

TEREN SOKOBANJE TIPIČAN MLEKARSKI REON I MOGUĆNOST ZA PROIZVODNJU KVALITETNOG SIRA

U cilju unapređenja stočarsko-mlekarske grane, proizvođači sreza sokobanjskog udružili su se 1. IV. 1955 godine u Stočarsko-mlekarsku zadrugu.

Još pre osnivanja zadruge postojalo je Mlekarsko preduzeće kod Sreskog saveza zemljoradničkih zadruga. Pomenuto preduzeće pristupilo je izgradnji dveju modernih mlekara, koje se sada nalaze u završnoj fazi izgradnje.

Teren Sokobanje i njena okolina nalaze se na brdovitom predelu, a u okolini same Sokobanje nalazi se 21 selo sa 9 opštinskih centara. Geografski položaj joj je jugo-istočni t. j. više prema bugarskoj granici.



Krava sa 25½ lit. mlijeka na dan

(Foto: Dobri Sokobanja)

Mogućnosti za stočarstvo u ovom srezu su daleko bolje od ratarstva, pogotovo ako pogledamo samo okolinu i stanje pašnjaka i livada na ovom terenu. Malo je mesta u našoj zemlji sa takvim mogućnostima za ishranu stoke, na ovakvim idealnim terenima kao što ga ima okolina Sokobanje. Međutim, ti pašnjaci i livade mogu dati mnogo veće ekonomske koristi ako se pravilno neguju i koriste.

U okolini Sokobanje ima ukupno oko 4.552 krave i oko 32.272 ovce. Za vreme Drugog svetskog rata uništeno je 60% stoke i odmah nakon rata nastojalo se da se stočni fond poveća. Po tom pitanju se danas dosta uradilo, ali je

stočni fond danas još slab, te je zadruga rešila da nabavlja i proizvodi na svojoj farmi priplodna grla, vrši selekciju goveda, organizuje stalnu i sistematsku kontrolu produktivnosti i zdravstvenog stanja stoke, osniva svoje stočne farme i organizuje stalne smotre priplodne stoke putem sajмова i izložbi.

Ovaj je srez vrlo bogat ovacima, a zadruga je osnovala farmu ispod same planine Rtnja, u kojoj će biti oko 2—3.000 ovaca. Zadruga će ove godine od svog dobitka u 1955 godini izgraditi higijenska pojila. Iako je vrlo mlada privredna organizacija, Mlekarska zadruga je dala svojim proizvođačima prošle godine oko 40 priplodnih jaganjaca svrljiškog soja, u cilju poboljšanja rasnosti ovaca ovog sreza.

Proizvodnost grla u srezu sokobanjskom je prosečno oko 700 kg mleka godišnje po kravi, što je malo. Ovde se krave upotrebljavaju za rad, oranje, vuču, pa se može reći da je to, pored loše ishrane i nege, glavni razlog slabe mlečnosti. Ima slučajeva gde se krave ne koriste za rad pa se postiže odlična mlečnost. Krstić Jelenko ima kravu »Cvetu« staru 6 godina (slika); do sada se četiri puta telila i daje danas oko 25,5 kg mleka dnevno. Ova krava je nagrađena republičkom novčanom nagradom od 20.000 din na III. poljoprivrednoj izložbi održanoj 23—28. IX. 1955. godine u Sokobanji. Ova se krava ne upotrebljava za rad, a njen vlasnik već dobro oseća koristi koje može imati od mleka.

Radi obuke proizvođača zadruga će sagrađiti jednu uzornu staju u kojoj bi imala oko 20 krava. U toj staji bi pokazivala svojim proizvođačima pravilnu negu stoke i higijensko dobijanje mleka.

Zadruga je od svog osnivanja pa zaključno do decembra prošle godine otkupila 339.000 kg mleka kravljeg i 22.000 kg mleka ovčijeg. U jeku najveće sezone otkupa, mlekara je otkupljivala oko 34.000 kg kravljeg i oko 6—7.000 kg ovčijeg mleka. Mlekara nije poslovala sa svim proizvođačima, a u 1956 godini će raditi sa svim zemljoradničkim zadrugama na celoj teritoriji.

U 1955. godini mlekara je preradila u svom pogonu mlečne proizvode u sledećoj količini: belog srpskog sira 22.217 kg; maslaca 5.732 kg; topljenog masla 1.645 kg i kačkavalja 20.049 kg. Iz ovoga se vidi da je prerada bila usmerena na izradu sira kačkavalja.

