

# МЛЕКАРСТВО

Месечник Стручног удружења млекарских привредних организација Хрватске

ГОД. VI.

ЗАГРЕБ — БЕОГРАД, ДЕЦЕМБАР 1956

БРОЈ 12

Канд. пољопр. наука инж. Обрен М. Пејаћ, Земун

## МЛЕКАРСКА ИЗЛОЖБА „МЛЕКАРСТВО НР СРБИЈЕ“ У НОВОМ САДУ

Трећи међународни пољопривредни сајам у Новом Саду, по општој оцени стручњака и посетилаца несумњиво показује напредак наше привреде уопште а посебно пољопривреде.

На овом сајму су се млекарска предузећа Србије појавили као излагачи на заједничком изложбеном простору и под заједничким називом „Млекарство НР Србије“. То претставља велику новину, а само излагање претставља историски датум у развоју млекарства у НР Србији. На заједничком изложбеном простору излагало је 12 највећих предузећа у Србији, а свако предузеће је на том заједничком простору имало засебно место за излагање својих производа. На тај начин, посетиоци Сајма су могли да добију јасну и потпуну слику несамо о целокупном млекарству републике већ и о врстама и квалитету млечних производа сваког предузећа — излагача. Стога мислимо да се овакво заједничко излагање показало веома добро и корисно па би тако требало поступати и убудуће.

Поред предузећа, која су своје производе излагала на заједничком изложбеном простору, многе задруге и пољопривредна добра излагали су своје млечне производе на својим местима заједно са осталим својим пољопривредним производима. Било би веома корисно и добро да она пољопривредна добра и задруге, који се у јачој мери баве производњом млечних производа, идуће године такође учествују на сајму заједно са млекарским предузећима. У том случају би задруге и пољопривредна добра на заједничком изложбеном простору имали засебна места или читав део заједничког простора где би, рецимо, под насловом „Пољопривредна добра“ и „Задружно млекарство“ излагали своје млечне производе. Тиме би се подвукао значај пољопривредних добара у производњи млека и млечних производа, јер она овде играју значајну улогу. Такође би се тиме јаче истакла улога оних задруга које се не баве искључиво производњом млечних производа.

НР Македонија Словенија, Босна и Херцеговина су такође излагале своје млечне производе али само у оквиру својих заједничких изложбених простора. Чини нам се да би било веома корисно ако би размислили о томе да се на идућем сајму остале републике такође појаве са својим производима, и то на заједничким изложбеним просторима за сваку републику. На тај начин млекарство би могло добити можда засебан павиљон или бар више простора у већем павиљону. То би истовремено претстављало зачетак заједничког излагања млекарства Југославије као целине, што би донело стране користи.

Изложбу је организовало Удружење млекарских предузећа НР Србије у најтежној сарадњи са Институтом за млекарство ФНРЈ. Заводом за млекарство Пољ. Факултета у Земуну, Градским млекарством из Београда, осталим млекарским предузећима Србије и млекарским стручњацима, у сарадњи са Савезом пољопривредних комора ФНРЈ и Пољопривредном комором НР Србије.

Дајући најосновнија запажања о млекарској изложби покушаћемо да се критички осврнемо пре свега на оне моменте који су значајни не само за оцену успеха на овом Сајму, већ да би могли извести корисне закључке за будућа излагања и учили недостатке које би исправљали.

*Организација изложбе.* У земљама са развијеним млекарством, земљама које, како се то обично каже, „имају традицију“, имају искуство у млекарству, па и у млекарским изложбама, некако смо научили да сматрамо природним успех у том погледу. Међутим, овога пута организовано учешће на сајму предузећа Србије претставља заиста пријатно изненађење. У погледу уређења изложбеног простора, његове лепоте и пропагандног ефекта, у погледу заступљених производа и начина паковања, ова изложба је била на великој висини. Доцније ћемо указати и на недостатке изложбе, али узето у целини сматрамо, да се ова изложба може упоређивати са сличним изложбама много развијенијих млекарских земаља. Заслужена похвала нашим предузећима деловаће на њих само стимулативно, јер увидевши шта могу учинити сложним и разумним стручним радом, наша ће предузећа уложити напоре да се идућег пута појаве још организованије, са више производа и са још бољим њиховим квалитетом. Дакле, успех и недостатке са овог излагања ми морамо правилно искористити у борби за још бољи рад и квалитетније производе. Јер, заиста заслужује сваку похвалу напор наших млекарских стручњака и предузећа, што се ова наша република, која до 1945 практички није имала млекарство организовано и опремљено на савремен начин, могла појавити као излагач млечних производа на високом стручном нивоу.

