja, a sa svrhom, da se i dalje poboljšava kvaliteta mliječnih proizvoda.

Tom su prilikom ocjenjivani proizvodi samo članova Udruženja. Gradska mljekara Zagreb bila je zastupljena s najvećim brojem uzoraka mliječnih proizvoda, dok je ostalih članova Udruženja bilo manje nego kod I. ocjenjivanja. Razlog je tome maleni otkup mlijeka zbog prirodno smanjene produkcije mlijeka u ovo godišnje doba. Unatoč tome ipak smo i kod ocjenjivanja upoznali proizvode oko neko 30 preradivačkih stanica, a time ujedno dobili približnu sliku o stanju proizvodnje mliječnih proizvoda.

Na II. ocjenjivanju ocjenjivan je sir trapist i maslac iz svagdašnje proizvodnje.

Komisija za ocjenjivanje bila je sastavljena ovako:

1. Ing. Matej Markeš, Tvornica mliječnog praha u Županji.
2. Ing. Silva Miletić, asistent Poljoprivredno-šumarškog fakulteta u Zagrebu.
3. Dr. Bach Ivan, Centralni higijenski zavod u Zagrebu.
4. Ing. Majerhofer, S. E. S. Laboratorij za pregled živežnih namirnica.
5. Ing. Würth Mirko, S. E. S. Laboratorij za pregled živežnih namirnica.
6. Ing. Branko Glavina, Gradska mljekara, Zagreb.
7. Glogovšek Gustav, poslovođa Gradske mljekare, Zagreb.
8. Potočić Mirko, sirar, majstor Gradske mljekare, Zagreb.
9. Belšćak Ivan, poslovođa Gradske mljekare, Zagreb.
10. Pipal Josip, sirar, majstor, poslovođa mljekare, Pleternica.
11. Kolar Stevo, sirar, poslovođa mljekare, Slsak.
12. Kauf Dragutin, direktor Gradske mljekare, Virovitica.
13. Jembrek Ivan, sirar, poslovođa mljekare, Varaždin.
14. Vukić Josip, predstavnik Trg. pod. »Zvijezda«, Zagreb.
15. Hrastić Rudolf, predstavnik Trg. pod. »Slavonija«, Zagreb.
16. Bradić Stanko, predstavnik Trg. pod. »Zanap«, Zagreb.

Prije negoli je počelo ocjenjivanje, komisija je pregledala sve uzorke sira trapista i maslaca. Svi su bili šifrirani, te je svaka pristranost ocjenjivača bila isključena.

Kemijsku analizu svih uzoraka izvršio je Zavod za mljekarstvo Poljoprivredno-šumarškog fakulteta u Zagrebu.

Ni ovog puta nije se dalo izbjeći nekim nedostacima čisto tehničke prirode:

- a) forme sira su raznolike,
- b) starost mliječnih proizvoda jako varira,
- c) vrijeme prispjeka uzoraka je različito,
- d) uskladištenje uzoraka za ocjenjivanje nije izvršeno sasvim propisno.

Nema sumnje, da svi ovi, a i ostali nedostaci utječu na samo ocjenjivanje, a time i na konačni rezultat.

Kod II. ocjenjivanja primijenjen je sistem od 20 bodova, kao i kod I. ocjenjivanja. (Vidi »Mljekarstvo« broj 2/51.)

