

rima smišljao je kako da u njima sakupljenu vodu izvede pokraj žednih sela i zaselaka, pa da i oni uživaju u žuborenu planinskog »vodotoka i svježem zelenilu oko njega«. Bilo bi tada, znao je reći, i više higijene u planinskim stanovima.

Prof. Filipović je mnogo radio i na popularizaciji nauke. Pored velikog broja strogo naučnih radova, napisao je bezbroj popularnih članaka lijepim jezikom i narodu pristupačnom dikcijom i stilom. Već god. 1923. izlazi njegovo »Mljekarstvo«, a 1925. »Sirarstvo« za puk. Pokojnik je sudjelovao kao referent i na međunarodnim mljekarskim kongresima, a u domovini kao iskusni predavač na fakultetu, na tečajevima i kao suradnik za unapređenje mljekarske industrije kao i mljekarske proizvodnje uopće. Kao prvi naučni radnik na području mljekarske proizvodnje u našoj zemlji pokojni je profesor vrlo zaslužan za tu nauku ostavivši trajan trag svoje uporne i plodne naučne djelatnosti u mljekarskoj nauci kao i među drugovima i dacima.

Prof. dr. A. Ogrizek

DOMJESEČNI BORAVAK NAŠIH MLJEKARSKIH STRUČNJAKA U DANSKOJ

7. XII. 1955. održan je u Beogradu u Upravi tehničke pomoći FNRJ sastanak naših mljekarskih stručnjaka, koji su se povratili sa dvomjesečne specijalizacije u Danskoj. Sastanku su prisustvovali od strane Jugoslavije: predstavnici tehničke pomoći i Poljoprivredne komore, a od strane USA g. Petersen, predstavnik američke pomoći ICA, koja je organizirala ovu specijalizaciju. Prema izjavama stručnjaka vidjelo se, da je ova specijalizacija imala znatne koristi za njihova poduzeća i za našu cijelu privredu, naročito za mljekarsku. Svi su kandidati spremni izložiti svoje utiske sa specijalizacije i boravka u Danskoj, a to će i učiniti preko stručne i ostale štampe, radia i t. d.

Učesnici specijalizacije bili su:

iz NR Hrvatske —

ing. Davor Baković iz Instituta za Jadranske kulture u Splitu.

Stjepan Leaković iz Tvornice mliječnog praška »Pionir« Županja,

iz NR Srbije —

ing. Vida Dejanović iz »Mlekoprodukta« Sombor,

ing. Miloš Knežević iz Gradske mlekarne Beograd.

iz NR Slovenije —

Slavko Kovačić iz Zadružne mlekarne Maribor i

Anton Cerar iz Gradske mlekarne Ljubljana.

Iz ostalih republika nije bio ni jedan stručnjak u ovoj grupi.

Ovaj dvomjesečni boravak u Danskoj bio je veoma koristan. Naši stručnjaci su imali opširan i točan program, koji se mogao prema potrebi i proširivati. Imali su prilike upoznati uzgoj stoke napose mliječnih krava, organizaciju otkupa i prerade mlijeka, tehnološki proces prerade mlijeka u različite mliječne proizvode, a u prvom redu maslac, sireve i napitke.

Ovom prilikom je vrijedno konstatirati, da su svi službeni predstavnici, pa radnici i seljaci u Danskoj, pokazali na svakom koraku spremnost, da u svakom pogledu pomognu jugoslavenskim drugovima za vrijeme njihove specijalizacije, i da im boravak u njihovoj zemlji bude što zanimljiviji i ugodniji.

Stjepan Leaković

POVRATAK NAŠIH MLJEKARSKIH STRUČNJAKA IZ ENGLESEK

Ovih dana vratilo se naših 17 mljekarskih stručnjaka, koji su kao stipendisti engleske tehničke pomoći proveli 6 mjeseci u Engleskoj, da upoznaju njihovo mljekarstvo. Naši stručnjaci imali su u to vrijeme prilike da upoznaju proizvodnju mlijeka na farmama, sistem organizacije otkupa mlijeka, tehnološki proces konzumnog mlijeka i svih mliječnih proizvoda, organizaciju distribucije mlijeka pa laboratorijsku i kontrolnu službu u mljekarstvu.

Na 6-mjesečnoj specijalizaciji nalazili su se ovi stručnjaci iz naših mljekara:

ing. Radovan Novevski, direktor mljekare Skoplje,

N. Barjaktarev, službenik mljekare Prilep.

Mijat Rakočević, predstavnik NRCG, Ilija Arežina, službenik Gradskog mljekarstva Beograd,

ing. Tomislav Gitarčić, službenik mljekare Kragujevac,

ing. Zaharije Milanović, službenik mljekare Niš,

ing. Lidija Derković, službenik mljekare Zemun,

ing. Darinka Mikić, službenik mljekare Pančevački Rit,

ing. Branka Mešterović, službenik Gradskog mljekarstva Novi Sad,

ing. Simo Parijez, službenik Centralne mljekare Sarajevo,

Savo Čorković, direktor mljekare Banja Luka,

ing. Darka Jenko, službenik ljubljanske mlekarnice Ljubljana
ing. Ljubomir Dešković, službenik »Mlekarnice« Ptuj,

ing. Duro Dokmanović, službenik Gradske mlekare Zagreb,

ing. Mijo Fažo, službenik Gradske mlekare Zagreb,

ing. Slavica Švirig službenik Mlekarske industrije Bjelovar,

ing. Neverka Vuković, službenik mlekare Split.

