

сељавање врхња при производњи маслаца (*Streptococcus lactis*, *Str. cremoris*, *Str. citrovorus* и *Str. paracitrovorus*). Чисте културе набављамо у облику текућине или прашка, а онда их стално размнажамо. За размнажање чистих култура служи свеже обрано млијеко. Такво млијеко гријемо у боцама 1 сат на температури 85°C. Млијеку, охлађеном до температуре 21°C додамо чисте културе, а потом га држимо у термостату на истој температури, док се не згруша. Овако згрушано млијеко-стартер, служи за закисељавање већих количина обраног млијека, да се произведе умјетна млаћеница.

Пастеризованом обраном млијеку додамо 1—2% стартера и темељито мијешамо. Количина доданог стартера довољна је, да се млијеко згруша за 12—16 сати.

Како умјетна млаћеница треба да садржи око 0,4—1,5% масти, то обраном млијеку додамо свеже пастеризовано врхње прије или послје закисељавања, али прије метења. Садржину масти повећат ћемо и додатком маслаца, отопљеног на температури 70°C, с помоћу посебних распршивача.

У неким мљекарама додају обраном млијеку прије пастеризације и кухињску сол (0,1%).

Закисељено млијеко стављамо најчешће у посебне стапове, а могу послужити и стапови, који се употребљавају за производњу маслаца. Млијеко метемо око 15 минута; док се не појаве ситне грудце маслаца.

Зими обично додајемо боју (биљну), како би се масне куглице што боље истицале.

Након метења млаћеницу одмах хладимо на температуру 4°C, на којој је држимо неколико сати, да постигне одређени вискозитет, а притом се масне куглице дигну на површину. Прије неголи млаћеницу улијемо у боце треба је добро промијешати, да се грудце једнолично распореде.

Стаклене боце или папирнате кутије пунимо млаћеницом служећи се стројем, којим се пуне и боце свјезим млијеком. Напуњене боце одмах стављамо у хладионику, у којима температура не смије пријећи 4—5°C, иначе се број млијечно-киселих бактерија врло лако повећава, па се промијени и састав млаћенице и створи сирутка.

На овај начин могу се врло рационално употребити велике количине обраног млијека и других нузгредних производа, који преостају у масларској индустрији, и добива се умјетна млаћеница, одлично млијечно пиће.

Идеја за производњу умјетне млаћенице дошла је као посљедица тежње за рационалним искоришћивањем споредних производа у мљекарској индустрији. Умјетна млаћеница има знатну храњиву вриједност, пријатан окус и дјелује освјежујуће.

Споменуто идеју требало би да прихвате и наша мљекарска подuzeћа, како би се количине обраног млијека, које преостају при производњи маслаца, што рентабилније искористиле.

Лавар Попоњец, Београд

БЕСПЛАТНО МЛЕКО ЗА ДЕЦУ

Добијањем помоћи од УНИЦЕФ-а (Фонда Уједињених нација за помоћ деци) унапређење млекарства у нашој земљи добило је нов полет. Предратно и послератно затечено стање није гарантовало снабдевање деце здравим млеком и у довољним количинама, посебно у већим градовима и индустријским центрима. Недостатак млека у дечјој исхрани нарочито се осећао у годинама после рата. Ту несташницу ублажавала је

донекле помоћ у великим количинама млека у праху од УНРЕ, УНИЦЕФ-а и ЦАРЕ-а. Увиђајући да се таквом помоћи не може решити дефицит млека у дечјој исхрани, Влада ФНРЈ и УНИЦЕФ склопили су споразум-о изградњи млекара и фабрика за производњу млечног праха, са задатком да се деца обезбеди $\frac{1}{2}$ лит. млека дневно, у целој нашој земљи.

Данас, захваљујући овој сарадњи, раде три фабрике за произвоању млека у праху и 6 модерних конзумних млекара за пастеризацију млека, са 150 сабиралишта, која су у ствари мањи или већи млекарски погони. У току изградње и при завршетку су још 7 нових мањих и већих млекара. Ако се све ово има у виду, онда је јасно да су постављени чврсти темељи развоју млекарске индустрије код нас.

Но, обзиром на сировинску базу, а и домаће потребе у млеку свакако претстоји још даља помоћ УНИЦЕФ-а у неопходној опреми коју не производимо, поред изградње мањих млекара из локалних домаћих средстава. Једна од обавеза при примању помоћи од УНИЦЕФ-а била је, да се мањи део млека бесплатно подели деци преко социјално-здравствених дечјих установа, млечних и школских кухиња итд. За откуп и бесплатну деобу пуномасног млека у праху из домаћих фабрика, новац обезбеђују републички Савети за народно здравље и социјалну политику, а за пастеризовано млеко преко ових Савета градски народни одбори на чијој је територији подигнута нова млекарна.