„Ликум“, предузеће за примењену и декоративну уметност из Београда, опремило је уметнички и технички део изложбеног простора. Тај посао је по нашој оцени изведен одлично, јер цео изложбени простор као целина делује својом опремом и декоративношћу као снажна целина, пријатно, складно, подвлачећи колективни дух. У тој складној и снажној целини изложбене површине појединих излагача делују снажно као складне и снажне јединке у саставу снажне целине (Слика 1).

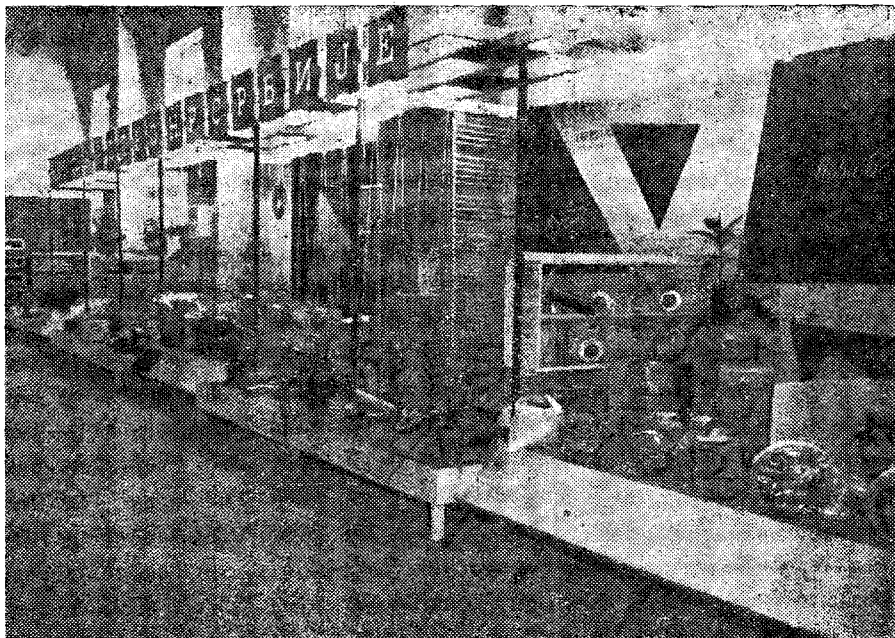
Ипак, мора се нагласити да је на овај изложби било доста, па и сувише изложених предмета, чак више примерака једног истог производа, а графикана и слика веома мало. То се може сматрати озбиљним недостатком ове изложбе. Чини нам се да би код следећег излагања број изложених примерака једног истог производа требало смањити, а повећати број слика и графикана. На тај начин посетиоци би поред изложених производа могли да се упознају и са радом предузећа која излажу, а такође и са изгледом самих предузећа, њихових уређаја, друштвених просторија и слично. Васпитни и пропагандни ефект овако опремљене изложбе несумњиво би био већи.

У техничком, уметничком, организационом и пропагандном погледу ова прва изложба је у потпуности успела. То не значи и наш највиши ступањ могућности.

*Начин оцењивања производа.* Институт за млекарство ФНРЈ у сарадњи са Удружењем млекарских предузећа НР Србије, са Градским Млекарством из Београда, Пољопривредним факултетом из Земунa и осталим млекарским стручњацима, формирао је

заседну Комисију за оцену млечних производа. То такође претставља корисну новину. Комисија је пријављена код Савеза пољопривредних комора ФНРЈ и код Управе сајма у Новом Саду, те је са формалне тачке гледишта то била званична комисија којој је била поверена стручна оцена свих изложених млечних производа не само Србије већ и осталих република које су учествовале на сајму. Састав комисије: канд. наука Инж. Обрен М. Пејић, претседник, Др. Стевић Богоје, Инж. Боривоје Обрадовић, Инж. Зоџи Ђорђе, млек. стручњак Матица Стеван, као чланови Комисије. За секретара комисије изабран је Инж. Витомир Ракић, секретар Института за млекарство ФНРЈ.