Naši mlekarski stručnjaci susretani su u svim mlekarama Engleske vrlo prizajno.

Ing. Đ. Dokmanović

MLJEKARSKA INDUSTRIJA »ZDENKA« VEL. ZDENCI

Seminar za unapređenje proizvodnje topljenog sira

Dne 17., 18. i 19. studenoga 1955. održan je u »Zdenki« seminar za unapređenje proizvodnje topljenog sira u NRH. Seminaru

su prisustvovala po 1—2 majstora za topljenje sira iz mlekara: Bjelovar, Zagreb i Vel. Zdenci, te jedan predstavnik PD Našice.

Drug ing. Markeš — koji se je prije kratkog vremena vratio sa sličnog seminara kod tvornice Joh. A. Benckiser u Ludwigshafenu — razložio je ovom prilikom osnove topljenja sira. Osim predavanja izvršena su i mnogobrojna pokusna topljenja u »Zdenkinoj« topionici. Sirevi su topljeni s pet vrsta Joha-soli, njihovim kombinacijama i dvije vrste citrata, pripremljenih prigodom topljenja. Kao sirovine za topljenje upotrebljeni su mladi, srednje zreli i stari sirevi, te mješavina svih zajedno. Na taj su način učesnici tečaja mogli odmah i praktično provjeriti i primijeniti teoretske osnove topljenja sira.

Tako je gradivo bilo opsežno, ono je uspješno savladano, jer su svi učesnici seminara ulagali mnogo truda da upoznaju ovo zanimljivo — a nedovoljno poznato — područje iskorišćenja sira. **M.**

NAŠI ČITAOCI NAM PIŠU

Svake godine u studenom počinje u našim većim gradovima nedostajati mlijeka. Tada, a katkada možda i nešto prije toga počinju savjetovanja odgovornih za opskrbu uz sudjelovanje i zastupnika vlasti, kako bi se takvo stanje uklonilo. U najviše slučajeva je rezultat taj, da otkupna poduzeća podignu cijenu mlijeka dođu samo preko zime, kako bi dobili više mlijeka. Kad dođe proljeće i višci mlijeka, zaboravlja se na sve ono, što se je zaključilo da će se načiniti ali cijena ostaje svejednako viša, dok se sljedeće zime opet ne podigne.

Poznati su razlozi, zašto je zimi manje mlijeka nego u proljeće i ljeti, pa zato o njima ne bih govorio. Dotaknut ću se radije pitanja, zašto se toj nestašici mlijeka ne doskoči i pravodobno ne stvore zalihe mlijeka za zimu. Mislim, da je to pitanje važno i da ga treba prije ili kasnije riješiti, kako bismo doskočili tim vječnim mliječnim krizama, nestašici mlijeka zimi i suvišku ljeti.

Stalno se ističe, da je mlijeko vrlo važna prehrambena namirnica. Nitko i ne sumnja, da je ono jedina hrana za dojenčete. To nam dokazuje i nastojanje ujedinijenih nacija, zatim NATO-a i UNICEF-a, da djeca gotovo po cijelom svijetu budu opskrbljena mlijekom i da se kod nas izgradi što više mlekara.

Nakon rata smo zaista sagradili dosta novih mlekara koje u svakom pogledu odgovaraju svom zadatku. Imamo već više od 40% neiskorištenih kapaciteta. U svim tim mlekarama osjeća se nestašica mlijeka ne pomaže ni makar kako velika mlekara, ako u njoj nema mlijeka! A ni je ni čudo, što ga nema, jer gotovo sve mlekare gledaju u prvom redu na svoju užu korist, koja se očituje u tome, da od mlijeka izrađuju prije svega kazein, tutkala, kiseline i razne druge proizvode, koji donose kud i kamo više profita nego posredovanje između proizvođača i potrošača, što je u najviše slučajeva pasivno; na pr kod mlekare Ljubljana i Zagreb. Mliječni industrijski proizvodi se dobro prodaju, a potrošač neka bude bez mlijeka. Nisam protiv toga, da se mlijeko preradije, zaista nam je potrebno sve od maslaca, sira, kazeina do mliječnog šećera, — ali mislim, da je mlijeko u prvome redu određeno za potrošača, a samo višak neka se preradije.

Dokle god se tako ne čini, pa se mlijeko preradije pred vratima mlekare, moramo ga nastojati dopremiti u gradove iz najudaljenijih krajeva, odakle je to moguće.

Mlijeko bi trebalo preradijati planski za opskrbu u zimi. Trebalo bi dati prednost proizvodnji mliječnog praška i

zgnusnutog (kondenziranog) mlijeka, koje bismo mogli uskladištiti i zimi izručiti na tržište. Kad bi toga bilo dovoljno, ne bi bilo uzroka da mu raste cijena.

