

ВИЈЕСТИ

II оцјењивања млијечних производа у Загребачкој млекарни

У низу мјера, које Загребачка млекарна, проводи са сврхом, да побољша квалитету својих производа, јест и мјесечно оцјењивање сирева, маслаца и врхња.

Оцјењивање је извршено у централном погону Загреб 5. XI. 1956. у назочности др. инж. Димитрија Сабадоша, предстојника Завода за лактологију Пољопривно-шумарског факултета у Загребу и инж. Матеја Маркеша, инструктора Стручног удружења млекарских привредних организација Хрватске.

Оцјењивано је 11 узорака сира траписта, 4 узорака маслаца и 6 узорака врхња.

Прије оцјењивања је лабораториј млекарске обавио кемијске анализе оцјењиваних узорака.

Сви сиреви су израђени од пастеризованог млијека уз додатак сирарске културе, а такођер и маслац од пастеризованог врхња с културом за маслац. Врхње је пастеризовано, хлађено и зрачено.

Чланови комисије за унапређење производње подuzeћа, који су у производним погонима узимали узорке за оцјењивање, одабрали су просјечне узорке из дневне производње и подједнаке старости.

Оцјењивале су двије комисије, једна за сир у саставу:

1. Иван Белшћак, Загреб, млекарна — погон Загреб
2. инж. Мијо Фажо, Загребачка млекарна — погон Загреб
3. Драго Франулич, производни погон Врбовец
4. инж. Матеј Маркеш, Стручно удружење млекар. привр. орг. Хрв.
5. Андрија Милошевић, производни погон Ровишће
6. инж. Данко Сал пек, Загребачка млекарна — погон Загреб

а друга за маслац и врхње у саставу:

1. Иван Ковач, производни погон Питомача.
2. инж. Маријан Рубак, Загребачка млекарна — погон Загреб
3. Иван Широки, производни погон Дрње
4. инж. Вера Згага, Загребачка млекарна — погон Загреб

Комисија за оцјењивање сира обратила је посебну пажњу димензијама траписта, вањском изгледу, конзистенцији тијеста, и окусу. На тај начин се жели постићи што једноличније производе свих производних погона, сир узорно његован и тијесто нешто меканије израде, што многи потрошачи траже.

Из приложених табела се види, 9 узорака траписта (82,5%) имало је садржину масти 296

у сухој твари изнад 45%, која одговара захтјеву за пуномасни сир, а само код 2 узорка (17,5%) је садржина масти износила 40—44%.

Најбољи узорак сира траписта добио је 17,24 точка, а произвео га је пословођа, висококвалифицирани млекарски мајстор Андрија Милошевић у производном погону Ровишће. И други најбољи узорак са 16,24 постигнутих поена, такођер је произвео исти мајстор. На првом оцјењивању погон Ровишће је такођер добио I. награду, па је тиме друг Милошевић потврдио, да припада међу наше најбоље сираре. Узорак траписта бр. 5, који је освојио треће мјесто, производ погона Бреги, имао је слику на пререзу готово идеалну. Израдио га је дугогодишњи мајстор Иван Орлов.

Оцјењивани маслац у наведеном погону имао је садржину воде до 15%, био је добро опран и гњечен са једнолично распооређеном водом. Најбољи узорак маслаца — погон Бреги — мајстор Иван Орлов, добио је 17,50 поена и имао је одличан мирис и окус по лешњацима.

Код узорака врхња јако варира постојак масти, па се на то скренула пажња пословођама и одредиле су се границе од 25—30% масти. Најбољи узорак постигао је 5 точка (максималан број 6 точка), а производ је сабирилишта Банова Јаруга — пословођа Мирко Шењуг.

Готово све пословође производних погона присуствовали су објави резултата оцјењивања. Оцеђени узорци су им стављени на увид, па се развио живи разговор о појединим производима, начину израде, учавале су се погрешке, износили успјеси и потешкоће у раду.

