

ЗАНИМЉИВОСТИ

Да ли ће алгајски ементалац бити опшан конкурент швицарском?

Задњих година је Западна Њемачка уз велике напоре повећала извоз сира. За извоз долази у првом реду алгајски ементалац.

Настојања за унапређење извоза сира усмјерена су на то, да се произведе што бољи квалитет тако, да сир буде способан за свјетско тржиште. Иако алгајски ементалац још није достигао квалитет швицарског ипак се констатирао знатан напредак у погледу квалитете. Унапређењу извоза придонио је подузетан дух извозне твртке у склопу Савеза алгајског ементалског сира.

Да напори за извоз нису остали без успјеха види се из ових података споменутог савеза:

Година	Извоз алгајског сира у q
1951.	9.270
1953.	17.230
1955.	26.680

Већ год. 1951. највише, т. ј. 74%, извезло се у Белгију и Луксембург. Прошле године 38,6% у Француску, а 57,3% у Италију. Ове земље уз Америку највише увозе швицарски ементалац.

Алгајски ементалац је знатно јефтинији од швицарског. Да Швицарска узмогне задржати и обранити тржиште мора даље порадити на томе, да се не само одржи, већ и побољша квалитет њезиног ементалца. Произвођачи млијека носе велику одговорност, јер квалитет може се постићи ако млијеко није беспријекорно т. ј. способно за сирење и врло добре квалитете.

Западна Њемачка — Од 321,1 вагона маслаца, који се у листопаду прошле године увезао 157,7 потјече из Низоземске, 102,7 из Данске, 25 из Нове Зеландије, 18 из УСА, 7,4 из Шведске, а 5 вагона из Мађарске.

Од 450,3 вагона увезених сирева 252,9 вагона потјече из Низоземске, а 188,5 вагона из Данске.

Америчке шрубе у Јапану и Кореји опскрбљују се реконституираним млијеком. Према подацима јапанског Министарства пољопривреде за 8 мјесеци прошле године повећала се производња млијека у Јапану за неко 7%. Због недовољне производње млијека америчке трупе у Јапану и Кореји опскрбљују се реконституираним (припре-

мљеним) млијеком. У Јапану је у погону 5 творница, које од праха обраног млијека уз додатак дехидриране млијечне масти америчког поријекла праве за америчке трупе конзумно млијеко, cottage сир и сладолед. Ради заштите мљекарства у земљи јапанска влада је забранила продају споменути производа домаћем пучанству.

Канте с поклойцем од пластичког материјала. — У задње вријеме једна шведска творница металних предмета производи канте за млијеко од тврде алуминијске легуре (слитине). Канте од 20, 30, 40 и 50 лит врло су лагане. Тако на пр. канта од 50 лит тежи само 6 кг. Канте разне садржине имају исту ширину грла. Поклопац од пластичког материјала врло добро затвара и према извјештају Шведске врло је трајан.

Атомско зрачење млијека — У Америци се у већем опсегу праве покуси, да се у млијеку и другим живежним намирницама атомским зрачењем (бета и гама зракама) униште клице и тако сачувају дуље времена од кварања. Међутим код тога настају непријатне промјене у окусу и мирису. Код меса употребом 2.000.000 реп (Roentgen equivalent physical—rep—јединица зрачења) појављује се у мањој мјери мирис по сагорјелом. Код млијека већ са 100.000 реп код температуре од 10—16°C може се установити непожељан мирис. Код дуљег складиштења тај се мирис нешто смањује. Ако се смрзнуто млијеко зрачи опајају се само минимални трагови промјене мириса и окуса.

И код атомског зрачења згуснутог млијека, млијека у праху и маслаца мора се бити врло опрезан, да се избјегну промјене окуса. Зрачени маслац изблиједи и постаје нешто ранкетљив.

Проћи ће још неко вријеме док се пронађе поступак с помоћу којег ће се употребити хладна стерилизација (зрачење) тако осјетљиве живежне намирнице као што су млијеко и његови производи, а да не буде без посљедица у окусу и мирису.

Код конзервирања меса, поврћа и других живежних намирница могућа је примјена атомског зрачења без посљедица.

Западна Њемачка — Према обавјест^и из Бона број стројева за мужњу је знатно порастао. Од 5,6 мил. музара готово 1/5 се механички музе.