Zadruga je prodala sir kačkavalj Grčkoj oko 8.000 kg (iz čisto ovčijeg mleka), preko posrednika »Srbokopa« iz Beograda, a ostale proizvode prodavala je najviše preduzeću »Vranjanka« u Beogradu, zatim u Aleksincu, Nišu, Sarajevu, Skoplju i dr. Potrošači ovih mesta su bili zadovoljni proizvodima. Zadruga je radila na tome da bude u tesnoj vezi sa proizvođačima, ali je uspeh bio mali. Bilo je nekoliko predavanja iz oblasti dobijanja mleka na higijenski način, ali seljaci se tih pouka nisu pridržavali.

Međutim, sada kada se očekuje otvaranje novih pogona, obratila se veća pažnja organizaciji terena i poučavanju proizvođača i donekle već ima uspeha. Zadruga ima u perspektivi plan da organizuje jedan mlekarski tečaj za proizvođače, na kojem bi se obradila sva pitanja iz oblasti mlekarstva, a najviše o higijeni dobijanja mleka i njegovoj važnosti u ishrani odojčadi. Predavanja se već sada održavaju u okolnim selima i seljaci ih vrlo rado posećuju. Sada je veza sa proizvođačima vrlo bliska, a pogotovo sa samim zadrugama. Mlekara ne otkupljuje mleko direktno od proizvođača, već od zadruga. Sa svakom zadrugom je potpisan ugovor za jednu godinu. Isti obuhvati obostrane obaveze. Mlekara isplaćuje mleko zadrugi, a ova zatim svojim proizvođačima. Mle-

karska zadruga daje nagrade proizvođačima, a takođe i zadrugama, ako one to zaslužuju i ako su stvarno sprovele sve što jedan ugovor obuhvata.

Rekli smo da u prošloj godini otkup mleka nije bio najveći — maksimalan, tj. nije bilo veze sa svim proizvođačima. Mleko se otkupljivalo samo od Sokobanje, Blendije i Vrmdže, a od ostalih su otkupljivani samo proizvodi, jer su zadruga radile samostalno.

Kako je zamišljena sirovinaska baza u budućnosti? — Najveća udaljenost od mlekare je 20 km, a već u stočnom fondu smo izneli koliki je broj stoke. Na osnovu toga može se proizvesti godišnje kravljeg mleka 3,186.400 kg, a ovčijeg 1,088.816 kg, ili ukupno jednog i drugog 4,275.000 kg godišnje. Računajući tržišni višak 30%, može se otkupiti 955.000 kg kravljeg i 312.000 kg ovčijeg mleka. Prosečno bi mlekara otkupljivala dnevno oko 2.600 kg kravljeg i 3.000 kg ovčijeg mleka samo za 105 dana.

Da su ova predviđanja realna, najbolje se vidi iz današnjeg otkupa mleka po nekim okolnim selima kao: u Resniku se sada otkupljuje (bez ovčijeg mleka) 400 lit od 517 krava, odnosno 0,7 kg po kravi; u Blendiji od 760 krava oko 600 kg, odnosno 0,75 kg po kravi. Kad bismo ovaj otkup uzeli u buduću dobili bismo dnevno u mlekari 3.181 kg mleka od 4.552 krave. Ovo govori da bi prosečno u srezu na jednog stanovnika dolazilo 210 kg mleka godišnje, a to je za današnje prilike prilično.

Uslovi za povećanje proizvodnje postoje, jer je kraj tipično stočarski. Upoređujući otkupno područje ove nove mlekare sa otkupnim područjem mlekara sagrađenih nakon rata, dolazimo do zaključka da područje nije široko, što će uticati na smanjenje troškova prevoza.

Mlekara u Sokobanji čiji je kapacitet 3—5.000 kg mleka dnevno i mlekara u selu Mužinac čiji je kapacitet 1—2.000 kg dnevno, biće opremljena opremom domaće i strane proizvodnje. Mlekara će izrađivati (u centrali): beli sir, trapist, maslac iz pasterizirane pavlake, jogurt i eventualno sir gorgonzolu, a snabdevaće građanstvo Sokobanje, a takođe i grad Niš svežim nisko hladnim pasteriziranim mlekom. Mlekara u selu Mužinac izrađivaće sir kačkavalj iz kravljeg mleka, a po sabirnim stanicama sir kačkavalj iz ovčijeg mleka. Za ovaku obimnu proizvodnju mlekara ima uslove u pogledu higijene, jer ima sve potrebne prostorije za primanje mleka, pasterizaciju, hladnjaču, odeljenje za izradu maslaca i sira, odeljenje za kompresor i parni kotao, tri podruma za zrenje sireva, jedan magacin i laboratoriju.