На посебној седници одржаној у Институту за млекарство ФНРЈ у Београду, Комисија је утврдила технику и начин оцењивања изложених млечних производа и



Сл. 1. Општи изглед изложбеног простора „Млекарство НР Србије“  
(Фото: Југореклам, Н, Сад)

донела привремени правилник за свој рад. Претпостављајући да је за стручну јавност интересантан сам рад Комисије изнећемо укратко тај рад.

а) *Слање производа за оцену.* Предузећа су била обавештена да најдаље до 12. IX. 1956. године пошаљу један или више узорака својих производа за оцењивање. Производи за оцењивање су морали да буду без омота и без ознака предузећа, како се не би могло знати коме предузећу припадају производи. На сваком примерку производа који се шаље за оцењивање мора бити јасно означена шифра. У засебно запечаћеном коверту свако предузеће је Комисији доставило списак производа који се шаљу на оцењивање и списак шифара. Тиме је била обезбеђена потпуна анонимност излагача и Комисији омогућена максимална објективност код оцењивања.

б) *Систем оцењивања*. Пошто код нас нема прописа о систему оцењивања млечних производа, Комисија је на основу међународних прописа а прилагођавајући их нашим потребама и условима, морала прво да се договори о томе који ће систем оцењивања применити у своме раду. Комисија је полазећи од горе наведених чињеница усвојила и развила систем од 100 тачака. Та одлука Комисије записнички је констатована те је имала карактер привремених прописа обавезних за Комисију и све излагаче. За разне млечне производе усвојени су и развијени ови системи показатеља:

### ЗА СИРЕВЕ

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| укус и мирис . . . . .  | 45 тачака  |
| конзистенција . . . . . | 25 "       |
| текстура . . . . .      | 10 "       |
| боја . . . . .          | 5 "        |
| општи изглед . . . . .  | 10 "       |
| паковање . . . . .      | 5 "        |
| Свега                   | 100 тачака |

На основу укупног броја тачака добијених код експертизе сиреви су стављани у једну од следећих класа квалитета:

*Класа „Екстра“*, укупно 92—100 тачака, од чега на укус и мирис најмање 45 тачака.

*I класа* укупно 87—91 тачка, од чега на укус и мирис најмање 45 тачака.

*II класа* укупно 75—86 тачака, од чега на укус и мирис најмање 35 тачака.

### ЗА МАСЛАЦ

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| укус и мирис . . . . .             | 60 тачака  |
| конзистенција и текстура . . . . . | 20 "       |
| боја и сјај . . . . .              | 15 "       |
| паковање . . . . .                 | 5 "        |
| Свега                              | 100 тачака |

На основу укупног броја добивених тачака маслац је распоређиван у једну од следећих класа:

*Класа „Екстра“* Укупан број тачака 90—100

*I класа* Укупан број тачака 80—89

*II класа* Укупан број тачака 69—79

### ЗА ТОПЉЕНО МАСЛО

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| укус и мирис . . . . .             | 60 тачака  |
| конзистенција и текстура . . . . . | 20 "       |
| боја и сјај . . . . .              | 15 "       |
| паковање . . . . .                 | 5 "        |
| Свега                              | 100 тачака |

Класе: *I класа* — од 90—100 тачака.

*II класа* — од 75—89 тачака.

ц) *Начин оцењивања.* Комисија се састала на дан оцењивања, а том приликом је било записнички констатовано присуство чланова Комисије и исправност приспелих производа за оцењивање. Такође је записнички констатована исправност коверата са шифрама.

За сваки производ члан Комисије добија посебан листић са исписаним показатељима. Број тачака за поједине особине производа члан Комисије уноси самостално на основу своје сопствене оцене.

Када су оцењени сви производи, комисијски се отварају коверти са шифрама и именима излагача, а затим чланови Комисије одлазе на место изложбе и оцењују амбалажу и начин паковања (опет сваки члан Комисије самостално и независно).