Од 1951 године, када је прорадила прва млекарна подигнута у заједничкој сарадњи са УНИЦЕФ-ом, па до данас бесплатно су подијељене велике количине млека, проширујући на тај начин допунску исхрану млеком деце широм целе Југославије. Следећа табела показује нам обим ове деобе:

Година	Млекаре	Подељене количине	Број деце корисника	Број установа деобе	Утрошено динара
1951—1955	Осијек Жупања Мурска Собота	472.383 кг пуномасног млека у праху	388.600	1.306 Дечје*јасле, Дечје*јасле, об-	350,958.480.— за откуп наведених
	Љубљана Осијек Београд Нови Сад Загреб Скопље Сарајево	5,722.154 лит. пастеризо- ваног млека	105.286	даништа, домови, дечје болнице, дечје диспанзери, школске и млечне кухиње итд. 1.086	количина млека и орга- низацију рас- поделе.

472.383 кг бесплатно подељеног пуномасног млека у праху из домаће производње, деца до једне године, говори о озбиљној бризи наших власти за побољшање здравља одојчади, у склопу општег програма здравствене заштите деце. Цифра од 5,722.154 литара бесплатно подељеног пастеризованог млека утицало је знатно на квалитетно побољшање редовне исхране деце. Близу 500.000 деце преко 2.393 установа социјално-здравствене заштите осетило је корисне резултате сарадње са УНИЦЕФ-ом по овом програму. Сума од 350,958.480 динара показује једну систематску бригу народне власти о нашим најмлађима да им се на овај начин обезбеди млеко као неопходна живљена намирница за њихов нормалан развој.

У ове цифре није урачунат откуп млека за дечје установе које се налазе на буџету или самосталном финансирању. А и то је једна врста бесплатне деобе, било да заједница даје цео износ или делимично дотације за издржавање дечјих установа

Такође нису урачунате годишње дотације млекарима које износе више милиона динара. То значи, да се млеко субвенционише и да су му продајне цене ниже него што би иначе биле. Према расположивим подацима дотације млекарима износе:

Млекара	1954	1955	Укупно
Београд	54,000.000	13,500.000	67.500.000
Нови Сад	—	4,551.208	4,551.208
Загреб	18,000.000	48,000.000	66,000.000
Осијек	—	—	—
Љубљана	—	—	—
Скопље	—	3,293.000	3,293.000
Сарајево	23,254.558	24,500.000	47,754.558
Укупно:	95,254.558	93,844.208	189,098.776

Ради равномерне расподеле одређених количина за бесплатну деобу Национални комитет за УНИЦЕФ у сарадњи са републичким Советима за народно здравље и социјалну политику донео је један кључ откупа млечног праха од фабрика у Осијеку, Жупањи и Мурској Сobotи, узимајући у обзир потребе појединих република и имајући у виду области које су дефицитарне млеком, како би га обезбедили деци у неопходним количинама. Тај кључ у процентима одражава те потребе и изгледа овако:

НР Србија	25%	НР Босна и Херцеговина	20%
Хрватска	30%	Македонија	7%
Словенија	6%	Црна Гора	12%

Поред директне користи са оваквом политиком у млекарству било је и других које су се одражавале и на осталим пољима живота деце и народа. Прва појава млека у праху из међународних помоћи примљена је са сумњом, да то није право млеко, да је вештачко, биљно и сл., а данас је захваљујући квалитетној производњи домаћих фабрика освојила тржиште и постало саставни део исхране дојенчади. Нове млекаре делују на своју околину на унапређење сточарства и млечности кржава, васпитно утичу на раднике запослене у њима, на сељацима и произвођаче у руковању са млеком и изношење на тржиште здравог и квалитетног производа; да неколико милиона деце и мајки добијају здраво пастеризовано и пуномасно млеко у праху и да га све више траже и користе у исхрани; да производња не може да подмири потражњу и да је млекарство најзад заузело одређено место у привреди ФНРЈ. А ако узмемо у обзир и осетно смањење деље смртности у задњим годинама, у склопу подизања целокупног деље стандарда, онда се мора разумети место и улога коју млеко игра у животу деце, па било као бесплатна деоба, по субвенционираним ценама или куповином на слободном тржишту.

Но, још већи успех постићи ће се тек онда, када целокупна производња, обрада и пастеризација млека буде ишла кроз млекаре и буде долазила на тржиште у беспрекорном стању.