REZULTATI OCJENJIVANJA

1. — Sir trapist

Postignuto mjesto	Vanjski izgled	Broj postignutih bodova						Proizvađač
		Nutarnji izgled			Miris	Okus	Svega	
		boja	čvrstoća	rupičavost				
1.	3,51	1	2,63	3,7	1,8	5,5	18,18	G. M. Zgb. pog. Štefanje, sir. majstor Jelen Ivan
2.	3,4	1	2,5	3	1,8	5	16,7	»Slavonka« pog. Pleternica, sir. majstor Pipal Josip
3.	3,5	0,8	2,5	2,4	1,65	4,75	15,6	»Opskrba« p. Oriovac, sir. majstor Kontesi Josip
4.	3	0,9	2,9	2,59	1,41	4,7	15,5	»Slavonka« p. Knežci, sir. majstor Keč Ivan
5.	3	1	2,56	2,54	1,4	4,3	14,8	G. M. Zagreb, pogon Katalena, sirar. majstor Zglavnik
6.	2,95	1	2,04	2,02	1,72	4,61	14,34	G. M. Zgb. pogon Sesvete, sir. majstor Jagić
7.	2,9	0,94	2,47	2,3	1,3	4,4	14,31	»Opskrba«, Oriovac, sirar. majstor Kontesi Josip
8.	3,36	0,86	2,02	2,36	1,22	4,36	14,18	»Slavonka« pogon Sesvete, sir. majstor Franc N.
9.	2,9	1	2,57	2,4	1,22	3,77	13,86	G. M. Zgb. pog. Koprivnički Bregi, sir. majstor Orlov Ivan
10.	3,34	0,9	2	1,95	1,27	3,81	13,27	G. M. Zgb. pog. Vel. Trojstvo
11.	3,3	0,9	1,7	1,7	1,7	3,77	13,07	G. M. Zgb. pog. St. Petrovoselo
12.	3,06	0,95	1,78	2,1	1,36	3,72	12,97	Polj. zadruga Kuljevića
13.	3,06	0,86	2,14	1,9	1,09	3,9	12,95	G. M. Zagreb, pog. Mali Bukovec, sir. majstor M. Katana
14.	3	1	2,2	1,91	1,2	3,6	12,91	G. M. Zgb. pog. Virje, sir. majstor Slanc Antun
15.	2,86	1	2,06	1,9	1,09	3,68	12,59	G. M. Zgb. pog. Rasinja sir. majstor Pintar Stjepan
16.	2,9	1	2,1	1,7	1,3	3,5	12,5	G. M. Zgb. pog. Vrb. Dubrava sir. majstor Keleminec
17.	2,81	0,68	1,54	1,7	1,45	3,86	12,04	G. M. Zgb. pog. Gola, sir. majstor Bakanji
18.	2,9	0,64	2,28	2,12	0,6	3,46	12	G. M. Zgb. Pitomača, sir. majstor Kovač Ivan
19.	2,76	0,73	2	1,72	1,09	3,6	11,9	»Opskrba«, Slav. Brod, pog. Svilaj
20.	3,4	1	1,2	2,1	1,1	3	11,8	G. M. Virovitica
21.	2,83	0,9	2,1	1,9	0,9	3	11,63	G. M. Zagreb, pog. Đurđevac
22.	3,1	1	2,1	2,2	0,5	2,63	11,53	G. M. Zgb. pog. Čakovec, sirar Horvat Stjepan

Postignuto mjesto	Vanjski izgled	Broj postignutih bodova						Proizvadač
		Nutarnji izgled			Miris	Okus	Svega	
		boja	čisto	rupčavo				
23.	2	0,72	2,09	1,68	1,2	3,81	11,5	G. M. Zgb. pog. Tkalec, sirar Jedvaj Branko
24.	3,5	1	1,5	2,3	0,7	2,4	11,4	G. M. Zgb. pog. Kloštar, sirar Horinek
25.	1,72	1	1,54	2,04	1,27	3,63	11,2	G. M. Zgb. pog. Drnje, sirar Nagoda Ivan
26.	3,5	1	1,2	1,5	0,87	3	11,07	G. M. Zgb. pog. Novačka, sirar Cimerman Stjepan
27.	2,45	0,65	1,54	1,77	1,2	3,36	10,97	G. M. Zgb. pog. D. Kraljevec
28.	3,67	1	1,57	1,56	0,6	2,5	10,9	G. M. Zgb. pog. Krušjevec
29.	3,11	0,86	1,81	1,31	0,77	2,5	10,36	»Višnja« Varaždin, sirar Jambrek Ivan

2. — Maslac

Postignuto mjesto	Broj postignutih bodova						Proizvadač
	Okus	Miris	Izrada	Konz. L.	Izgled	Svega	
1.	8,15	1,67	3,25	1,95	1,65	16,67	G. M. Zgb. pogon. Kopriv. Bregi, sir. m. Orlov Ivan
2.	8,05	1,5	3	1,8	1,8	16,15	G. M. Zgb. pog. Zagreb, majstor Glogovšek G.
3.	7,13	1,4	3,46	1,9	1,59	15,48	G. M. Zgb. pogon Drnje sirarski majstor Nagoda
4.	7,59	1,54	2,59	1,9	1,78	15,4	G. M. Zgb. pogon Katalena sir. majstor Zglavnik
5.	7,1	1,5	2,9	1,7	1,7	14,9	G. M. Zgb. pogon St. Petrovoselo
6.	6,86	1,55	2,5	1,63	1,77	14,31	G. M. Zgb. pogon Stefanje sirar Jelen Ivan
7.	6,86	1,25	2,77	1,65	1,56	14,09	Mljekarska zadruga Sikirevci, majstor Radovanović Martin
8.	7,09	1,4	2,92	1,83	1,12	14,36	»Slavonka« Požega
9.	6,24	1,16	2,88	1,94	1,72	13,94	G. M. Zgb. pogon Čakovec
10.	6,24	0,95	2,95	1,82	1,81	13,77	»Višnja« Varaždin
11.	6,28	1,23	2,58	1,59	1,77	13,45	G. M. Zgb. pogon Tkalec
12.	6,55	1,25	2,55	1,4	1,65	13,4	G. M. Zgb. pogon Rasinja
13.	7	1	2,1	1,4	1,2	12,7	G. M. Zgb. pogon V. Dubrava
14.	6,06	1,33	3,27	1,5	1,5	12,66	G. M. Zgb. pogon Gola
15.	5,9	1,1	2,3	1,5	1,3	12,1	G. M. Zgb. pogon Sesvete
16.	6	1,1	2,3	1,4	1,3	12,1	G. M. Zgb. pogon Bukovec
17.	6,05	1,25	2,15	1,1	1,5	12,05	G. M. Zgb. pogon D. Kraljevec
18.	5,9	0,5	2,7	1,5	1,4	12	G. M. Zgb. pogon Bjelovar
19.	5,77	1,26	2,27	1,4	1,2	11,9	G. M. Zgb. pogon Novačka
20.	4,6	1	2,5	1,3	1,3	10,7	G. M. Virovitica

