

## VIJESTI

### II. ocjenjivanje mliječnih proizvoda u Zagrebačkoj mljekari

U nizu mjera, koje Zagrebačka mljekara, provodi sa svrhom, da poboljša kvalitetu svojih proizvoda, jest i mjesečno ocjenjivanje sireva, maslaca i vrhnja.

Ocjenjivanje je izvršeno u centralnom pogonu Zagreb 5. XI. 1956. u nazočnosti dr. ing. Dimitrija Sabadoša, predstojnika Zavoda za laktologiju Poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu i ing. Mateja Markeša, instruktora Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske.

Ocjenjivano je 11 uzoraka sira trapista, 4 uzorka maslaca i 6 uzoraka vrhnja.

Prije ocjenjivanja je laboratorij mljekare obavio kemijske analize ocjenjivanih uzoraka.

Svi sirevi su izrađeni od pasteriziranog mlijeka uz dodatak sirarske kulture, a također i maslac od pasteriziranog vrhnja s kulturom za maslac. Vrhnje je pasterizirano, hladeno i zračeno.

Članovi komisije za unapređenje proizvodnje poduzeća, koji su u proizvodnim pogonima uzimali uzorke za ocjenjivanje, odabrali su prosječne uzorke iz dnevne proizvodnje i podjednake starosti.

Ocjenjivale su dvije komisije, jedna za sir u sastavu:

1. Ivan Belščak, Zagreb, mljekara — pogon Zagreb
2. ing. Mijo Fažo, Zagrebačka mljekara — pogon Zagreb
3. Drago Franulić, proizvodni pogon Vrbovec
4. ing. Matej Markeš, Stručno udruženje mljekar. privr. org. Hrv.
5. Andrija Milošević, proizvodni pogon Rovišće
6. ing. Danko Salopek, Zagrebačka mljekara — pogon Zagreb,

a druga za maslac i vrhnje u sastavu:

1. Ivan Kovač, proizvodni pogon Pitomača
2. ing. Marijan Rybak, Zagrebačka mljekara — pogon Zagreb
3. Ivan Široki, proizvodni pogon Drnje
4. ing. Vera Zgaga, Zagrebačka mljekara — pogon Zagreb

Komisija za ocjenjivanje sira obratila je posebnu pažnju dimenzijama trapista, vanjskom izgledu, konzistenciji tijesta, i okusu. Na taj način se želi postići što jednoličnije proizvode svih proizvodnih pogona, sir uzorno njegovan i tijesto nešto mekanije izrade, što mnogi potrošači traže.

Iz priloženih tabela se vidi, 9 uzoraka

trapista (82,5%) imalo je sadržinu masti u suhoj tvari iznad 45%, koja odgovara zahtjevu za punomasni sir, a samo kod 2 uzorka (17,5%) je sadržina masti iznosila 40—44%.

Najbolji uzorak sira trapista polučio je 17,24 točaka, a proizveo ga je poslovođa, visokokvalificirani mljekarski majstor Andrija Milošević u proizvodnom pogonu Rovišće. I drugi najbolji uzorak sa 16,24 postignutih poena, također je proizveo isti majstor. Na prvom ocjenjivanju pogon Rovišće je također dobio I. nagradu, pa je time drug Milošević potvrdio, da pripada među naše najbolje sirare. Uzorak trapista br. 5, koji je osvojio treće mjesto, proizvod pogona Bregi, imao je sliku na prerezu gotovo idealnu. Izradio ga je dugogodišnji majstor Ivan Orlov.

Ocjenjivani maslac u navedenom pogonu imao je sadržinu vode do 15%, bio je dobro opran i gnječen sa jednolično raspoređenom vodom. Najbolji uzorak maslaca — pogon Bregi — majstor Ivan Orlov, polučio je 17,50 poena i imao je odličan miris i okus po lješnjacima.

Kod uzoraka vrhnja jako varira postotak masti, pa se na to skrenula pažnja poslovođa i odredile su se granice od 25—30% masti. Najbolji uzorak postigao je 5 točaka (maksimalan broj 6 točaka), a proizvod je sabirališta Banova Jaruga — poslovođa Mirko Šenjug.