Мајстори, који су израдили најбоље производе, упознали су остале са својим начином рада, сви су кушали изложене производе и излагали своје напомене и запажања

Др. Сабадош и инж. Маркеш изразили су се похвално о таквом облику рада, начину измјене искустава и заједничким ријешавању производних проблема.

Инж. Ђуро Докмановић, шеф Технолошко-инструкторског одсека подuzeћа интересирао се код пословођа за специфичне проблеме појединих сабирилишта и откупних рејона, те расправљао о њихову контакту с произвођачима, у потреби пријелаза на зимску откупну цијену млијека, о раду Пољопривредних задруга, преко којих се обавља откуп млијека, о редовитој исплати и тд.

На крају је подијелио писмене дипломе мајсторима, који су на I. оцјењивању постигли најбоље оцјене.

**I. РЕДОСЛИЈЕД, ПОРИЈЕКЛО, РЕЗУЛТАТИ АНАЛИЗА И ОЦЈЕНА СИРА ТРАПИСТА
НА II ОЦЈЕЊИВАЊУ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА ЗАГРЕБАЧКЕ МЉЕКАРЕ**

Редослијед	Број узорка	Производни погон	Маст %	Вола %	Маст у с. тв. %	Получени бр. точка	Датум производње	Мајстор
I	6	Ровишће	27,50	39,70	45,60	17,24	9. X.	Милошевић Андрија
II	1	Ровишће	26,50	41,70	45,40	16,24	13. X.	Милошевић Андрија
III	5	Бреги	29,50	42,60	51,39	16,07	4. X.	Орлов Иван
IV	11	Драгалић	23,50	45,90	43,40	15,64	13. X.	Ђурчевић Андрија
V	10	Бреги	32,50	40,40	54,50	15,48	16. X.	Орлов Иван
VI	9	Клоштар	29,00	43,40	51,20	15,40	15. X.	Хоринек Јосип
VII	13	Дрње	34,00	40,00	56,60	15,02	29. IX.	Нагода Иван
VIII	2	Клоштар	32,00	36,10	50,00	13,73	3. X.	Хоринек Јосип
IX	7	Вирје	24,00	40,40	40,26	13,16	17. X.	Сланц Антун
X	4	Питомача	30,00	36,20	47,02	13,08	5. X.	Ковач Иван
XI	3	Вирје	30,00	38,40	48,00	12,98	3. X.	Сланц Антун

**II. РЕДОСЛИЈЕД ПОРИЈЕКЛО, РЕЗУЛТАТИ АНАЛИЗА И ОЦЈЕНА МАСЛАЦА И
ВРХЊА НА II ОЦЈЕЊИВАЊУ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА
ЗАГРЕБАЧКЕ МЉЕКАРЕ**

ПРОИЗВОД МАСЛАЦ ВРХЊЕ									
Редослијед	Број узорка	Производни погон	Вола %	Получени бр. точка	Датум производње	Маст %	Получени бр. точка	Датум производње	Мајстор
I	1	Бреги	15,00	17,50	1. XI.	—	—	—	Орлов Иван
II	2	Загреб	13,00	17,12	1. XI.	—	—	—	Инж. Рубак Марјан
III	3	Клоштар	14,60	16,12	1. XI.	—	—	—	Хоринек Јосип
IV	4	Питомача	12,60	14,87	2. XI.	—	—	—	Ковач Иван
I	4	Бан. Јаруга	—	—	—	25	5	2. XI.	Шењуџ Мирко
II	8	Ђурђевац	—	—	—	32	4,25	1. XI.	Миклавчић Игнац
III	2	Врбовец	—	—	—	26	3,75	2. XI.	Франулић Драго
IV-V	5	Суботица	—	—	—	40	2,75	2. XI.	Хегедиш Стјепан
IV-V	10	Цирквена	—	—	—	34	2,75	1. XI.	Фрук Драго
VI	6	Жабно	—	—	—	29	2,62	2. XI.	Футач Славко

**САВЈЕТОВАЊЕ О УНАПРЕЂЕЊУ
ПРОИЗВОДЊЕ И ОЦЈЕЊИВАЊЕ
МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА
У ПОДУЗЕЊУ „ЗДЕНКА“**

Мљкарска индустрија „Зденка“. Велики Зденци организовала је 10 XI. о. г. савјетовање о унапређењу производње, којему је присуствовало 12 пословођа погона.