KEMIJSKA ANALIZA — SIR TRAPIST

Proizvadač	% vode	% suhe tvari	% masti	% masti u suhoj tvari
G. M. Zgb. pogon Štefanje	38,69	61,31	26,65	43,46
»Slavonka« pogon Pleternica	42,70	57,30	25,80	45,03
»Opskrba« pogon Oriovac	43,80	56,20	27,22	48,42
»Slavonka« pogon Knežci	45,04	54,96	26,36	47,98
G. M. Zgb. pogon Katalena	40,66	59,34	24,38	41,09
»Opskrba« pogon Oriovac	40,97	59,03	26,65	45,31
»Slavonka« pogon Sespvete	43,79	56,21	31,18	55,48
G. M. Zgb. pogon Koprivnički Bregi	34,86	65,14	30,05	46,13
G. M. Zgb. pogon V. Trojstvo	43,51	56,49	27,50	48,69
G. M. Zgb. pogon Staro Petrovoselo	38,94	61,06	30,62	50,15
Polj. zadruga Kuljevića	42,07	57,93	28,92	49,92
G. M. Zgb. pogon M. Bukovec	47,36	52,64	22,68	43,08
G. M. Zgb. pogon Virje	51,54	48,46	30,05	62,01
G. M. Zgb. pogon Rasinja	39,63	60,37	27,78	46,02
G. M. Zgb. pogon Vrb. Dubrava	37,89	62,11	26,93	43,36
G. M. Zgb. pogon Gola	43,12	56,88	26,02	45,91
G. M. Zgb. pogon Pitomača	42,89	57,11	27,22	47,65
»Opskrba« pogon Svilaj	45,24	54,76	23,81	43,48
G. M. Virovitica	40,39	59,61	26,65	44,71
G. M. Zgb. pogon Đurdevac	43,47	56,53	23,24	41,12
G. M. Zgb. pogon Čakovec	42,39	57,61	25,51	44,28
G. M. Zgb. pogon Tkalec	41,32	58,68	26,08	44,44
G. M. Zgb. pogon Kloštar	39,94	60,06	25,51	42,48
G. M. Zgb. pogon Drnje	41,19	58,81	22,11	37,60
G. M. Zgb. pogon Novačka	40,42	59,58	17,01	28,85
G. M. Zgb. pogon D. Kraljevec	52,21	47,79	26,19	54,81
G. M. Zgb. pogon Krušljavec	44,34	55,65	26,65	47,88
»Višnja« Varaždin	43,50	56,49	25,51	45,16

Po završetku ocjenjivanja razvila se uobičajena diskusija. Tajnik komisije ing. Branko Glavina izložio je, da ima razlike između I. i II. ocjenjivanja. Dok su prilikom I. ocjenjivanja ocjenjivani uzorci, koji su ujedno bili namijenjeni i za Izložbu, ovoga puta su ocjenjivani proizvodj svakidašnje proizvodnje. U prvom slučaju naši mljekarski majstori su bili na vrijeme upoznati s izložbom i s ocjenjivanjem, pa su se potrudili da naprave par komada mliječnih proizvoda dobre kvalitete. Prilikom II. ocjenjivanja htjeli smo vidjeti našu svakidašnju proizvodnju i po prilici ono, što naše tržište dobiva.

Openito uzevši, kvaliteta mliječnih proizvoda prilikom II. ocjenjivanja svakako je lošija od one s I. ocjenjivanja. Naročito su loša najvažnija svojstva mliječnih proizvoda: okus, rupičavost, stanje tijesta i t. d. Većina članova komisije smatra, da je sama izrada mnogo bolja, a to je svakako posljedica I. ocjenjivanja. Naime, nakon završetka I. ocjenjivanja upozoreni su svi izlagači na nedostatke i na pogreške svojih proizvoda, a to je vrlo povoljno djelovalo na njihov daljnji rad. Lijepo to ilustrira baš II. ocjenjivanje mliječnih proizvoda.