Gotovo svi poslovođe proizvodnih pogona prisustvovali su objavi rezultata ocjenjivanja. Ocijenjeni uzorci su im stavljani na uvid, pa se razvio živ razgovor o pojedinim proizvodima, načinu izrade, uočavale su se pogreške, iznosili uspjesi i poteškoće u radu.

Majstori, koji su izradili najbolje proizvode, upoznali su ostale sa svojim načinom rada, svi su kušali izložene proizvode i izlagali svoje napomene i zapažanja.

Dr. Sabadoš i ing. Markeš izrazili su se pohvalno o takvom obliku rada, načinu izmjene iskustava i zajedničkom rješavanju proizvodnih problema.

Ing. Đuro Dokmanović, šef Tehnološko-instruktorskog odsjeka poduzeća interesirao se kod poslovođa za specifične probleme pojedinih sabirališta i otkupnih regija, te raspravljao o njihovom kontaktu s proizvođačima, o potrebi prijelaza na zimsku otkupnu cijenu mlijeka, o radu Poljoprivrednih zadruga, preko kojih se obavlja otkup mlijeka, o redovitoj isplati i td.

Na kraju je podijelio pismene diplome majstorima, koji su na I. ocjenjivanju postigli najbolje ocjene.

**I. REDOSLIJED, PORIJEKLO, REZULTATI ANALIZA I OCJENA SIRA TRAPISTA  
NA II. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA ZAGREBAČKE MLJEKARE**

Redoslijed	Broj uzorka	Proizvodni pogon	Mast %	Voda %	Mast u s. tv. %	Polučeni broj točaka	Datum proizvodnje	Majstor
I	6	Rovišće	27,50	39,70	45,60	17,24	9. X.	Milošević Andrija
II	1	Rovišće	26,50	41,70	45,40	16,24	13. X.	Milošević Andrija
III	5	Bregi	29,50	42,60	51,39	16,07	4. X.	Orlov Ivan
IV	11	Dragalić	23,50	45,90	43,40	15,64	13. X.	Đurčević Andrija
V	10	Bregi	32,50	40,40	54,50	15,48	16. X.	Orlov Ivan
VI	9	Kloštar	29,00	43,40	51,20	15,40	15. X.	Horinek Josip
VII	13	Drnje	34,00	40,00	56,60	15,02	29. IX.	Nagoda Ivan
VIII	2	Kloštar	32,00	36,10	50,00	13,73	3. X.	Horinek Josip
IX	7	Virje	24,00	40,40	40,26	13,16	17. X.	Slanc Antun
X	4	Pitomača	30,00	36,20	47,02	13,08	5. X.	Kovač Ivan
XI	3	Virje	30,00	38,40	48,00	12,98	3. X.	Slanc Antun

**II. REDOSLIJED, PORIJEKLO, REZULTATI ANALIZA I OCJENA MASLACA I  
VRHNJA NA II. OCJENJIVANJU MLIJEČNIH PROIZVODA  
ZAGREBAČKE MLJEKARE**

Redoslijed	Broj uzorka	Proizvodni pogon	P R O I Z V O D						Majstor
			M A S L A C			V R H N J E			
			Voda %	Polučeni broj točaka	Datum proizvodnje	Mast %	Polučeni broj točaka	Datum proizvodnje	
I	1	Bregi	15,00	17,50	1. XI.	—	—	—	Orlov Ivan
II	2	Zagreb	13,00	17,12	1. XI.	—	—	—	Ing. Rybak Marjan
III	3	Kloštar	14,60	16,12	1. XI.	—	—	—	Horinek Josip
IV	4	Pitomača	12,60	14,87	2. XI.	—	—	—	Kovač Ivan
I	4	Ban. Jaruga	—	—	—	25	5	2. XI.	Šenjuga Mirko
II	8	Đurđevac	—	—	—	32	4,25	1. XI.	Miklavčić Ignac
III	2	Vrbovec	—	—	—	26	3,75	2. XI.	Franulić Drago
IV—V	5	Subotica	—	—	—	40	2,75	2. XI.	Hegeduš Stjepan
IV—V	10	Cirkvena	—	—	—	34	2,75	1. XI.	Fruk Drago
VI	6	Zabno	—	—	—	29	2,62	2. XI.	Futač Slavko

