

VIJESTI

TEČAJ ZA UPRAVITELJE MLJEKARA

U mjesecu veljači o. g. ima se održati tečaj za upravitelje (direktore) naših mljekara — odnosno mljekarskih poduzeća. Tečaj organizira Grupa za izgradnju mljekara u akciji UNICEF-a Savjeta za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ u zajednici s Udruženjem mljekarskih poduzeća Hrvatske.

Svrha tečaja jest, da se u 25 dana, koliko će on trajati, proširi znanje naših direktora, naročito u stručnom pogledu, kako bi lakše i uspješnije izvršivali svoje dužnosti u poduzećima, kojima upravljaju. Nove ekonomske mjere, koje se vrše u našoj privredi, a s tim u vezi nastajuća situacija na našim tržištima, i te kako iziskuje i poznavanje problema u struci, pogotovo u poslovima s takovim artiklima, kao što su to mlijeko i mliječni proizvodi.

Nedovoljna stručnost naših kadrova uopće u mnogo slučajeva ima za posljedicu česta kvarenja odnosno štete u našim mljekarama. U nizu mjera oko podizanja našeg mljekarstva smatrao, da je nuždan i ovaj tečaj za naše upravitelje mljekara. Većina ovih rukovodilaca nema potrebne stručne spreme. Mljekarstvo kao rijetko interesantna grana, koja u našoj zemlji ima naročito dobre perspektive, treba da bude upravljana sigurno, tim više, što pruža neobično široke mogućnosti daljnjeg usavršavanja.

Ovaj tečaj polaziti će oko 25 učesnika, a održavat će se u Kranju, Bjelovaru i Osijeku. U svakom od ova tri mjesta učesnici bi se zadržali već prema određenom nastavnom programu. Nastavni program sa cca 150 sati (teorije i prakse), koji je izradila u tu svrhu oformljena komisija, razdijeljen je na 5 predmeta, i to na:

1. Mlijeko kao hrana i sirovina za prerađu u mliječne proizvode.
2. Mljekarski pribor i uređaji.
3. Tehnološki proces proizvodnje maslaca, sira, kazeina.
5. Organizacija i administrativna uprava mljekarskih poduzeća.
4. Lična higijena i higijena rada.

Uz teorijska predavanja učesnici će raditi i praktički cijelo vrijeme, dok traje tečaj, kako bi u granicama mogućnosti zaista što više upotpunili svoje stručno znanje. Sam teoretski dio nastave predviđen je da se vodi više na bazi diskusije i rasprave o pojedinim pitanjima i problemima, u kojoj učesnici treba da postavljaju pitanja i daju odgovore.

Kako za učesnike slušače, tako i za predavače ovaj način predavanja traži više pripremanja. Naročito se ovo odnosi na polaznike, koji prema tome moraju proučiti stanovita teoretska pitanja iz struke.

Detaljnije upute s razrađenim nastavnim programom bit će dostavljene učesnicima na vrijeme.

Prema prijavama, koje su dosad stigle Udruženju mljekarskih poduzeća Hrvatske, interes za tečaj je velik. Prijava ima mnogo, a to još jednom potvrđuje potrebu održavanja tečaja, no isto tako zahtijeva od nastavnika — za koje vjerujemo, da će biti naši najbolji stručnjaci iz teorije i prakse — a i od priredivača, da ulože što više napora, kako bi se učesnicima pružilo zaista ono, za čim teže.

SA SJEDNICE UPRAVNOG ODBORA UDRUŽENJA

Redovita sjednica upravnog odbora našeg Udruženja održana je 21. prosinca 1951. god. Pored svih članova upravnog odbora sjednici su prisustvovali i predstavnici Savjeta za promet robom i Glavne direkcije prehrambene industrije NRH.

Dnevni red ove sjednice bio je obilan. Donijet je i niz zaključaka, pa nekoliko najvažnijih navodimo niže.

Među organizaciona pitanja dolazi i zaključak, da se prime u članstvo Udruženja 4 nova člana, i to: Tvornica mliječnog praška Osijek, Stočarska zadruga Babina Greda, Tvornica mliječnog praška »Pionir«, Županja i Mljekarska zadruga Sikirevci. Ovime bi u Udruženju bila učlanjena uglavnom sva mljekarska poduzeća, odnosno mljekare socijalističkog sektora u našoj republici.

Razmatrajući zaključke Mljekarske konferencije održane 28. X. 1951. god. u Zagrebu, konstatirano je, da su djelomično izvršeni. Tako se rješavaju ili su već riješeni ovi zadaci: Primjedbe na nacrt Standardnih propisa mlijeka i mliječnih proizvoda, osnivanje poduzeća za opskrbu mljekara, pitanje instruktora pri Udruženju,

nastavak redovnog ocjenjivanja mliječnih proizvoda, sniženje prodajnih cijena mliječnih proizvoda, tečaj za upravitelje mliješkarskih poduzeća, plaćanje mlijeka po masnoći i t. d. Zamijećeno je, da se teže realiziraju zaključci, koji su vezani i za druge ustanove. Poslovnica će morati uložiti više truda, da se i ovi zaključci izvrše.

