

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, Sezana), 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

tamo, gdje su i proizvedeni. Industrijalizacija francuske proizvodnje sira vodi k jakom sniženju tih raznih vrsta, a prema jednom ograničenom broju tipova.

I produkcija kazeina zauzima vidljivo mjesto. Do pred rat bila je Francuska najjači producent kazeina na svijetu. U posljednje vrijeme grade se mnoge tvornice za proizvodnju mljeka u prahu, pa i kondenziranog mljeka.

(Hildescheimer Molkerei Zeitung)

POTRAŽNJA MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA U USA

Na 150 milijuna stanovnika USA otpada po osobi 362 kg mljeka na godinu (u tu količinu uračunato je konzumno mljeko i mlječni proizvodi). Potrošnja mljeka i sira posljednjih je godina porasla, ali interes za maslac upravo je neznatan. Od svih mlječnih proizvoda potrošnja sira je najviše porasla. Dok je pred 25 godina iznosila po osobi 1,35 kg na godinu, danas iznosi 3,52 kg. To je rezultat stalne mudre reklame i neumornih nastojanja, koja idu za što boljom proizvodnjom i prodajom sira s pomoću praktičnih i privlačljivih pakovanja. Naročito su omljeli topljeni sirevi. Domaće ih najradije kupuju jer su najpraktičniji, a proizvođači se stalno trude, da ih sve više usavrše — a u tome i uspijevaju.

Potrošnja mljeka i mlječnih proizvoda od 362 kg po osobi na godinu suviše je malena, a dolazi radi premale potrošnje maslaca (manja je bila samo g. 1943.—45., kad se spustila na 343 kg, i to radi raznih ratnih ograničenja). Sada je problem za američke proizvođače, kako potrošnju maslaca opet dići na predratnu količinu, koja je iznosila na godinu 7—8 kg (sada je cca 5,5 kg).

USA stručnjaci navode kao razlog, zašto opada potrošnja maslaca, nedovoljno spretnu i upornu reklamu, previsoku cijenu, konkurenciju od strane margarina i t. d. Zadnje vrijeme je potrošnja margarina upravo nevjerovatno porasla. I svinjska mast »gubi na terenu« i sve je više zamjenjuju biljna ulja, koja su doduše slabije kvalitete, ali ipak je činjenica da su maslac i svinjska mast potisnuti od margarina i biljnih ulja.

Ali problem maslaca je zamršeniji, nego što bi se na prvi pogled mislilo. Na pr. či-

njenica je, da se maslac na kruhu, nekada obilgatno jelo, sve manje troši — jer USA danas jede kud i kamo manje kruha nego prije. Prije rata trošio je čovjek u Americi cca 90 kg kruha po osobi na godinu a danas samo 63 kg. I krumpir je idealna hrana uz maslac, ali i tu je Amerikanac potrošnju snizio na svega 60% od predratne potrošnje. Po svemu se čini, da su neka dijelna ograničenja u prehrani došla u modu gdje kruh i krumpir ne igraju nikakovu važnu ulogu.

No ipak ima nade, da će maslac opet naći svoj put u kuhinju i dostojno mjesto na stolu i to zahvaljujući oštroj reklamnoj kampanji producenata, koja opet budi interes domaćice za maslac. Amerika voli dobro i ukusno jesti, pa se producenti nadaju, da će USA građanin uvidjeti, da nema nadomjestka za maslac i da on upravo idealno poboljšava ukus gotovo svih jela.

(Hildescheimer Molkerei Zeitung)

PUTUJUĆI LABORATORIJ U ITALIJI

Na inicijativu direktora Mljekarskog instituta u Mantovi (Italija) organizirao se putujući kemijski laboratorij, koji posjećuje sve sirene u Mantovskoj provinciji. U sjevernoj Italiji, a napose u dolini rijeke Po, nalazi se mnoštvo malih sirara, tako da sama provincija Mantove ima oko 650 pogona, koji proizvode sir. Takove su sirene udaljene 5—50 milja od većih gradova, a većina ih je tako malena, da si ne može priuštiti odgovarajući laboratorij.

Putujući laboratorij dr. Zorolija instaliran je na motornim kolima, koja mogu brzo saobraćati odličnim putovima sjeverne Italije noseći pomoć i savjet osamljenim sirarama.

PROIZVODNJA ALKOHOLA IZ SIRUTKE

Poznato je, da kvasnice rastvaraju mlječni šećer i, pri tom nastaje alkohol. U Americi su izvršeni pokusi, da se iz sirutke proizvede alkohol. U tu svrhu zagrijana je sirutka na 33 do 34°C, reakcija (pH) joj je naravnana na 4,7 do 5,0, a potom je cijepljena s 2% kulture (preračunato na ukupnu količinu mlječnog šećera u sirutki) Torule cremoris. Po završenom vrenju utvrđeno je, da je 90,73% mlječnog šećera fermentiralo u alkohol. Poluindustrijskom obradom sirutke uspjelo je fermentirati 84% mlječnog šećera u alkohol. (Le Lait)

UPOZORENJE ČITAOCIMA! Umoljavamo sve one koji su primili i držali naš list »Mljekarstvo« br. 1, 2 ili 3 iz god. 1951. — a nisu nam još poslali pretplatu — da dugujući iznos doznače na naš tekući račun kod NB u Zagrebu br. 401-971120.