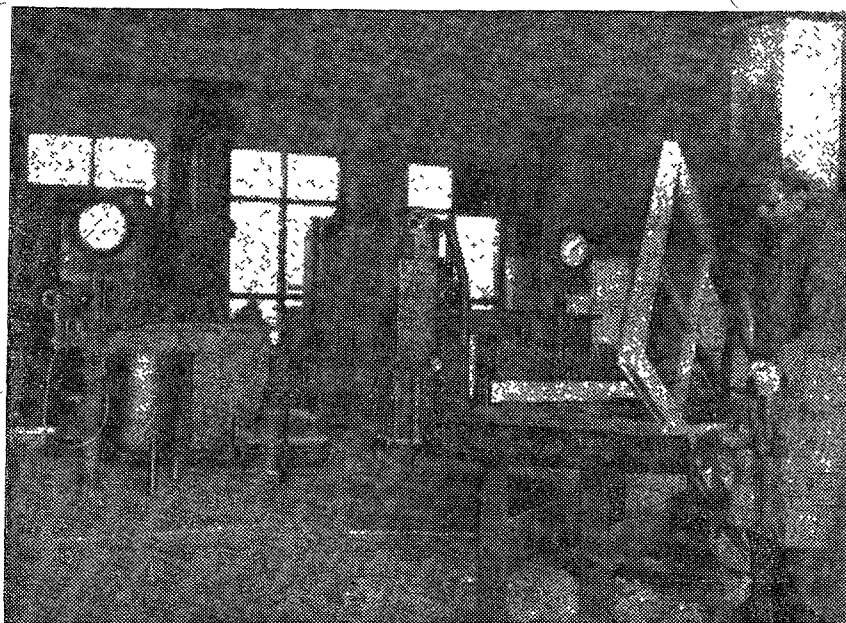


## IZGRADNJA CENTRALNE GRADSKE MLJEKARE U ZAGREBU

U Zagrebu na Žitnjaku dovršuje se izgradnja Centralne gradske mljekare, jedne od najvećih mljekara u našoj zemlji, s dnevnim kapacitetom od 120.000 litara. Gradnja je započeta kasno u jesen god. 1949. Do danas su izvršeni građevinski radovi za one objekte, koji su prijeko potrebni, da mljekara može početi rad: glavna pogonska zgrada s kotlovnicom, vanjska kanalizacija, glavna prometna cesta i bunar. Pumpna stanica još se gradi. Za godinu 1952. predviđena je izgradnja garaža, raznih radionica, prometnih površina, želj. industrijskog kolosijeka i upravne zgrade.



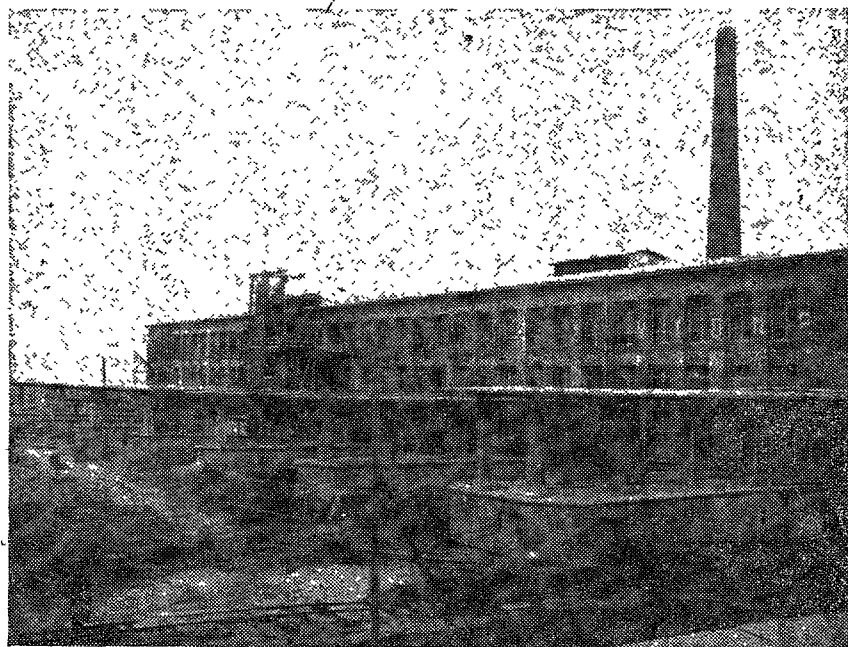
Centralna mljekara Zagreb — Odjeljenje pasterizacije u gradnji — Foto: Cerovac

Mljekara se gradi uz pomoć Međunarodnog dječjeg fonda UNICEF-a, koji je dao većinu uređaja za primanje, ispitivanje, pasterizaciju, nisko hlađenje i punjenje mlijeka u boce. Strojevi primljeni od UNICEF-a jesu prvorazredni, izrađeni su od vrlo dobrog materijala; oni su najbolji proizvod tehnike u mljekarskom strojarstvu.