Jedno od najvažnijih pitanja bile su cijene. Opća situacija na tržištu, pa činjenica, da su cijene mliječnih proizvoda i svježeg mlijeka u nekim gradovima visoke, a prodaja ovih artikala da je radi toga manja nego bi trebala biti, nalaže, da se to pitanje detaljnije raspravi.

Nakon diskusije o ovom pitanju zaključeno je, da se sadašnje otkupne cijene mlijeka, s obzirom na godišnje doba i količine, ne mogu isto tako sniziti, jer se već kod nekih poduzeća uz sadašnju otkupnu cijenu otkup smanjio, pa količine ne podmiruju potrebe. No ipak donijet je zaključak, da poduzeća na teritoriju bjelovarske i zagrebačke oblasti u nekim područjima sadašnje otkupne cijene od 18.— i 20.— Din snize za 1.— do 2.— Din po litri.

Sva poduzeća snizila su svojim proizvodima cijene na veliko, i one se sada kreću za sir trapist 300—320, grojer 330—350, maslac 420—450 Din za 1 kg. S tim u vezi smanjene su i maloprodajne cijene za cca 15% od dosadašnjih, no potražnja mliječnih proizvoda, a naročito sira, ipak je još slaba. Stoga je zaključeno, da se pride proizvodnji slabije masnog, polumasnog, pa prema tome i jeftinijeg sira. Članovi upravnog odbora — proizvodna poduzeća jednu trećinu svoje proizvodnje podvrći će ovoj odluci. Što se tiče prodajne cijene mlijeka, momentana situacija je prilično nezgodna, a i nejasna: U jednu ruku ne mogu se ozbiljnije sniziti otkupne cijene, a u drugu ruku porasli su troškovi oko prijevoza (poskupljenje benzina, željeznička tarifa) i troškovi oko obrade (ugljen, struja), te prijeti čak i to, da će se morati povisiti prodajna cijena mlijeka. Naročito se to osjeća u gradovima obalnog pojasa. Zasadu to pitanje nije još riješeno.

O rezultatima drugog ocjenjivanja trapista i maslaca drug Glavina ing. Branko podnio je izvještaj, s kojim će biti također detaljno upoznate mliječare i poduzeća, koja su dostavila uzorke.

Poslovnica obraća pažnju poduzećima članovima na proizvodnju kazeina, koji će imati osobito dobru prođu 1952. god., jer će, prema obavijesti Savjeta za industriju, uvoz kazeina biti mnogo manji. Prema tome naša će drvna industrija, a i druge potraživati više domaćega kazeina.

MLJEKARSKA KONFERENCIJA U LJUBLJANI

Dne 18. XII. 1951. održana je u Ljubljani mliješkarska konferencija, koja bi trebala postati kamen temeljac u daljnjem razvoju mliječarstva u Sloveniji. Održana je na poziv poduzeća »Mleko« iz Ljubljane, koje je također privedilo i potrebne referate. Odziv bio je vanredno velik, te su bila zastupana gotovo sva mliješkarska poduzeća u republici, i svi resori, koji su u bilo kakovoj vezi s mliječarstvom.

Prvi referat »O cijenama mlijeka i mliječnih proizvoda« održao je komercijalni direktor poduzeća »Mleko« A. Vlachy. On se kritički osvrnuo na razvoj trgovine mliječkom i mliječnim proizvodima od prestanka obveznog otkupa pa do danas. Konstatirao je, da uvođenje slobodne trgovine mliječkom 1. maja god. 1951. nije dalo u NR Sloveniji naročite rezultate, jer je proizvodnja bila malena. Državna dobra i seljačke radne zadruge ne isporučuju dovoljne količine mlijeka za konzum, nego ga radije same prerađuju.

O prodajnim cijenama mlijeka referent je istaknuo, da su sada 10 do 11 puta više nego pred rat, a to bi otprilike odgovaralo stvarnosti s obzirom na ostale artikle, kod kojih su cijene mnogo više. No cijene mliječnih proizvoda su otprilike za 15% previsoke, te bi ih trebalo sniziti. O većem sniženju cijena mlijeku moglo bi se govoriti tek u maju god. 1952., ali ipak ona poduzeća, koja imaju i sada previsoku otkupnu cijenu, trebala bi već sada pomišljati na sniženje. Isto je tako referent spomenuo i previsoke režijske troškove u poduzećima, i to kod prijevoza, zatim prevelikog broja osoblja, kisanja mlijeka kod prijevoza i t. d.

Gledajući na kvalitetu mlijeka, koje dolazi u promet, konstatirano je, da uglavnom nema ni 2.8% masnoće. Isto je tako slaba kvaliteta sira i maslaca.

