

M L J E K A R S T V O

Mjesečnik Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske

GOD. VI.

ZAGREB, PROSINAC 1956.

BROJ 12

Kand. poljopr. nauka ing. Obren M. Pejić, Zemun

MLEKARSKA IZLOŽBA »MLEKARSTVO NR SRBIJE« U NOVOM SADU

Treći međunarodni poljoprivredni sajam u Novom Sadu, po opštoj oceni stručnjaka i posetilaca nesumnjivo pokazuje napredak naše privrede uopšte a posebno poljoprivrede.

Na ovom sajmu su se mlekarska preduzeća Srbije pojavili kao izlagači na zajedničkom izložbenom prostoru i pod zajedničkim nazivom »Mlekarstvo N. R. Srbije«. To pretstavlja veliku novinu, a samo izlaganje pretstavlja istoriski datum u razvoju mlekarstva u N. R. Srbiji. Na zajedničkom izložbenom prostoru izlagalo je 12 najvećih preduzeća u Srbiji, a svako preduzeće je na tom zajedničkom prostoru imalo zasebno mesto za izlaganje svojih proizvoda. Na taj način, posetioci Sajma su mogli da dobiju jasnu i potpunu sliku nesamo o celokupnom mlekarstvu republike već i o vrstama i kvalitetu mlečnih proizvoda svakog preduzeća — izlagača. Stoga mislimo da se ovakvo zajedničko izlaganje pokazalo veoma dobro i korisno pa bi tako trebalo postupati i ubuduće.

Pored preduzeća, koja su svoje proizvode izlagala na zajedničkom izložbenom prostoru, mnoge zadruge i poljoprivredna dobra izlagali su svoje mlečne proizvode na svojim mestima zajedno sa ostalim svojim poljoprivrednim proizvodima. Bilo bi veoma korisno i dobro da ona poljoprivredna dobra i zadruge, koji se u jačoj meri bave proizvodnjom mlečnih proizvoda, iduće godine takođe učestvuju na sajmu zajedno sa mlekarskim preduzećima. U tom slučaju bi zadruge i poljoprivredna dobra na zajedničkom izložbenom prostoru imali zasebna mesta ili čitav deo zajedničkog prostora gde bi, recimo, pod naslovom »Poljoprivredna dobra« i »Zadružno mlekarstvo« izlagali svoje mlečne proizvode. Time bi se podvukao značaj poljoprivrednih dobara u proizvodnji mleka i mlečnih proizvoda, jer ona ovde igraju značajnu ulogu. Takođe bi se time jače istakla uloga onih zadruga koje se ne bave isključivo proizvodnjom mlečnih proizvoda.

NR Makedonija, Slovenija, Bosna i Hercegovina su takođe izlagale svoje mlečne proizvode ali samo u okviru svojih zajedničkih izložbenih prostora. Čini nam se da bi bilo veoma korisno ako bi razmislili o tome da se na idućem sajmu ostale republike takođe pojave sa svojim proizvodima, i to na zajedničkim izložbenim prostorima za svaku republiku. Na taj način mlekarstvo bi moglo dobiti možda zaseban paviljon ili bar više prostora u većem paviljonu. To bi istovremeno pretstavljalo začetak zajedničkog izlaganja mlekarstva Jugoslavije kao celine, što bi donelo svestrane koristi.

Izložbu je organizovalo Udruženje mlekarskih preduzeća NR Srbije u najtešnjoj saradnji sa Institutom za mlekarstvo FNRJ, Zavodom za mlekarstvo Polj. fakulteta u Zemunu, Gradskim mlekarstvom iz Beograda, ostalim mlekarskim preduzećima Srbije i mlekarskim stručnjacima, u saradnji sa Savezom poljoprivrednih komora FNRJ i Poljoprivrednom komorom NR Srbije.

Dajući najosnovnija zapažanja o mlekarskoj izložbi pokušaćemo da se kritički osvrnemo pre svega na one momente koji su značajni ne samo za ocenu uspeha na ovom Sajmu, već da bi mogli izvesti korisne zaključke za buduća izlaganja i uočili nedostatke koje bi ispravljali.

