

за год. 1915. извјешћује, да се уводи пастеризација млијека за сир код ниже Шемпе-рашуре, и што 65—70°C, и да је сир, израђен од шаковог млијека, одличне квалитете (7).

Иако се то из самог извјештаја не види, лако можемо закључити, да је у овом случају била већ примијењена трајна пастеризација млијека, премда у нешто примитивнијој изведби. Трајна пастеризација је уведена у Европи већ год. 1900. и знатно се раширила до год. 1914. Централни пољопривредни завод у Штокхолму издао је већ те године посебан извјештај о трајној пастеризацији млијека. Покусе на том подручју водио је познати шведски микробиолог Chr. Bartel. Будући да је научна и стручна сарадња међу скандинавским земљама већ тада била доста интензивна, можемо закључити, да су Данци били упознати с покусима Chr. Bartela и да су и сами већ примјењивали трајну пастеризацију.

Проф. Орла-Јенсен, чији смо рад у Швицарској напријед споменули, вратио се год. 1907. у Данску и преузео мјесто професора на Техничкој високој школи у Кјобенхауни. Не можемо установити, да ли се у Данској бавио пастеризацијом млијека за сир. Изгледа да га је рад на школи одвојио од практичних мљечарских питања.

Размјерно рано уведена је пастеризација млијека за сир и код нас.

Сачуван је позив бивше Земаљске мљечарске школе у Врхники, којим је ова позивала сумјештание, да 18. IX. 1913. присуствују јавном завршетку 5 мјесечног мљечарског течаја. Том приликом је на школи била и изложба млијечних производа. У споменутом позиву пише између осталог: "... Моћи ће се видјети фини ементалски сир, рађен како треба, сиреви траписти од млијека, које је било пастеризирано на 85°C..."

Како видимо, пастеризација млијека у производњи сира била је већ за вријеме I. свјетског рата позната и релативно раширена.

Л И Т Е Р А Т У Р А

1. Prof. dr. R. Burri: „50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft“; Bern 1937; str. 246.
2. Dr. D. Sabadoš, Zagreb: „Uloga termofilnih bakterija u ementalском сирарству“; „Мљечарство“ br. 6—1956, str. 126.
3. Види под 1., стр. 248.
4. Prof. V. Bøggild: „Mælkerbruget i Danmark“; Kjøbenhavn 1916, str. 538.
5. Види под 4., стр. 539.
6. Види под 4., стр. 205.
7. Види под 4., стр. 541.

Милорад Рајаћ, Бијељина

УВЈЕТИ И РАД ОКО УНАПРЕЂЕЊА МЉЕКАРСТВА НА ПОДРУЧЈУ БИВШЕГ БИЈЕЉИНСКОГ СРЕЗА

Развоју мљечарства у Босни и Херцеговини у последњих неколико година придаје се велико значење, чији су резултати већ вриједни пажње. Али и поред постигнутих успеха, данас постојеће новосаграђене мљечаре у БиХ не могу ни издалека подмирити потребе становништва свјезим млијеком, па чак ни оне најнужније — за дјецу.

Већина наших градова и индустријских центара оскудијева у млијеку, посебно у доби ниске лактације, т. ј. преко зиме. Тада мљечаре не питају за цијену млијеку, него је важно, да га има и да се може добити у свјезем стању, па макар и из најудаљенијих подручја.

Међутим, када је ријеч о недостатку млијека и млијечних производа у већим потрошачким центрима, онда се с правом поставља питање, што увјетује поменуте тешкоће у опскрби становништва, а и то, какве се мјере подузимају, да се то питање боље ријеша. Познато је, да Босна и Херцеговина не располаже тако лошим увјетима за развој ове привредне гране, али је чињеница, да у производњи млијека заостаје иза других република. По мом мишљењу томе је разлог врло слаба и недовољна оријентација наших произвођача, било да се ради о приватном, опће друштвеном или задружном сектору за ову грану привредне дјелатности, па чак и у оним подручјима, гдје за то има врло добрих увјета и чији рентабилитет премашује друге форсирајуће гране.

У овом чланку желим приказати типичан примјер једног подручја, које вјеројатно по својим увјетима и богатству припада у ред најбољих у земљи, а који је био до крајности занемарен у погледу мљекарске производње. Ради се о бившем бијељинском срезу и Семберији уопће.

Бијељина са својом пространом и богатом околицом пружа такве увјете за развој мљекарства, да би јој то требала бити уједно једна од главних привредних грана. Овим не мислим рећи, да мљекарство треба стајати изнад свега, када знамо, да је ово један од највећих житородних крајева. Али баш зато, што је напредно сувремено индустријско мљекарство везано за напредну пољопривреду, у којој се ове двије гране помажу (пловоред, богаћење тла засијавањем сточне крме и т. д.), могу се ондје очекивати и повољни резултати.

На подручју бившег бијељинског среза данас има око 13.000 крава, од којих отпада 800 комада на јунице (према евиденцији статистичког уреда НО-а Бијељина). Добар дио крава посједује опће друштвени и задружни сектор. Просјечна млијечност по једној крави износи на овим господарствима 8—10 литара.

