

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 malslac 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,

3. Ing. Matej Markeš, Tvornica mlječanog praha u Županji,
4. Dr. Budak Ante, Centralni higijenski zavod u Zagrebu,
5. Dr. Bach Ivan, Centralni higijenski zavod u Zagrebu,
6. Ing. Miletić Silva, asistent Poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu,
7. Ing. Branko Glavina, Gradska mljekara, Zagreb,
8. Vlakušić Đuro, predstavnik »Zanapa«, Zagreb,
9. Pipal Josip, sirarski majstor, poslovođa mljekare, Pleternica,
10. Lazić Stevo, sirarski majstor, poslovođa mljekare Vel. Zdenci,
11. Glogovšek Gustav, sirarski majstor, poslovođa mljekare Zagreb,
12. Rašković Đuro, sirarski majstor, poslovođa mljekare Split.

Prije negodi je započelo samo ocjenjivanje, komisija je pregledala sve izložene uzorke i time dobila uvid o kakovu se materijalu radi. Svi uzorci bili su šifrirani, te je svaka eventualna pristranost ocjenjivača bila isključena.

Razgledavajući uzorke, namijenjene ocjenjivanju, komisija je dala ove napomene:

- a) Prije ocjenjivanja trebalo je izvršiti kemijsku analizu svih uzoraka. Ovoga puta nije to učinjeno zbog tehničkih poteškoća.
- b) Maslac i sir nisu pravljeni u isto vrijeme. Isto tako su proizvodi stigli za ocjenjivanje u različito vrijeme, a to je također utjecalo na same ocjene.
- c) Forme sira nisu standardizirane.
- d) S pojedinih sireva uklonjena je već utisnuta firma, a to je loše djelovalo na njihovo vanjsko lice.

Pošto su proizvodi razgledani, prešlo se na njihovo ocjenjivanje. Tom prilikom primijenjen je sistem od 20 bodova za svaki proizvod. Ovakav sistem činio se praktičniji od ostalih sistema, koji se prakticiraju u raznim zemljama. Ocjenjivana su ova svojstva pojedinog proizvoda s maksimalno mogućim brojem bodova:

Sir, trapist (»gruyere«)		
vanjski izgled	4	boda
nutanji izgled:		
a) boja	1	„
b) stanje tijesta	3	„
c) slika na prerezu	4	„
miris	2	„
okus	6	„
Svega: 20 bodova		

Maslac		
okus	10	bodova
miris	2	„
izrada	4	„
konzistencija	2	„
izgled	2	„
Svega: 20 bodova		

Nakon završenog ocjenjivanja poređani su pojedini proizvođači prema broju postignutih bodova.

REZULTATI NATJECANJA

1. — Maslac

Postignuto mjesto	Broj postignutih bodova						Proizvođač
	Okus	Miris	Izrada	Konzist	Izgled	Svega	
1.	8,81	1,63	3,90	1,86	1,77	18,07	»Zora«, Babina Greda, majstor: Radovanović Martin
2.	9,27	1,88	2,63	1,63	2	17,41	Gradska mljekara, Zagreb, majstor Glogovšek Gustav
3.	8,59	1,63	3,43	2	1,54	17,19	Gradska mljekara, Virovitica
4.	8,59	1,72	2,68	1,81	1,86	16,66	»Slavonka«, Sl. Požega
5.	8,40	1,63	2,59	1,81	1,81	16,24	»Opskrba«, Sl. Brod
6.	7,59	1,54	3,13	1,77	1,84	15,87	Polj. zadruga, Hercegovac
7.	8,04	1,59	3,04	1,36	1,68	15,71	Gradska mljekara, Virovitica
8.	7,76	1,40	2,72	1,86	1,40	15,14	»Opskrba«, Sl. Brod
9.	7,13	1,36	2,86	1,81	1,90	15,06	Polj. zadruga, Vel. Bukovac
10.	7,09	1,31	3,13	1,68	1,72	14,93	»Višnjja«, Varaždin
11.	7,09	1,27	3,09	1,54	1,90	14,89	Gradsko prehr. poduz., Vinkovci