Organizacija izložbe. U zemljama sa razvijenim mlekarstvom, zemljama koje, kako se to obično kaže, »imaju tradiciju«, imaju iskustvo u mlekarstvu, pa i u mlekarskim izložbama, nekako smo naučili da smatramo prirodnim uspeh u tom pogledu. Međutim, ovoga puta organizovano učešće na sajmu preduzeća Srbije pretstavlja zaista prijatno iznenađenje. U pogledu uređenja izložbenog prostora, njegove lepote i propagandnog efekta, u pogledu zastupljenih proizvoda i načina pakovanja, ova izložba je bila na velikoj visini. Docnije ćemo ukazati i na nedostatke izložbe, ali uzeto u celini smatramo, da se ova izložba može upoređivati sa sličnim izložbama mnogo razvijenijih mlekarskih zemalja. Zasluzena pohvala našim preduzećima delovaće na njih samo stimulatивно, jer uvidevši šta mogu učiniti složnim i razumnim stručnim radom, naša će preduzeća uložiti napore da se idućeg puta pojave još organizovanije, sa više proizvoda i sa još boljim njihovim kvalitetom. Dakle, uspeh i nedostatke sa ovog izlaganja mi moramo pravilno iskoristiti u borbi za još bolji rad i kvalitetnije proizvode. Jer, zaista zaslužuje svaku pohvalu napor naših mlekarskih stručnjaka i preduzeća, što se ova naša republika, koja do 1945 praktički nije imala mlekarstvo organizovano i opremljeno na savremen način, mogla pojaviti kao izlagač mlečnih proizvoda na visokom stručnom nivou.

»Likum«, preduzeće za primenjenu i dekorativnu umetnost iz Beograda, opremilo je umetnički i tehnički deo izložbenog prostora. Taj posao je po našoj oceni izveden odlično, jer ceo izložbeni prostor kao celina deluje svojom opreom i dekorativnošću kao snažna celina, prijatno, skladno, podvlačeći kolektivni duh. U toj skladnoj i snažnoj celini izložbene površine pojedinih izlagača deluju snažno kao skladne i snažne jedinice u sastavu snažne celine. (Slika 1)

Ipak, mora se naglasiti da je na ovoj izložbi bilo dosta, pa i suviše izloženih predmeta, čak više primeraka jednog istog proizvoda, a grafikona i slika veoma malo. To se može smatrati ozbiljnim nedostatkom ove izložbe. Čini nam se da bi kod sledećeg izlaganja broj izloženih primeraka jednog istog proizvoda trebalo smanjiti, a povećati broj slika i grafikona. Na taj način posetioći bi porred izloženih proizvoda mogli da se upoznaju i sa radom preduzeća koja izlažu, a takođe i sa izgledom samih preduzeća, njihovih uređaja, društvenih prostora i slično. Vaspitni i propagandni efekat ovako opremljene izložbe nesumnjivo bi bio veći.

U tehničkom, umetničkom, organizacionom i propagandnom pogledu ova prva izložba je u potpunosti uspeła. To ne znači i naš najviši stupanj mogućnosti.

Način ocenjivanja proizvoda. Institut za mlekarstvo FNRJ u saradnji sa Udruženjem mlekarskih preduzeća NR Srbije, sa Gradskim Mlekarstvom iz Beograda, Poljoprivrednim fakultetom iz Zemuna i ostalim mlekarskim struč-

njacima, formirao je zasebnu Komisiju za ocenu mlečnih proizvoda. To takođe predstavlja korisnu novinu. Komisija je prijavljena kod Saveza poljoprivrednih komora FNRJ i kod Uprave sajma u Novom Sadu, te je sa formalne tačke gledišta to bila zvanična komisija kojoj je bila poverena stručna ocena svih izloženih mlečnih proizvoda ne samo Srbije već i ostalih republika koje su učestvovala na sajmu. Sastav komisije: kand. nauka Inž. Obren M. Pejić, predsednik, Dr. Stević Bogoje, Inž. Borivoje Obradović, Inž. Zonji Đorđe, mlek. stručnjak Matica Stevan, kao članovi Komisije. Za sekretara komisije izabran je Inž. Vitoimir Rakić, sekretar Instituta za mlekarstvo FNRJ.