Разматрани су они недостаци у производњи, који се одржавају на каквоћу и количину готових производа.

Између осталог је истакнуто да је квалитета млијека, које се прима од произвођача, врло различита и да се млијко за сир не одабира и не класифицира. Маст у млијеку прије сирења, такођер није стандардизирана, а ни техника израде у свим погонима није сасвим једнака. Због свега тога рандман производње није у свим погонима једнак, истоврсни сиреви се разликују по вањском изгледу, окусу, мирису конзистенцији, а садржај влаге и масти у сухој твари осјетљиво варирају.

За отклањање уочених недостатака предложене су ове мјере:

— да се код пријема млијеко одабере и сортира, а оно, које није способно за прераду у квалитетне производе, да се враћа произвођачима;

— да се маст и суха твар у млијеку прије сирења стандардизира;

— да се уведу редовна лабораторијска контрола сировина, полупроизвода и готових производа по свим погонима;

— да се проводи пастеризација млијека за сир у свим погонима који зато имају могућности (опрема, уређаји за припрему чистих култура, довољна количина текуће воде);

— да се на посебном састанку размотри могућност одржавања семинара за стручне раднике из свих погона, па на тај начин побољша и изједначи техника израде појединих млијечних производа;

— да се савјетовања о унапређењу производње, као и интерна оцјењивања млијечних производа одржавају редовито и што чешће.

У оквиру овог савјетовања одржано је и оцјењивање млијечних производа „Зденке“. Оцјењивали су сами пословође погона. Резултати оцјењивања изнијети су у приложеној табlici.

РЕЗУЛТАТИ ИНТЕРНОГ ОЦЈЕЊИВАЊА И АНАЛИЗЕ СИРЕВА „ЗДЕНКЕ“

(Т — трапист, Ш — шпорт трапист, Е — едамац)

Редослијед	Узорак бр.	Укупно точака	Од тога за мирис и окус точака	Производни погон	Мајстор
I	8 Т	17	8	Дарувар	Пинтарић Мијо
II	9 Т	16,25	7,25	Бадљевина	Хусак Владо
III	3 Т	15,5	6,25	Драговић	Пинтарић Стево
IV	5 Т	15,25	5	Томашица	Тихава Лудвиг
V	1 Т	15	7,75	Зринска	Нађ Винко
VI	4 Т	14,25	6,5	Уљаник	Смолац Славко
VII	2 Т	13,25	6,25	Пољана	Бацилек Венцл
VIII	6 Т	13	6,5	Дежановац	Холубек Људевит
IX	10 Т	12,75	6,75	Липик	Марић Иван
X	7 Т	12,5	6,5	Вел. Зденци	Кадлец Иван
I	15 Ш	16,75	6,5	Дарувар	Пинтарић Мијо
II	11 Ш	15,5	7	Ивановосело	Полак Фрањо
III	14 Ш	14,5	6,75	Липик	Марић Иван
IV	12 Ш	11,5	5,5	В. Бастаји	Јуринић Матија
	13 Е	18,25	9	Кончаница	Шоштарић Фрањо

М.

ПРОИЗВОЂАЧИ! ви ми редовно нападајте краве. То омогућава правилну пробаву, искористићење крме и повољно дјелује на производњу млијека!

Председник Пољопривредног савјета г. Пиуструп у свом исцрпном говору нагласио је, да су због повећаних плаћа и трошкова настале велике потешкоће за тржиште пољопривредних производа, јер му оштро конкурирају друге аграрне земље. Због повишених плаћа и скраћеног радног времена порасли су трошкови у пољопривреди за неко 300 милијуна круна.