По завршеном оцењивању а на основу укупног броја добијених тачака, Комисија је разврставала производе по класама, о чему је одмах сачињен записник. После тога састављен је предлог Управи сајма за додељивање новчаних награда и диплома. Целокупан материјал и записници о раду Комисије чуваће се стално у засебном досијеу у Институту за млекарство ФНРЈ у Београду.

Због сразмерно кратког времена није могло да се изврши испитивање процента масти и влаге у појединим млечним производима што би било неопходно ради још објективније оцене квалитета изложених производа. Тај недостатак треба код следећег излагања уклонити, те ће се на тај начин добити још потпунија слика о квалитету изложених производа и млечних производа у НР Србији уопште.

*Резултати оцењивања.* Изложићемо укратко резултате рада Комисије за оцењивање производа, како би читалац добио што јаснију слику о квалитету самих производа.

#### а) *Асортиман*

Изложено је 12 врсти тврдих сирева: качкавал, гројер оварски, трапист, моношторски, ементалски, едамски, гауда, пармезан и три нова сира — „Турист“, „Пионир“ и „Индонезија“. Од меких сирева изложени су: бели меки, фета, ромадур, белпаезе, кваргле, камамбер, империјал, сомборски сир, горгонзола, рокфор. Такође је излаган већи број топљених сирева. Према томе у погледу асортимана показало се да НР Србија производи скоро све важније врсте тврдих и меких сирева, те се са те стране стање може сматрати потпуно задовољавајуће. Осим горгонзоле, сви наведени мекани и тврди сиреви потицали су из предузећа НР Србије. Ми би рекли да се код нас за извесно време не поставља питање асортимана сирева већ борба за њихов квалитет.

#### б) *Паковање*

Роба излагана на овом Сајму показала је веома висок ниво паковања млечних производа уопште а нарочито сирева. Штавише, у погледу паковања изложба је била на највишем светском нивоу, што се без устегања мора признати а нашим стручњацима одати заслужено признање, јер су они показали не само да су питање паковања правилно схватили, већ да нису жалили ни труда да то своје схватање остваре. У погледу материјала за паковање може се рећи да је био искоришћен скоро сав материјал који иначе долази у обзир као материјал за паковање млечних производа. Такође сматрам да је правилно што је за паковање сирева био богато коришћен целофан и поливинил.

У погледу самог нивоа паковања може се рећи да су биле заступљене три врсте паковања и то: стандардно, луксузно и обично паковање.

Нама се чини да смо у погледу паковања достигли висок ниво па би се у том погледу наш задатак у будућности састојао у томе да то паковање појевтинимо, омазовимо и да квалитет производа доведемо потпуно у склад са начином паковања. Овога пута наше паковање далеко је превазишло наш квалитет. (насловна сл.)

ц) *Квалитет производа.* Овде ћемо коментарисати квалитет производа са територије НР Србије, мада у табели 1 дајемо целокупан преглед производа где улазе и производи са територије НР Македоније и Словеније који су такође били оцењивани.

Треба подвући да је ова изложба млечних производа НР Србије показала да се квалитета производа за последњих неколико година знатно поправила. Но ипак, не смемо и не можемо бити задовољни са квалитетом, те се сада мора главна пажња посветити томе питању. То се јасно види из података таб. 1 где налазимо да смо у класи „екстра“ имали само 22,5%, а у класи I само 37% од оцењених сирева. Преко 50% сирева је II и III класе. Нас озбиљно мора да забрине ова чињеница а нарочито велики проценат сирева III класе, јер та класа по правилу не иде на тржиште другачије већ само као сировина за претапања. Па чак и у том случају производ III класе не обезбеђује првокласни квалитет топљених сирева.

Код механих сирева стање је знатно боље, јер смо ту имали у екстра и I класи 35—40%, у III класи 27%. У II класи било је 33—34% од укупног броја оцењених узорака. Ипак, и такво стање не може нас задовољити, нарочито ако узмемо у обзир огроман значај белих сирева и меких сирева уопште за исхрану наших народа.