Na posebnoj sednici održanoj u Institutu za mlekarstvo FNRJ u Beogradu, Komisija je utvrdila tehniku i način ocenjivanja izloženih mlečnih pro-



Slika 1. Opšti izgled izložbenog prostora »Mlekarstvo NR Srbije«

(Foto: Jugoreklam, N. Sad)

izvoda i donela privremeni pravilnik za svoj rad. Pretpostavljajući da je za stručnu javnost interesantan sam rad Komisije iznećemo ukratko taj rad.

a) *Slanje proizvoda za ocenu.* Preduzeća su bila obaveštena da najdalje do 12. IX. 1956. godine pošalju jedan ili više uzoraka svojih proizvoda za ocenjivanje. Proizvodi za ocenjivanje su morali da budu bez omota i bez oznaka preduzeća, kako se ne bi moglo znati kome preduzeću pripadaju proizvodi. Na svakom primerku proizvoda koji se šalje za ocenjivanje mora biti jasno označena šifra. U zasebno zapečaćenom kovertu svako preduzeće je Komisiji dostavilo spisak proizvoda koji se šalju na ocenjivanje i spisak šifara. Time je bila obezbeđena potpuna anonimnost izlagača i Komisiji omogućena maksimalna objektivnost kod ocenjivanja.

b) *Sistem ocenjivanja.* Pošto kod nas nema propisa o sistemu ocenjivanja mlečnih proizvoda, Komisija je na osnovu međunarodnih propisa a prilagođavajući ih našim potrebama i uslovima, morala prvo da se dogovori o tome koji će sistem ocenjivanja primeniti u svome radu. Komisija je polazeći od gore navedenih činjenica usvojila i razradila sistem od 100 tačaka. Ta odluka Komisije zapisnički je konstatovana te je imala karakter privremenih propisa obaveznih za Komisiju i sve izlagače. Za razne mlečne proizvode usvojeni su i razrađeni ovi sistemi pokazatelja:

ZA SIREVE

ukus i miris	45 tačaka
konzistencija	25 „
tekstura	10 „
boja	5 „
opšti izgled	10 „
pakovanje	5 „
<hr/>	
Svega	100 tačaka

Na osnovu ukupnog broja tačaka dobijenih kod ekspertize sirevi su stavljeni u jednu od sledećih klasa kvaliteta:

Klasa »Ekstra«, ukupno 92—100 tačaka, od čega na ukus i miris najmanje 45 tačaka.

I klasa ukupno 87—91 tačka, od čega na ukus i miris najmanje 45 tačaka.

II klasa ukupno 75—86 tačaka, od čega na ukus i miris najmanje 35 tačaka.

ZA MASLAC

ukus i miris	60 tačaka
konzistencija i tekstura	20 „
boja i sjaj	15 „
pakovanje	5 „
<hr/>	
Svega	100 tačaka

Na osnovu ukupnog broja dobivenih tačaka maslac je raspoređivan u jednu od sledećih klasa:

Klasa »Ekstra« Ukupan broj tačaka 90—100

I Klasa Ukupan broj tačaka 80—89

II Klasa Ukupan broj tačaka 69—79

ZA TOPLJENO MASLO

ukus i miris	60 tačaka
konzistencija i tekstura	20 „
boja i sjaj	15 „
pakovanje	5 „
<hr/>	
Svega	100 tačaka

Klase: I klasa — od 90—100 tačaka

II klasa — od 75—89 tačaka.

c) *Način ocenjivanja.* Komisija se sastala na dan ocenjivanja, a tom prilikom je bilo zapisnički konstatovano prisustvo članova Komisije i ispravnost prispelih proizvoda za ocenjivanje. Takođe je zapisnički konstatovana ispravnost koverata sa šiframa.

Za svaki proizvod član Komisije dobija poseban listić sa ispisanim pokazateljima. Broj tačaka za pojedine osobine proizvoda član Komisije unosi samostalno na osnovu svoje sopstvene ocene.

Kada su ocenjeni svi proizvodi, komisijski se otvaraju koverti sa šiframa i imenima izlagača, a zatim članovi Komisije odlaze na mesto izložbe i ocenjuju ambalažu i način pakovanja (opet svaki član Komisije samostalno i nezavisno).

Po završenom ocenjivanju a na osnovu ukupnog broja dobijenih tačaka, Komisija je razvrstavala proizvode po klasama, o čemu je odmah sačinjen zapisnik. Posle toga sastavljen je predlog Upravi sajma za dodeljivanje novčanih nagrada i diploma. Celokupan materijal i zapisnici o radu Komisije čuvaće se stalno u zasebnom dosijeu u Institutu za mlekarstvo FNRJ u Beogradu.

