

## PRVA PORATNA IZLOŽBA MLIJEČNIH PROIZVODA

U nedjelju dne 28. listopada o. g. održana je u Zagrebu u Praškoj ulici broj 6 Izložba mliječnih proizvoda. Izložbu je organizirala poslovница našeg Udruženja. Ovo je ujedno i prva izložba ovakove vrsti poslije Oslobođenja.

Upravni odbor shvaćajući ulogu i zadatke namijenjene našem Udruženju, na svojoj sjednici od 25. VIII. o. g. donio je odluku o održavanju ove izložbe, a time ujedno otvorio novo poglavlje u historiji razvitka našeg mljekarstva.

Izložbi je bila namijenjena zadaća, da posjetiocima prikaže stanje proizvodnje u našim mljekarama, a time ujedno i stanje našeg mljekarstva kao cjeline. Ovo se naročito odnosi na asortiment, i na kvalitet proizvoda. Dan prije uzorke sireva (groyer, a la trapist) i maslaca ocjenjivala je ocjenjivačka komisija (o tome je posebno riječ u ovom listu). Na osnovu rezultata ovih ocjena najboljim majstorima podijeljene su novčane nagrade, a njihovim poduzećima pismena priznanja za postignute rezultate.

Kao izlagači bila su zastupljena sva poduzeća, koja prerađuju mlijeko, i to:

»Zora«, Babina Greda sa uzorcima maslaca i kazeina, »Slavonka« Osijek, izložila je sir groyer, a la trapist okrugli i u blokovima, »Ishrana« Pula, sir a la trapist, »Opskrba« Sl. Brod, sir a la trapist i maslac, »Mljekarnica« Split, sir groyer i a la trapist svoje proizvodnje i paški, olipski i livanjski sir iz otkupa, »Višnja« Varaždin, sir a la trapist i maslac, Gradska mljekara Zagreb, sir groyer, a la trapist, edamski sir, topljeni u kutijama i maslac, Gradsko prehrambeno poduzeće Vinkovci, maslac, Gradska mljekara Virovitica, sir a la trapist, kazein i maslac, »Slavonka« Sl. Požega, sir groyer, maslac i kazein, Tvornica mlijeka u prahu Osijek, mlijeko u prahu, Mljekare mjesnih zadruga Hercegovac i Vel. Bukovec, sir a la trapist i maslac, a Mljekara mjesne zadruge Kuljevića, sir a la trapist.

Uzorci poduzeća Zdenka stigli su na žalost prekasno, te nisu mogli biti izloženi.

Izložba je bila više interne prirode, a zadatak joj je bio, da u jednu ruku našim predstavnicima ustanova i respra, koji u svom djelokrugu imaju veze s mljekarstvom, prikaže stanje, a donekle i mogućnosti mljekara i poduzeća, a u drugu ruku da našim majstorima i rukovodiocima poduzeća i zadruga slikovito prikaže uspjehe i slabosti kako njihovih vlastitih, tako i drugih poduzeća, koja su izložila svoje uzorke. Rezultat tog dvojakog zadatka djelovat će i na podizanje našeg mljekarstva: oni prvi neka obrate više pažnje našem poslovanju, neka pokažu više razumijevanja za naše poteškoće i pruže više pomoći našem poslovanju, oni drugi pak neka pokažu više stručnosti u proizvodnji, a u prvom redu neka pripaze na kvalitet i asortiment. Izložba je tražila, da i vanjski izgled izloženih predmeta bude primjieran po veličini i po obliku. Trebalo je dakle voditi brigu i o samom pakovanju, etiketama i t. d.

Ovdje ne smijemo smetnuti s uma ni treći isto tako važni faktor, koji bitno utječe na unapređenje našeg mljekarstva, a to je primjena nauke u praksi. Tu zadaću vrše naši naučni radnici, profesori i nastavnici naših fakulteta, zdravstvenih i njima sličnih ustanova.