Drugi referat »Organizaciona, stručna i tehnička pitanja našega mljekarstva« održao je drug I. Benko. Kao prvo naglasio je, da treba osnovati kakav organ, savez ili udruženje za mljekarstvo. Program rada tog organa bio bi: proizvodnja, otkupna politika, prerada, kvaliteta, stručna izobrazba kadra, nabava strojeva, investicije, zakonodavstvo i sudjelovanje u stručnim i znanstvenim zavodima.

U nastavku referata govorio je drug Benko, da treba što prije uspostaviti što bolje otkupne mreže, izdati pravilnik za promet mljekom i mlječnim proizvodima, uvesti kontrolnu službu, i plaćati mljeko po kvaliteti i po jedinstvenim principima i napokon obvezatno pasterizirati mljeko. Kao naročito važno naglasio je, da treba poučavati ljude o značenju kvalitete i higijene mljeka.

O pitanju mlječnih proizvoda napomenuo je referent, da treba proširiti asortiment proizvoda te prijeći na proizvodnju edamera, pa roqueforta i mekih sireva. Nadalje, da bi bilo dobro proizvodnju rajonizirati, i to tako, da poduzeća proizvode prvenstveno onu vrstu, za koju imaju najbolje uvjete. Prije je potrebno uvesti takmičenje, organizirati izložbe, nabavljati čiste kulture i druge kvalitetne preparate, a i osnovati mljekarski institut.

O pitanju investicija istaknuo je drug Benko da treba dovršiti mljekarske objekte (Murska Sobota, Ljubljana, Sežana), uvoziti mljekarske strojeve ili ih nabaviti u domaćoj industriji, te osnivati servis.

Stručnog mljekarskog kadra nema, i stoga valja njemu obratiti naročitu pažnju. U mljekarsku školu neka se šalju oni, koji imaju već neko predznanje, a apsolutnima mljekarske škole neka se omogućiti, da se dalje usavršavaju na tečajevima, a najboljima u inozemstvu.

Referent je u nastavku svog izlaganja govorio i o zakonodavstvu i o potrebi, da mljekom rukuju samo kvalificirana lica po svim sanitarnim propisima.

Poslije obih referata razvila se živahna diskusija, i donesena je rezolucija, koja će biti dostavljena svim ustanovama i resorima. Isto je tako skupština donijela zaključak, da se osnuje udruženje mljekarskih poduzeća Slovenije. Izabran je inicijativni odbor, u koji su ušla 2 predstavnika poduzeća »Mleko« iz Ljubljane i 4 iz ostalih poduzeća republike Slovenije, sa zadatkom, da što prije realizira zaključak o osnutku Udruženja.

Benko Ivan

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

PROIZVODNJA MLJEKA I SIRA U FRANCUSKOJ

Proizvodnja mljeka zauzima u francuskoj poljoprivredi naročito mjesto. Imade više razloga zato: vanredno povoljne klimatske prilike, odlični pašnjaci i prikladni planinski krajevi (Alpe i Jura) kao stvoreni za uzgoj goveda.

Jednu trećinu površine Francuske pokrivaju naravni ili umjetni pašnjaci. Gotovo sva poljopr. domaćinstva (1.500.000) drže krave muzare. Prema zadnjim podacima imade u Francuskoj oko 8 milijuna krava, s godišnjom proizvodnjom od cca 140 milijuna hektolitara mljeka. (Ali to nije sve mljeko, jer je dosta velik dio izvan kontrole.) Utržak od francuskog mljekarstva iznosi 250 milijardi franaka, tako da mljekarstvo zauzima prvo mjesto u franc. poljoprivredi.

Diljem Francuske rasprostranjeno je cca 6000 što većih što manjih mljekara. Većina ima dnevni kapacitet manji od 1.000 litara, a samo nekolicina ima kapacitet preko 25.000 litara. Jedna trećina mljekara je zajedničko vlasništvo, a ostale su privatna

svojina. Baš ta mnogobrojnost francuskih mljekara odražuje se u raznovrsnosti njihovih proizvoda. Ni jedna zemlja na svijetu nema tako veliku skalu najraznovrsnijih mljekarskih proizvoda kao Francuska. Gotovo svako područje ima svoje specifične i karakteristične proizvode. Doduše to je i jedan od negativnih razloga, zašto se ne može uvesti jedna jedinstvena suvremena metoda za preradu mljeka.

Većina mljeka se pasterizira, a prema najnovijoj odredbi morat će svaki grad s preko 20.000 stanovnika od god. 1953. prodavati pasterizirano mljeko, i to samo u bocama. Maslac se još pretežno proizvodi na seljačkim gospodarstvima. Od god. 1943. počela je francuska industrija proizvoditi maslac od pasteriziranog vrhnja, koji je podvrgnut strogoj bakteriološkoj kontroli, a i kontroli mirisa i okusa. Pakovan je u aluminijski papir po 0.25 kg. Naročit okus, svojstven dotičnom području, ne gubi se ni pasteriziranjem!

Francuska produkcija sira s obzrom na izbor najbogatija je na čitavom svijetu: ona ima 400 vrsti sira! No većina tih sireva ni ne ide u prodaju, već se odmah potroši