Zbog srazmerno kratkog vremena nije moglo da se izvrši ispitivanje procenta masti i vlage u pojedinim mlečnim proizvodima što bi bilo neophodno radi još objektivnije ocene kvaliteta izloženih proizvoda. Taj nedostatak treba kod sledećeg izlaganja ukloniti, te će se na taj način dobiti još potpunija slika o kvalitetu izloženih proizvoda i mlečnih proizvoda u NR Srbiji uopšte.

Rezultati ocenjivanja. Izložićemo ukratko rezultate rada Komisije za ocenjivanje proizvoda, kako bi čitalac dobio što jasniju sliku o kvalitetu samih proizvoda.

a) *Asortiman*

Izloženo je 12 vrsti tvrdih sireva: kačkavalj, grojer ovarski, trapist, monoštorski, ementalški, edamski, gauda, parmezan i tri nova sira — »Turist«, »Pionir« i »Indonezija«. Od mekih sireva izloženi su: beli meki, feta, romadur, belpaeze, kvargle, kamamber, imperijal, somborski sir, gorgonzola, rokfor. Takođe je izlagan veći broj topljenih sireva. Prema tome u pogledu asortimana pokazalo se da NR Srbija proizvodi skoro sve važnije vrste tvrdih i mekih sireva, te se sa te strane stanje može smatrati potpuno zadovoljavajuće. Osim gorgonzole, svi navedeni mekani i tvrdi sirevi poticali su iz preduzeća NR Srbije. Mi bi rekli da se kod nas za izvesno vreme ne postavlja pitanje asortimana sireva već borba za njihov kvalitet.

b) *Pakovanje*

Roba izlagana na ovom Sajmu pokazala je veoma visok nivo pakovanja mlečnih proizvoda uopšte a naročito sireva. Štaviše, u pogledu pakovanja izložba je bila na najvišem svetskom nivou, što se bez ustezanja mora priznati a našim stručnjacima odati zaslužno priznanje, jer su oni pokazali ne samo da su pitanje pakovanja pravilno shvatili, već da nisu žalili ni truda da to svoje shvatanje ostvare. U pogledu materijala za pakovanje može se reći da je bio iskorišćen skoro sav materijal koji inače dolazi u obzir kao materijal za pakovanje mlečnih proizvoda. Takođe smatram da je pravilno što je za pakovanje sireva bio bogato korišćen celofan i polivinil.

U pogledu samog nivoa pakovanja može se reći da su bile zastupljene tri vrste pakovanja i to: standardno, luksuzno i obično pakovanje.

Nama se čini da smo u pogledu pakovanja dostigli visok nivo pa bi se u tom pogledu naš zadatak u budućnosti sastojao u tome da to pakovanje pojeftinimo, omasovimo i da kvalitet proizvoda dovedemo potpuno u sklad sa načinom pakovanja. Ovoga puta naše pakovanje daleko je prevazišlo naš kvalitet. (naslovna sl.)

c) *Kvalitet proizvoda.* Ovde ćemo komentarisati kvalitet proizvoda sa teritorije NR Srbije, mada u tabeli 1 dajemo celokupan pregled proizvoda gde ulaze i proizvodi sa teritorije NR Makedonije i Slovenije koji su takođe bili ocenjivani.

Treba podvući da je ova izložba mlečnih proizvoda NR Srbije pokazala da se kvaliteta proizvoda za poslednjih nekoliko godina znatno popravila. No ipak, ne smemo i ne možemo biti zadovoljni sa kvalitetom, te se sada mora glavna pažnja posvetiti tome pitanju. To se jasno vidi iz podataka tab. 1 gde nalazimo da smo u klasi »ekstra« imali samo 22,5% a u klasi I samo 37% od ocenjenih sireva. Preko 50% sireva je II i III klase. Nas ozbiljno mora da zabrine ova činjenica a naročito veliki procenat sireva III klase, jer ta klasa po pravilu ne ide na tržište drugačije već samo kao sirovina za pretapanja. Pa čak i u tom slučaju proizvod III klase ne obezbeđuje prvoklasni kvalitet topljenih sireva.