2. — Sir à la trapist

Postignuto mjesto	Broj postignutih bodova							Proizvađač
	Vanjski izgled	Nutarnji izgled			Miris	Okus	Svega.	
		boja	tijesto	rupi-čarvost				
1.	3,3	1	2,7	3,3	1,7	4,8	16,8	»Opskrba« Sl. Brod, majstor: Dvoraček Antun
2.	3,6	1	2,5	3	1,7	4,8	16,6	»Slavonka«, Osijek, majstor: Sauter Stevan
3.	3,9	1	2,2	2,8	1,6	5	16,5	Grad. mljek. Zagreb, pogon Sesvete
4.	3,6	0,9	2,6	2,6	1,4	4,1	15,2	»Slavonka«, Osijek
5.	3,5	0,9	2,2	2,3	1,3	4,7	14,9	Grad. mljek. Zagreb, pog. Kopr. Bregi
6.	3,7	0,9	1,1	3,9	0,8	4,4	14,8	Polj. zadruga, Hercegovac
7.	3,1	0,9	2,3	2,5	1,6	4,3	14,7	»Opskrba«, Sl. Brod, pogon Oriovac
8.	4	1	2,3	2,5	1,1	3,3	14,2	Grad. mljek. Zagreb, pogon Štefanje
9.	2,9	0,9	2,3	1,9	1,4	4,3	13,7	Gradska mljekara, Virovitica
10.	3,2	0,9	2,5	2,4	0,7	3,3	13	Polj. zadruga Vel. Bukovac
11.	2,5	0,9	2	2	1,2	3,8	12,4	»Višnja«, Varaždin
12.	2,6	0,7	1,9	1,8	0,7	3	10,7	Gradska mljekara, Virovitica
13.	2,2	0,8	0,9	1,5	1	3,4	9,8	Gradska mljekara, Virovitica
14.	2	0,9	1	1	1,1	3,3	9,3	Gradska mljekara, Split
15.	1,8	0,7	1,2	1,2	0,9	2,8	8,6	Polj. zadruga, Kuljevića

3. — Sir à la »grojer« (gruyère)

mjesto	Broj postignutih bodova							Proizvađač
	Vanjski izgled	Nutarnji izgled			Miris	Okus	Svega.	
		boja	tijesto	rupi-čarvost				
1.	4	1	2,6	3	1,7	4,6	16,9	Grad. mljek. Zagreb, pogon Bjelovar, majstor: Rudnički Anton
2.	3,8	1	2,3	2,7	1,4	4,3	15,5	»Slavonka«, Sl. Požega
3.	3,8	1	2,6	3	1,2	3,7	15,3	»Slavonka«, Sl. Požega
4.	3,6	1	2,2	2,4	1,6	4	14,8	Gr. mljek. Zagreb, pog. Vel. Pisanica
5.	2,5	1	2,5	1,9	1,5	4	13,4	Gradska mljekara, Split
6.	3	1	1,8	1,6	1,4	2,8	11,6	»Slavonka«, Osijek

Pošto su izloženi proizvodi ocijenjeni i proglašen rezultat, razvila se živa diskusija među ocjenjivačima.

Mjerilo ocjenjivanja bilo je različito, kod pojedinih ocjenjivača, a to se naročito očitovalo kod ocjenjivanja maslaca. Ako se uzme na um, da ovakovo ocjenjivanje kod nas nije prakticirano, izuzevši neka ocjenjivanja god. 1945.—1946. kod Saveza mljekarskih zadruga u Zagrebu, i da nemamo dovoljno stručnih i iskusnih lica za ocjenjivanje, onda je razumljiva premala razlika u bodovima između prvog i zadnje plasiranog proizvođača. Nekoliko članova komisije sudjelovalo je sada po prvi put kod ovakova ocjenjivanja mliječnih proizvoda.