Цијене маслаца за извоз колебале су, тако су од сијечња до свибња год. 1956. јако пале, т. ј. за 35%, али су потом опет нешто скочиле.

Извоз данског маслаца остао је отприлике једнак уза све већи извоз у Енглеску, јер је опао извоз у Зап. Њемачку ради думпинга из УСА. У извозу је на првome мјесту Енглеска у вриједности од 2.150 милијуна круна, Зап. Њемачка са 960 милијуна круна, а УСА са 260 милијуна круна. Данском маслацу конкурирају друге европске земље, а прије свега Низоземска.

Народни доходак и животни трошкови у неким земљама према извјештајима Е. В. Д. Берн (1953 = 109).

	Земље реални нар. доходак			животни трошкови		
	1951.	1952.	1954.	1951.	1952.	1954.
Швицарска	93	97	105	98	101	101
Белгија	96	99	105	99	100	101
Данска	89	94	103	97	100	101
Француска	87	97	110	90	101	99
В. Британ.	86	94	106	89	97	102
Холандија	87	91	109	99	100	104
З. Њемач.	87	95	108	100	102	100

Из горњег прегледа се види, да је реални нар. доходак у наведеним земљама у присподоби с год. 1953. порастао према животним трошковима.

Калифорнија — земља млијека: Кад се говори о Калифорнији, мисли се на земљу воћа и поврћа. Прије 25 година увозили су се из источног дијела УСА млијечни производи. Опскрба млијеком базирала је на згуснутом млијеку и млијеку у праху. С развојем великих градова Лос Ангелос, Ст. Франциско и Сеатле створио се и предувјет за развој млекуарства. Данас Калифорнија

има око 800.000 музара, т. ј. исто толико, колико и Швицарска. Годишња производња млијека досеже 30 милијуна. хл. 67% произведеног млијека употребљава се као конзумно, а 33% се прерађује. 12% бруто прихода од укупне пољопривредне производње отпада на производњу млијека, а пред 20 година био је приход врло незнатан. Промет млијечним производима износио је год. 1953. око 300 милијуна долара.

Просјечна млијечност по крави износи близу 3.500 кг, т. ј. изнад просјечне млијечности крава у УСА. По крави се производи просјечно 136 кг млијечне масти, а у УСА 95,6 кг.

Аустралија: Знатно повећана производња млијека и маслаца На концу липња прошле господарске године показало се, да се у Аустралији као још никад досад повећала производња млијека на 62.000.000 q. Према год. 1954. порасла је за 10%. Углавном је произведено млијеко служило као конзумно и за прераду у маслац. 68% произведеног млијека прерадило се у маслац, 7,4% у сир, а 4,6% у млијечне конзерве. Производња маслаца повећала се за 33.000.000 кг, т. ј. укупно на 191.000.000 кг, а сира за 4.000.000 кг, т. ј. укупно на 46.000.000 кг.

У Финској извоз сира непрестано расте: Број крава у Финској задњих година је прилично једнак. Ипак је за 170.000 крава мање него прије рата. Просјечна производња сира задњих година износила је 110.000 q. Финска настоји да знатан дио произведеног сира извезе. То јој је и успјело, јер му је квалитета врло добра.

Задњих година прије рата Финска је извозила год. 33.750 q, 1953. 54.000 q, а 1955. 56.000 q.

Индија — Нова Централна млекуара за млијеко искључиво од биволице: — У близини Бомбаја недавно је отворио министар председник Пандит Нехру млекуару која се опскрбљује искључиво млијеком биволице. Капацитет млекуаре износи 140.000 лит. на дан. Осим конзумног млијека производиће маслац и млијеко у праху. Код свечаног отворења било је присутно око 100.000 људи.

ПРОИЗВОЂАЧИ!

У зими пуштајте краве из стаје да се слободно крећу, а поготову за сунчаног времена. То повољно ушјече на здравље и производњу!