Ispoređujući rezultate vidimo, da kvaliteta naših najraširenijih mliječnih proizvoda još ne zadovoljava.

Kvalificirajući proizvode dobivamo ovakvu sliku:

1. **Sir trapist:** Jedan ili dva uzorka mogli bi se svrstati u prvu klasu; tri do četiri uzorka u drugu klasu, a ostalo u treću i otpad.

2. **Maslac:** Dva uzorka u prvu klasu, tri do četiri uzorka u drugu, a ostalo u treću klasu i otpad.

KEMIJSKA ANALIZA — MASLAC

Red. br.	Proizvađač	% vode	% mast	Red. br.	Proizvađač	% vode	% mast
1.	G. M. Zgb. pogon Koprivnički Bregi	13,45	83	11.	G. M. Zgb. pogon Tkalec	11,44	88
2.	G. M. Zgb. pogon Zagreb	13,75	85	12.	G. M. Zgb. pogon Rasinja	13,76	86
3.	G. M. Zgb. pogon Drnje	13,54	86	13.	G. M. Zgb. pogon Vrb. Dubrava	13,84	86
4.	G. M. Zgb. pogon Katalena	16,57	83	14.	G. M. Zgb. pogon Gola	9,84	90
5.	G. M. Zgb. pogon Staro Petrovoselo	15,86	84	15.	G. M. Zgb. pogon Šesvete	7,74	90
6.	G. M. Zgb. pogon Štefanje	12,15	86	16.	G. M. Zgb. pogon M. Bukovec	9,60	87
7.	Mljekarska zadruga Sikirevci	11,53	88	17.	G. M. Zgb. pogon D. Kraljevec	13,19	86
8.	»Slavonka« Požega	13,38	86	18.	G. M. Zgb. pogon Bjelovar	13,32	86
9.	G. M. Zgb. pogon Čakovec	11,34	85,5	19.	G. M. Zgb. pogon Novačka	12,86	85
10.	»Višnja« Varaždin	17,17	82	20.	G. M. Virovitica	14,11	84

Ova je kvalifikacija vrlo blaga, jer imamo na umu naše proizvodno-preradbene prilike i mogućnosti.

Sir trapist Gradske mljekare Zagreb, pogona Štefanje, jako je pretekao ostale u izradbi i u svim ostalim svojstvima. Njemu se donekle približio sir poduzeća »Slavonka«, pogon Pleternica. Svi ostali uzorci imaju izrazite pogreške, koje inače svaki dan susrećemo: amonijačni miris, miris po krmu, okus neslan, gorak, bljutav, kiselkast, rupičavost atipična, tijesto žilavo i krhko. Sir s velikim rupama i pukotinama, prijav, smeće u tijestu (Katalena) i t. d.

Ni jedan uzorak maslaca nije imao svoj specifičan okus. Kod većine maslaca okus je prazan. Užeglost kod maslaca je česta pojava (Virovitica, Mali Bukovac, Šesvete, Rasinja), a isto tako strani mirisi, koji upravo odbijaju (Bjelovar). Okus metalčan, sapunast i t. d.

Iz rezultata kemijske analize vidimo, da je većina sirova punomasnih. No ovo se svojstvo često i ne osjeća na okus, jer su razne pogreške toliko jake, da prigušuju to svojstvo.

Količina vode i masti u maslacu kreće se u dopuštenim granicama. Naročito udaraju u oči uzorci s vrlo malenim postotkom vode i s velikom sadržinom masti. Ovo se ne bi smjelo dešavati, jer ide na štetu samog poduzeća. Maslarski majstori trebali bi nastojati, da ovaj omjer bude u dopuštenim granicama. Analize maslaca, koje su prije vršene, pokazivale su postotak vode veći od dopuštenog, a ovaj put bio je postotak u normalnim granicama. Svakako je ovdje postignut lijep napredak.

Predstavnici trgovačkih poduzeća također su sudjelovali u diskusiji. Prema njihovim izjavama kvaliteta sira trapista u zadnje se vrijeme popravila, naročito u izradi, dok je kvaliteta grojera još loša. Tržište nema dovoljno maslaca, pa se i onaj lošije kvalitete dobro prodaje.

Na koncu je komisija proglasila, da je najbolji sir trapist poduzeća Gradske mljekare, Zagreb, pogon Štefanje, a maslac istog poduzeća pogona Koprivnički Bregi.

Ing. Glavina Branko