Analizirajući kvalitet mliječnih proizvoda komisija misli, da je on još svejednako loš, a asortiment da je uzak. Većina maslaca je loše izrađena s većim postotkom vode od dopuštenog. Kod većeg broja uzoraka maslaca osjećao se miris po krmu, metalu i slično. Maslac Gradske mljekare, kome je ukus ocijenjen kao najbolji, zauzeo je drugo mjesto zbog loše izrade.

Što se tiče sireva, tu je stanje lošije nego kod maslaca. Sirevi nisu bili dovoljno zreli (pogotovo »grojer«), pa se kao takovi nisu mogli realno ocjenjivati. Slika na prerezu kod većine sireva je atipična, t. j. rupice preguste, premalene, nepravilno poredane i t. d. Ne uzimajući u obzir neke nedostatke i propuste tehničke prirode, vjerujemo da će ovo ocjenjivanje uz održanu izložbu pridonijeti daljnjem poboljšanju kvalitete naših mlječnih proizvoda.

Naši će sirarski majstori moći iz prednjih tabela isporučiti svoje proizvode i uvidjeti njihove manjkavosti, a to će im uvelike pomoći u daljnjem nastojanju oko poboljšanja kvalitete svojih proizvoda.

Nakon toga je Udruženje mljekarskih poduzeća NRH na osnovu rezultata ocjenjivanja proglasilo spomenuta poduzeća za najbolja, a majstore nagradilo novčanim nagradama

Za najbolji maslac proglašen je onaj kod »Zore«, poduzeća za promet mlijekom i mlječnim proizvodima, Babina Greda, koji je proizveo majstor Radovanović Martin u pogonu u Sikirevcima, i za nj je nagrađen iznosom od 4.000.— dinara.

Drugu nagradu za maslac u iznosu od 2.000.— dinara dobio je majstor Glogovšek Gustav, Gradska mljekara Zagreb.

Sir à la trapist, poduzeća »Opskrba«, Sl. Brod, ocijenjen je kao najbolji, a njegov proizvođač, sirarski majstor Antun Dvoraček, pogon Lužani, nagrađen je prvom nagradom u iznosu od 5.000.— dinara.

Sirarski majstor Sauter Števan, poduzeće »Slavonka«, Osijek, dobio je drugu nagradu u iznosu od 3.000.— dinara za sir à la trapist.

Antun Rudnički, sirarski majstor poduzeća Gradske mljekare Zagreb, pogon Bjelovar, nagrađen je iznosom od 4.000.— dinara za najbolje ocijenjen sir »grojer« (»gruyère«). Kod ove vrsti sira, zbog malog broja izlagača, dodijeljena je samo jedna nagrada.

Gore spomenuti nagrađeni majstori potpuno su zaslužili nagrade, jer se njihovi proizvodi po svojoj kvaliteti očevidno izdvajaju od ostalih. Vjerujemo, da će ih ove ocjene, kao i nagrade potaknuti na daljnji rad, a oni koji nisu nagrađeni, nastojat će da na idućim izložbama prilikom ocjenjivanja zauzmu prva mjesta.

Glavina Ing. Branko

MAJSTORI NAGRAĐENI PRVOM NAGRADOM prigodom ocjene mlječnih proizvoda održane dne 27. X. 1951.



RADOVANOVIĆ MARTIN, dugogodišnji majstor-maslar i jedan od osnivača mljekarske zadruge u Sikirevcima KNO Zupanja. I danas sa uspjehom radi, te je nagrađen I. nagradom za kvalitetni maslac.

RUDNIČKI ANTUN, sirarski majstor, svršeni đak mljekarske škole u Škofjoj Loki, sada radi kao majstor-sirar u poduzeću Gradska mljekara Zagreb, Pogon Bjelovar. Nagrađen je I. nagradom za sir groyer.



DVORAČEK ANTUN, dugogodišnji majstor-sirar, sada s uspjehom radi u poduzeću »Opskrba« Sl. Brod, kao rukovodilac pogona Lužani. Dobio je I. nagradu za kvalitetni sir à la trapist.