Prema izjavama posjetilaca izložba je uspjela. Ilustrira to i ovih nekoliko izjava:

Drug Diminić, direktor Glavne uprave za trgovinu: »Da, proširiti asortiment, naše su mogućnosti i u mljekarstvu velike«.

Drug Vukadinović, direktor Uprave za plan NOG: »Prema mogućnostima snizivati cijene — približavati se potrošaču. Izložba je dobra«.

Drug Dr. Francetić, profesor Veterin. fakulteta u Zagrebu: »Dobro je, svaki početak je težak; s obzirom na faktično stanje izložba je uspjela«.

Drug Ing. Sabadoš, šef zavoda za mljekarstvo na poljoprivrednom fakultetu: »Izložba je uspjela, samo treba nastaviti tako i dalje«.

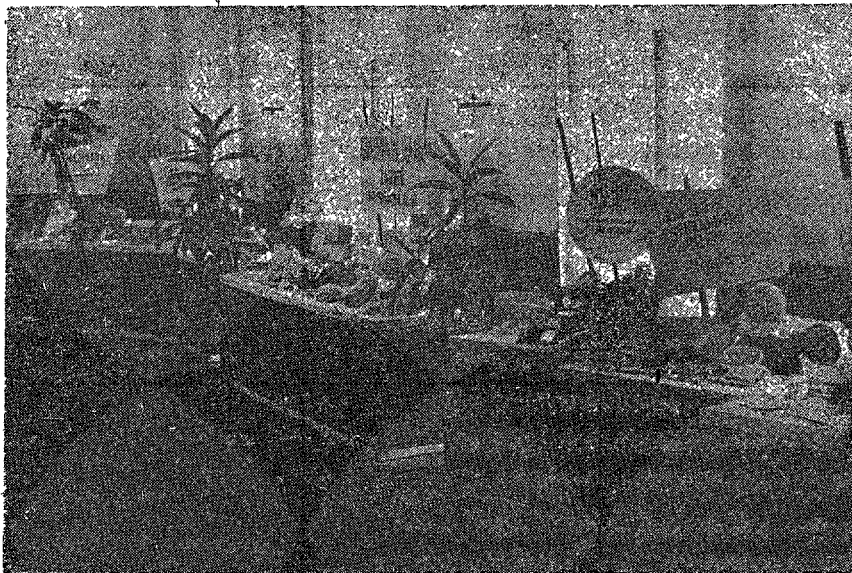
Drug Ing. Obradović, tehni. rukovodilac Gradskog mljekarstva, Beograd: »Moram priznati, da mi u Beogradu ne bismo bili kadri prirediti ovakovu izložbu«.

Drug Rudnički, stručnjak-sirar Gradske mljekare Zagreb, mljekare u Bjelovaru: »Sada tek vidim, što treba, drugi put bit ćemo još bolji«.

Predsjednik Mjesne zadruge Kuljevčica — Jerovec: »Uviđam, koliko nam još treba raditi i naučiti«.

Već iz ovih nekoliko riječi možemo stvoriti zaključak o rezultatu i o budućim zadacima izložbe odnosno izlagača.

Izložba je uspjela već i u tome, što je okupila sva poduzeća — mljekare, te su izložile makar i u skromnom asortimentu. Ukusno uređena izložbena mjesta posebno za svakog izlagača, popunjena su prema već raspoloživim uzorcima. Tehnička oprema i dotjeranost estetske strane ne samo svakog pojedinog izložbenog mjesta, nego i izložbe u cijelosti, bila je na visini. Najširi asortiment pružila je Gradska mljekara Zagreb, ujedno i najveće poduzeće, a za kvalitet podijeljene su joj dvije nagrade i pismeno priznanje. Naročito razumijevanje za organizaciju, asortiment i rezultate pokazao je i direktor poduzeća drug Staničić. Groyer poduzeća »Slavonka« iz Sl. Požege po svom izgledu u



Pogled na dio izložbe

prerezu pobudio je interes posjetilaca. Mlijeko u prahu, proizvod nove tvornice u Osijeku, također je razgledano s interesom i mnogi su tražili objašnjenja o samom načinu proizvodnje i hvalili su njegov kvalitet. Nagrađeni maslac poduzeća »Zora« isticao se i svojim vanjskim oblikom. Sve tri mljekare Mjesnih zadruga — članova Udruženja, također su sudjelovale, iako sa skromnim asortimentom.