На овом подручју је једно од јаких и угледних пољопривредних добара „Семберија“, која располаже са 100 музних крава сименталске пасмине скоро увезених из Аустрије. На истом имању имају такођер око 200 јуница, с којима ће се уједно наредне године повећати број музних крава. Добра и напредна господарства су такођер задружни сектори, који располажу са неко 600 крава. Једна од најбољих је произвођачка задруга „Браћа Ђурић“ у Дворовима, која располаже одличним млијечним грлима. Поменута господарства су донедавно форсирала узгој товне живине, а то се негативно одразило на избор млијечних грла. Ово је подручје, у коме је одређен узгој сименталске пасмине, који већ даје добре резултате.

Централна мљекара из Сарајева у потражњи за млијеком одлучила је да отвори сабирну станицу млијека у Бијељини, која би у најоскуднијим моментима, т. ј. у доби ниске лактације преко зиме, била велика припомоћ у опскрби града свјежим млијеком. За овај потхват биле су нарочито заинтересирани привредне организације на подручју Бијељине. Та иницијатива је једнодушно прихваћена. Велико разумијевање свакако дао је Опћински одбор у Бијељини, који је у ту сврху додијелио просторије за изградњу мљекаре. Те би просторије Централна мљекара из Сарајева адаптирала, уложила опрему и оспособила за рад. Да се на адаптацију просторије не би чекало, рад станице је одмах почео у просторијама Прехрамбеног комбината „Сава“, и данас у почетку мљекара већ сакупља око 1.500 до 2.000 литара млијека на дан.

Међутим искрсла је једна нова непредвиђена тешкоћа, која је у приличној мјери успорила рад мљекаре и имала негативан одраз на откуп уопће. Централна мљекара из Сарајева због недостатка финансијских средстава није могла у предвиђеном року оспособити просторије за рад (намјеравали су пустити станицу у погон у травњу год. 1956.).

Ради тога мљекара је била присиђена возити непастеризирано млијеко на веће удаљености, а тиме се дакако није могло избјећи великим трошковима, ни кваровима млијека.

Ови почеци у раду бијељинске мљекаре побудили су сељаке и задруге, да се постепено преоријентирају на набавку крава, дизање кредита у поменуте сврхе, засијавање већих површина сточне хране и т. д. Посебну помоћ у томе пружа Пољопривредна станица у Бијељини, која је у сталном контакту са произвођачима млијека Бијељине.

Овај почетак на унапређењу мљекарства ће пружити без сумње врло повољну прилику произвођачима поменутог подручја, да се баве производњом млијека и уздижу своја gospodarства. Једном ријечју: увјети су врло добри, а традиција никаква.

У Бијељини се одавно показује потреба, да се изгради једна прерађена мљекара, која би уједно преко зиме била велика помоћ већим потрошачким центрима при опскрби свјежим млијеком, као што су на пр.: Сарајево или Београд. Села, по којима су смјештена сабиралишта, тако су распоређена и повезана dobrим путовима, да кола могу у једном правцу покупити млијеко с више сабиралишта. А најважније је, да млијеко са добром организацијом може стићи у раним јутарњим часовима у мљекару, и то најкасније до 8 часова.

Ово нам говори, да је овај крај у односу на потребе и увјете за унапређење мљекарства, био до крајности занемарен. То је дакако имало и својих објективних тешкоћа, јер је Бијељина до пред годину дана била град скоро изолован од већих мјеста, ради недовољних прометних линија. Пруга нормалног колосијека Бијељина—Шид и побољшање постојећег жељезничког и цестовног промета, увелико су придонијели бржем и свестраном развоју привреде на овом подручју. Потрошачи у Бијељини такођер су вољни да се у граду отвори млијечни ресторан, који би поменута мљекара опскрбљивала млијеком и млијечним производима.

Надајмо се, да ће за кратко вријеме Централна мљекара из Сарајева оспособити просторије за рад и тиме ријешити питање откупа млијека на овом подручју. За мљекару већ су осигурана финансијска средства и мљекарска опрема.

У сваком случају ово је користан и похвалан подухват централне мљекаре из Сарајева, да се унаприједи мљекарство поменутог подручја.

Инж. Дубравка Флајак, Сарајево

ПРОИЗВОДЊА УМЈЕТНЕ МЛАЊЕНИЦЕ

У САД од укупне годишње производње млијека троши се као конзумно млијеко и врхње 48%, у маслац се прерађује 27%, у сир 10%, а осталих 15% у друге производе (кондензирано млијеко, сладолед, млијечни прах и др.).

Ови подаци уједно показују, да код прераде млијека преостају велике количине споредних производа, највише обраног млијека, а затим сирутке и млањенице. Посљедњих година ради се у САД много на томе, да се најбоље искористе нузгредни производи код прераде млијека и да постану прикладнији за људску прехрану. Многи мљекарски институти и мљекаре пронашле су низ могућности. Шема показује, колико и каквих се производа данас добива од обраног млијека.

У овом чланку описат ћу производњу умјетне млањенице.