Овде се мора подвући да су изванредни резултати постигнути у погледу топљених сирева, где је у „екстра“ и I класи било 80% од оцењених узорака док је на остале класе отпало само 20%. Висок квалитет топљених сирева показује чињеница, да је осим „екстра“ и I класе било само још 20% као II класа. У трећој класи топљених сирева није било. То показује да је Млекопродукт из Сомбора учинио веома велики напредак у асортману и квалитету топљених сирева, што овом приликом без резерве истичемо.

Тakoђе не можемо бити спокојни ни у погледу квалитета маслаца, јер највећи део је оцењен као II и III класа, мада 33,40% од укупно оцењених производа долази на производе класе „Екстра“. Баш та чињеница показује да сразмерно брзо можемо попети квалитет, а самим тим и трајашност нашег маслаца, чиме се сада не можемо особито похвалити.

Овај приказ резултата оцењивања изложених млечних производа можда не би потпуно испунио свој задатак, ако се укратко не осврнемо на најважније недостатке појединих производа, услед којих су и оцене биле ниже.

Код сирева најчешћи су били следећи недостаци:

- 1) грубо и жилаво тесто,
- 2) неправилна шупљикавост,
- 3) слабо изражен укус и мирис,
- 4) недовољна зрелост.

Таб. 1. Преглед квалитета млечних производа

| Врста производа          | Од укупног броја било је |         |          |           |
|--------------------------|--------------------------|---------|----------|-----------|
|                          | екстра                   | I класа | II класа | III класа |
|                          | у %                      |         |          |           |
| <b>СИРЕВИ :</b>          |                          |         |          |           |
| а) <i>Тврди сиреви</i>   |                          |         |          |           |
| качкаваљ                 |                          | 17,00   | 35,00    | 48,00     |
| тип качкаваља            | 25,00                    | 75,00   |          |           |
| трапист                  |                          | 8,30    | 50,00    | 41,70     |
| едамски                  |                          | 14,50   | 43,00    | 43,00     |
| гауда                    |                          | 50,00   | 50,00    |           |
| ементалски               | 20,00                    | 20,00   | 40,00    | 20,00     |
| гројер                   |                          | 33,00   |          | 67,00     |
| остали                   |                          |         | 33,00    | 67,00     |
| Просечно                 | 22,50                    | 36,63   | 41,83    | 47,80     |
| б) <i>Мекани сиреви</i>  |                          |         |          |           |
| бели мекани              |                          | 30,00   | 40,00    | 30,00     |
| фета                     |                          | 50,00   | 50,00    |           |
| сомборски                |                          | 33,00   | 33,30    | 33,70     |
| остали                   |                          | 43,00   | 14,30    | 43,70     |
| Просечно                 |                          | 39,00   | 34,40    | 27,00     |
| ц) <i>Топљени сиреви</i> |                          |         |          |           |
| МАСЛАЦ                   | 20,00                    | 60,00   | 20,00    |           |
| МАСЛО                    | 33,00                    |         | 33,00    | 34,00     |
|                          |                          | 33,00   | 67,00    |           |

Ти недостаци делимично долазе услед недостатака стручне радне снаге у предузећима, и то је најважнији узрок. У мањој мери је то недостатак који долази услед слабијег квалитета млека. Бољим стручним радом, већим залагањем и већим поштовањем нашег домаћег потрошача ови узроци се могу уклонити сразмерно брзо.

Што се тиче маслаца, ту су најчешћи били ови недостаци:

- 1) слаба конзистенција,
- 2) слабо изражен укус и мирис,
- 3) висок процент воде.

Сви недостаци маслаца јасно показују слаб стручни рад код његове израде, те према томе треба на мајсторе постављати јасније и строжије захтеве. Морамо бити ипак једном начисто да није довољно само завијати маслац у пергамент и на том пергаменту стављати натписе „Чајни маслац“. Ту је потребна борба за квалитет.

Завршавајући овај приказ резултата добијених код оцењивања млечних производа на Трећем међународном пољопривредном сајму у Новом Саду, желим још једном да подвучем да је учествовање на Сајму показало несумњиве успехе у развоју млекарства НР Србије и осталих наших република. Истовремено показало нам је ово излагање многе наше недостатке и указало на путеве којима треба ићи да те недостатке уклонимо.