Kod mekanih sireva stanje je znatno bolje, jer smo tu imali u ekstra i I klasi 35—40%, u III klasi 27%. U II klasi bilo je 33—34% od ukupnog broja ocenjenih uzoraka. Ipak, i takvo stanje ne može nas zadovoljiti, naročito ako uzmemo u obzir ogroman značaj belih sireva i mekih sireva uopšte za ishranu naših naroda.

Ovde se mora podvući da su izvanredni rezultati postignuti u pogledu topljenih sireva, gde je u »ekstra« i I klasi bilo 80% od ocenjenih uzoraka dok je na ostale klase otpalo samo 20%. Visok kvalitet topljenih sireva pokazuje činjenica, da je osim »ekstra« i I klase bilo samo još 20% kao II klasa. U trećoj klasi topljenih sireva nije bilo. To pokazuje da je Mlekoprodukt iz Sombora učinio veoma veliki napredak u asortimanu i kvaliteti topljenih sireva, što ovom prilikom bez rezerve ističemo.

Takođe ne možemo biti spokojni ni u pogledu kvaliteta maslaca, jer najveći deo je ocenjen kao II i III klasa, mada 33,40% od ukupno ocenjenih proizvoda dolazi na proizvode klase »Ekstra«. Baš ta činjenica pokazuje da srazmerno brzo možemo popeti kvalitet, a samim tim i trajajnost našeg maslaca, čime se sada ne možemo osobito pohvaliti.

Ovaj prikaz rezultata ocenjivanja izloženih mlečnih proizvoda možda ne bi potpuno ispunio svoj zadatak, ako se ukratko ne osvrnemo na najvažnije nedostatke pojedinih proizvoda, usled kojih su i ocene bile niže.

Kod sireva najčešći su bili sledeći nedostaci:

- 1) grubo i žilavo testo,
- 2) nepravilna šupljikavost,
- 3) slabo izražen ukus i miris,
- 4) nedovoljna zrelost.

Tab. 1. Pregled kvaliteta mlečnih proizvoda

Vrsta proizvoda	Od ukupnog broja bilo je			
	ekstra	I klasa u %	II klasa	III klasa
SIREVI :				
a) <i>Tvrđi sirevi</i>				
kačkavalj		17,00	35,00	48,00
tip kačkavalja	25,00	75,00		
trapist		8,30	50,00	41,70
edamski		14,50	43,00	43,00
gauda		50,00	50,00	
ementalski	20,00	20,00	40,00	20,00
grojer		33,00		67,00
ostali			33,00	67,00
Prosečno	22,50	36,63	41,83	47,80
b) <i>Mekani sirevi</i>				
beli mekani		30,00	40,00	30,00
feta		50,00	50,00	
somborski		33,00	33,30	33,70
ostali		43,00	14,30	43,70
Prosečno		39,00	34,40	27,00
c) <i>Topljeni sirevi</i>				
MASLAC	20,00	60,00	20,00	
MASLO	33,00		33,00	34,00
		33,00	67,00	

Ti nedostaci delimično dolaze usled nedostataka stručne radne snage u preduzećima, i to je najvažniji uzrok. U manjoj meri je to nedostatak koji dolazi usled slabijeg kvaliteta mleka. Boljim stručnim radom, većim zalaganjem i većim poštovanjem našeg domaćeg potrošača ovi uzroci se mogu ukloniti srazmerno brzo.

Što se tiče maslaca, tu su najčešći bili ovi nedostaci:

- 1) slaba konzistencija,
- 2) slabo izražen ukus i miris,
- 3) visok procent vode.

Svi nedostaci maslaca jasno pokazuju slab stručni rad kod njegove izrade, te prema tome treba na majstore postavljati jasnije i strožije zahteve. Moramo biti ipak jednom načisto da nije dovoljno samo zavijati maslac u pergament i na tom pergamentu stavljati natpise »Čajni maslac«. Tu je potrebna borba za kvalitet.

Završavajući ovaj prikaz rezultata dobijenih kod ocenjivanja mlečnih proizvoda na Trećem međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, želim još jednom da podvučem da je učestvovanje na Sajmu pokazalo nesumnjive uspehe u razvoju mlekarstva NR Srbije i ostalih naših republika. Istovremeno pokazalo nam je ovo izlaganje mnoge naše nedostatke i ukazalo na puteve kojima treba ići da te nedostatke uklonimo.