**SAVJETOVANJE O UNAPREĐENJU  
PROIZVODNJE I OCJENJIVANJE  
MLIJEČNIH PROIZVODA U PODUZEĆU  
»ZDENKA«**

Mljekarska industrija »Zdenka«, Veliki Zdenci organizirala je 10 XI. o. g. savjetovanje o unapređenju proizvodnje, kojemu je prisustvovalo 12 poslovođa pogona.

Razmatrani su oni nedostaci u proizvodnji, koji se odražavaju na kakvoću i količinu gotovih proizvoda.

Između ostaloga je istaknuto da je kvaliteta mlijeka, koje se prima od proizvođača, vrlo različita i da se mlijeko za sir ne odabire i ne klasificira. Mast u mlijeku prije sirenja, također nije standardizirana, a ni tehnika izrade u svim pogonima nije sasvim jednaka. Zbog svega toga randman proizvodnje nije u svim pogonima jednak, istovrsni sirevi se razlikuju po vanjskom izgledu, okusu, mirisu i konzistenciji, a sadržaj vlage i masti u suhoj tvari osjetljivo variraju.

Za otklanjanje uočenih nedostataka predložene su ove mjere:

— da se kod prijema mlijeko odabire i sortira, a ono, koje nije sposobno za preradu u kvalitetne proizvode, da se vraća proizvođačima;

— da se mast i suha tvar u mlijeku prije sirenja standardizira;

— da se uvede redovna laboratorijska kontrola sirovina, poluproizvoda i gotovih proizvoda po svim pogonima;

— da se provodi pasterezacija mlijeka za sir u svim pogonima koji za to imaju mogućnosti (prema, uređaji za pripremu čistih kultura, dovoljna količina tekuće vode);

— da se na posebnom sastanku razmotri mogućnost održavanja seminara za stručne radnike iz svih pogona, pa na taj način poboljša i izjednači tehnika izrade pojedinih mliječnih proizvoda;

— da se savjetovanja o unapređenju proizvodnje, kao i interna ocjenjivanja mliječnih proizvoda održavaju redovito i što češće.

U okviru ovog savjetovanja održano je i ocjenjivanje mliječnih proizvoda »Zdenke«. Ocjenjivali su sami poslovođe pogona. Rezultati ocjenjivanja iznijeti su u priloženoj tablici.

**REZULTATI INTERNOG OCJENJIVANJA I ANALIZE SIREVA »ZDENKE«**

(T = trapist, Š = šport trapist, E = edamac)

Redoslijed	Uzorak br.	Ukupno točaka	Od toga za miris i okus točaka	Proizvodni pogon	Majstor
I	8 T	17	8	Daruvar	Pintarić Mijo
II	9 T	16,25	7,25	Badljevin	Husak Vlado
III	3 T	15,5	6,25	Dragović	Pintarić Stevo
IV	5 T	15,25	5	Tomašica	Tihava Ludvig
V	1 T	15	7,75	Zrinska	Nađ Vinko
VI	4 T	14,25	6,5	Uljanik	Smolac Slavko
VII	2 T	13,25	6,25	Poljana	Bacilek Vencl
VIII	6 T	13	6,5	Dežanovac	Holubek Ljudjevit
IX	10 T	12,75	6,75	Lipik	Marić Ivan
X	7 T	12,5	6,5	Vel. Zdenci	Kadlec Ivan
I	15 Š	16,75	6,5	Daruvar	Pintarić Mijo
II	11 Š	15,5	7	Ivanovoselo	Polak Franjo
III	14 Š	14,5	6,75	Lipik	Marić Ivan
IV	12 Š	11,5	5,5	V. Bastaji	Jurinić Matija
	13 E	18,25	9	Končanica	Šošarić Franjo

M.

**PROIZVOĐAČI, zimi redovno napajajte krave. To omogućava pravilnu probavu, iskorišćenje krme i povoljno djeluje na proizvodnju mlijeka!**