Pogledajmo, što je u tom pogledu učinjeno i s kojim uspjehom?! Poduzeće »Fructal« iz Ajdovštine je u proteklom mjesecu ožujku pokusno zgušćivalo mlijeko i s potpunim uspjehom. (To je bilo navodno prvi put, da se u Jugoslaviji prvi zgnusnuto mlijeko). U lipnju je bilo kondenzirano 3.000 litara mlijeka. Iza toga je taj proizvod dan CHZ na pregled i zatraženo, da se dozvoli prerada. Prije nego je izrada dopuštena, proteklo je dosta vremena, pa je međutim nastala poznata kriza šećera i došlo doba prerade rajčice, tako da se nije moglo nastaviti s tom preradom, jer je to poduzeće u prvom redu za preradu voća, a ne mlijeka. Nekako u to doba je i poduzeće Arrigoni iz Izole napravilo jednake pokuse i napravilo nešto zgnusnutog mlijeka, ali je moralo prekinuti preradu; nije mu izdana dozvola, jer da nije registrirano za tu preradu. Tako je u obadvojema tvornicama prekinut rad, a naše tržište prikraćeno za nekoliko vagona mlijeka, umjesto da se ljudima, koji su tu novost uveli u naše mljekarstvo, pruži pomoć i poticaj. Vidimo, da se u inozemstvo prodaje zgnusnuto mlijeko u posudama raznih oblika, tako da čovjek može sa sobom uvijek nositi mlijeko za svaku priliku, na pr. u tubi

kao pastu za zube. Kod nas je zgnusnuto mlijeko stavljeno u limene kutije, koje su stajale više nego sadržaj. Ipak je to mlijeko po litri kao razrijeđeno, bilo jeftinije, nego obično mlijeko u mnogim našim gradovima, a još k tome zasladeno.

Ako pomislimo, koliko se šećera kod nas upotrebi za proizvodnju vina i da se sve tako proizvedeno vino dobro proda smatram, da bi bilo dobro promisliti, nije li došao čas, da se i kod nas počne proizvoditi zgnusnuto mlijeko u ono vrijeme, kad ima mlijeka suviše. Tada bi poduzećima trebalo izručiti dovoljno šećera (pa makar i na račun vina), da uzmognemo nešmetano proizvoditi zgnusnuto mlijeko. Tim bismo se mlijekom zimi ispomagali. Računamo li, da se od svakog kg zgnusnutog mlijeka može napraviti 4—5 lit. mlijeka, to porodica, koja bi imala na zalih 1 kg zgnusnutog mlijeka, ne bi ostala bez mlijeka, pa makar izostala normalna dobava radi snijega ili sličnih nepogoda za par dana. Usto ne bi bilo ni razloga, da se cijena digne, kad je dobava otežana, jer onaj koji bi imao kod kuće mlijeko u kutiji, ne bi bježao za njim u prodavaonu, i otpala bi navala.

Mislim, da je sada vrijeme, kad se treba pripremiti za sezonu i poskrbiti za budućnost, ali netko mora uzeti inicijativu u ruke. Prilika je tu, treba je iskoristiti!

Ivan Zgur
Podnanos

ZANIMLJIVOSTI

Indija: Petogodišnji plan u mljekarstvu. U Indiji započet će god. 1956. petogodišnji plan, koji će u prvom redu omogućiti opskrbu velikih gradova mlijekom. U okolici potrošačkih centara sagradit će se oko 50 novih mljekara. U Pandžabu, gdje se proizvodi najviše mlijeka, bit će tri organizacije za prodaju mlijeka. U tom području sagradit će se dvije tvornice mlijeka u prahu. Računa se, da će se za 10 godina opskrba mlijekom znatno popraviti. Uporedo s tim treba da se poboljša i držanje muzne stoke.

S time u vezi vlada će biti prisiljena da stavi izvan zaštite »svete krave«, koje lutaju po ulicama, a to ne će biti lako. No pretpostavlja se, da će se ostvarenjem plana povećati i potražnja za mlijekom u prahu.

Japan: Razvoj mljekarstva. Prema jednom japanskom bankovnom izvještaju za-

ključuje se, da je proizvodnja mlijeka u znatnom porastu. God. 1936. bilo je u Japanu 169.000 krava, koje su proizvele 295.000 t mlijeka ili oko 1.700 kg po kravi. God. 1954. iznosio je broj krava 356.000, t. j. više nego dvostruko, a proizvodnja mlijeka 900.000 t, t. j. po kravi 2.410 kg.

Nakon rata japanska je vlada davala stočarima predujmove za nabavu krava. Nestašica riže i porast potrošnje kruha pridonijeli su većoj potrošnji mlijeka i maslaca.

Japansko ministarstvo poljoprivrede nastoji da stočarima olakša teško stanje, pa namjerava otkupljivati zalih mlijeknih proizvoda od mljekara, a one se pak moraju obvezati, da će od proizvođača otkupljivati mlijeko po cijeni, koja ne će biti niža od sadašnje. Ministarstvo poljoprivrede uvozi će krmivo i davat će ga proizvođačima uz jeftinije cijene.