No uspjeh izložbe nije samo u njenoj vanjštini, dotjeranosti i ljepoti. Ona nam je pokazala i niz drugih momenata, naročito važnih za buduće poslovanje i za rad u našim mljekarama i poduzećima, na koje se valja također osvrnuti i s malo kritike. Izložba je ovom prilikom potvrdila isto što je utvrdila i jedna nedavno održana anketa na zagrebačkom tržištu, čiji bi se rezultati mogli sažeti u nekoliko riječi: »Uzak asortiment, slaba kvaliteta, prilično visoke cijene«.

Što se tiče asortimenta, koji ni za ovu izložbu nije bio bogatiji, mislimo, da je on rezultat nebrige u mljekarama, jer se ne proizvodi ono, što bi se moglo proizvoditi. Od svih izlagača 70% je izložilo od sireva samo trapist, i to okrugli. Edamski sir izložila je samo Gradska mljekara u Zagrebu, dok za ementalski sir kao da proizvođači i ne znaju — on nije bio ni izložen!

Zrelost izloženih uzoraka, a s tim u vezi i okus, miris, izgled na prerezu, nisu zadovoljili komisiju. Ovdje se našlo više mladih sireva, dakle točno onakovih, kakovi se šalju za tržište, a to ujedno potvrđuje, da je ovakav način poslovanja prešao u praksu.

Ovom prilikom treba također napomenuti, da na izložbi nismo sreli sve one, koje smo očekivali. Među ovima nije bilo nekih naših poduzeća — članova, čiji su uzorci bili izloženi, pa i nagrađeni. Smatramo, da od ovakove priredbe nije trebalo izostati, jer ona nas je koječemu naučila i bila svima od koristi i mnogo smo što-šta »kupili«, kako se izrazio jedan posjetilac. Sa zadovoljstvom konstatiramo posjetu, koju su nam tom prilikom učinili predstavnici mljekara iz bratskih republika Slovenije i Srbije.

Završavajući ovaj naš osvrt možemo reći, da će se rezultati izložbe i njen uspjeh u cijelosti moći pravilno ocijeniti tek prilikom idućih ovakovih priredbi, koje treba da postanu sastavni dio našeg rada i poslovanja u ovakovu ili u sličnom obliku.

**Gabler F.**

## **KBATAK PRIKAZ SA OCJENJIVANJA KVALITETE MLJEČNIH PROIZVODA**

U vezi s izložbom mlječnih proizvoda, održanom 28. X. 1951. u okviru Udruženja mljekarskih poduzeća NRH, ocjenjivana je i kvaliteta mlječnih proizvoda. Sudjelovanje u tom natjecanju nije bilo tako kompletno, kako je moglo biti. Pojedina poduzeća nisu dostavila na vrijeme uzorke, a neka su ih dostavila samo djelomično. No unatoč tome 14 poduzeća s više pogona svojim su sudjelovanjem na izložbi i kod ocjenjivanja pridonijeli, da je ovo natjecanje dobro uspjelo.

Samo ocjenjivanje izvršeno je 27. X. 1951.

Sastav komisije za ocjenjivanje:

1. Ing. Dinko Kaštelan, službenik Glavne uprave za poljoprivredu NRH,
2. Ing. Dimitrije Sabadoš, nastavnik Poljoprivr. šumarskog fakulteta u Zagrebu,