Kontrola mleka će se vršiti redovno kod samog otkupa.

Sada se vrše sledeće kontrole: procenat masti u mleku, kiselina, specifična težina i čistoća. Na osnovu toga se mleko isplaćuje, i to osnovna cena kravljem mleku 20, a ovčijem 30 dinara po 1 lit.

Ove probe su proizvođači rado primili i sada postoji takmičenje između pojedinaca čiji će kvalitet biti bolji. Rado su primili i službu na terenu i uzimanje proba ispod samih krava.

Kontrolna služba na ovakom terenu koji se tek stabilizuje je neophodna i stoga se na njoj najviše i radi.

Za ovakav rad potreban je i stručan kadar. Do sada ga nije bilo, sem jednog sa Srednjom poljoprivrednom školom i specijalizacijom u mlekarstvu u našoj zemlji, a sada ima i dva stručnjaka sa Mlekarskom školom. Ovi rade uglavnom na organizaciji terena i kontroli mleka. Svake godine je zadruga slala svoje pretstavnike na tečajevne savetodavne službe koje održava Institut

za mlekarnstvo FNRJ. Od ovih tečajeva je bilo koristi, ali smatram da je potrebno da se na polju savetodavne službe na ovom terenu više radi nego do sada.

Na proizvodnji sira kačkavalja rade majstori (sa dugogodišnjom praksom) iz Pirota, a na proizvodnji holandskih sireva svršeni učenici Mlekarske škole iz Kranja. Troškovi oko platnog fonda biće veći, ali su takvi kadrovi ovde potrebni, jer Srez sa istim ne raspolaže. Sa ovim će to pitanje biti najbolje rešeno, a kvalitet sira biti daleko bolji nego da izrađuju priučeni radnici.

Ing. Nikola Fatejev, Sarajevo

BOLJE ISKORIŠĆIVANJE SIRUTKE

U malim planinskim mljekarskim pogonima sirutka se kod nas redovno upotrebljava samo za vadenje albumina (skute, urde), u srednjim i manjim nizinskim pogonima za ishranu svinja, a u najvećim pretežno gradskim gotovo nikako. Jedino sirutka, koja preostane od prerade mlijeka, nekondicionog za sušenje, suši se u tvornicama mliječnog praška za poslastičarske i pekarske svrhe, ali postupak je dosta skup.

Od mnogobrojnih načina, kako se upotrebljava sirutka, trebalo bi ozbiljno razmatrati proizvodnju mliječnog šećera, koji se zasad kod naših grosističkih poduzeća (Zempral) prodaje po 700 dinara za 1 kg. Ako bi se proizvođaču plaćalo po 500 dinara za 1 kg, a od prvašnjih 4,5—5% u sirutki nakon rafiniranja dobivali samo 2,8%, sirutka, ne računajući vrijednost albumina i melase, isplaćivala bi se po 14 dinara za 1 lit. Osim dosadašnje upotrebe u medicinske svrhe kao »Sacharum lactis« mliječni se šećer u novije vrijeme još šire upotrebljava u proizvodnji penicilina. Nekoliko naših većih pogona moglo bi proizvoditi sirovi mliječni šećer, a jedan pogon, eventualno i šećerana u Županji, mogli bi ga rafinirati.

Mliječna kiselina može se proizvoditi i od škroba, a stvar je kalkulacije, što je rentabilnije. Kod proizvodnje od sirutke randman je 0,9 kg mliječne kiseline od 1 kg mliječnog šećera, ali i za to je potrebna naročita aparatura.

Glavni je zadatak ovog članka, da upozorimo na široko i rentabilno iskorišćivanje sirutke u svim našim mljekarskim pogonima, a za to ne treba gotovo nikakvog posebnog uređaja.

Proizvodnja kefirove bjelančevine, kreme i šerbeta od sirutke

Već je sama proizvodnja kefirove bjelančevine od sirutke rentabilna, a pogotovu kada služi kao predradnja za proizvodnju kreme ili šerbeta.

Kefir raste u slatkoj i u kiseloj sirutki, koja nije prethodno nikako obrađena, a može se razmnažati i u guščoj, kondenziranoj, koja sadrži do 11% mliječnog šećera. Proizvoditi može ga svaki pogon, koji može ohladiti sirutku na 20°C, instalirati na kadama automatske miješalice za zračenje i koji ima sušnicu za kazein.

Prema svrsi, da li je kefir glavni ili jedan od proizvoda od sirutke dodaje se kultura od 5 do 20%. U prvom slučaju dodat ćemo više kulture, i otprilike