Kako se iz naprijed izloženog vidi, UNICEF je dao uglavnom strojeve za primanje i obradu konzumnog mlijeka. Naročito se ističu strojevi za punjenje mlijeka u boce, namijenjenog u prvom redu dojenčadi i ostaloj djeci. Strojevi za preradu mlijeka u mliječne proizvode izgrađuju se po prvi put u našoj domaćoj industriji, i već se djelomično montiraju.

Tvornica parnih kotlova u Zagrebu izručila je i montirala dva kompletna parna kotla, svaki po 85 m<sup>2</sup> ogrijevne površine. Od njih će cijela mljekara dobivati toplinsku energiju, potrebnu za odvijanje tehnološkog procesa.

U našoj zemlji prije Drugog svjetskog rata mljekarstvo je bilo uglavnom u privatnim rukama, ne samo s obzirom na otkup i opskrbu, nego i s obzirom na obradu i preradu mlijeka. Sav ovaj posao temeljio se na čisto trgovačkoj liniji. Ti privatnici nisu se ni najmanje brinuli, da unaprijede mljekarstvo podižući moderne mljekare i stvarajući stručne kadrove. Baš zbog toga našli su se naši stručnjaci god. 1949. pred dosta složenim problemom, kako da izgrade ovako velike i moderne mljekarske objekte, koje su počeli tada projektirati i



Mljekara u gradnji — pogled s južne strane — Foto: RVI

graditi u Zagrebu, Osijeku, Županji, Sarajevu, Skoplju i Novom Sadu — sa cijelim nizom sabirnih stanica za mlijeko na terenu.

Nadalje, kratak rok za izvršenje postavljenih zadataka, nepoznavanje strojeva iz inozemstva, nestašica skica i nacрта, još su više otežavali rad. Uza sve to naši mladi stručnjaci i projektanti, tehničari i graditelji prionuli su ozbiljno i savjesno na posao oko izgradnje Centralne gradske mljekare i njenih sabirnih stanica. Pobijedila je jaka volja, energija i ljubav prema radu, svladane su sve poteškoće, postavljeni su snažni temelji ne samo zgradi, već i temelji daljnjoj izgradnji mljekarskih objekata.

Prva etapa u radu oko izgradnje mljekara u našoj zemlji približuje se kraju, i god. 1952. imali bi se svi započeti objekti dovršiti. Naši stručnjaci,

koji u tom dvogodišnjem radu sudjeluju, uložiti će svoje znanje i stečeno iskustvo i u budućem radu oko izgradnje naše mljekarske industrije, pa stoga mislim, da im treba omogućiti, kako bi se i dalje usavršavali u svom zvanju.

Ubuduće treba rad oko izgradnje naših mljekara što više povezati s radom naših stručnjaka s fakulteta i drugih zavoda. Ovdje mislim najviše na poljoprivredne, veterinarske, građevinske, tehničke fakultete i zdravstvene zavode. Da nam oni mogu mnogo pomoći, pokazala je i dosadašnja suradnja. Samo zajedničkom i čvrstom suradnjom svih stručnjaka u zemlji izgraditi će se naša mlada i moderna mljekarska industrija na temelju, koji je po prvi puta postavljen ovom akcijom.

U budućim člancima prikazat ću ostali rad oko izgradnje Centralne gradske mljekare u Zagrebu i rad oko izgradnje sabirnih stanica za mlijeko na terenu.

M. Djogić.

## UMJETNO STVARANJE AROME U MASLACU

Aroma maslaca je jedan od glavnih faktora, koji bitno utječu na ocjenu njegove kakvoće. U mljekarski razvijenim zemljama potrošač cijeni i bolje plaća maslac sa specifičnom aromom negoli obični maslac, jer se na aromatični maslac već privikao i zna, da se takav maslac dulje drži od običnog maslaca.

Specifična aroma maslaca stvara se za vrijeme zrenja vrhnja, i to tako, da naročiti mikrobi (*Leuconostoc citrovorum* i *Leuconostoc paracitrovorum*) fermentativno djeluju na mliječni šećer. Spomenuti mikrobi u zajednici s mikrobnima iz grupe uzročnika kiselog mliječnog vrenja (konkretno sa *Sc. cremoris*) fermentiraju mliječni šećer stvarajući pritom uz nazočnost mliječnih citata (soli limunove kiseline) mliječnu, octenu i ugljičnu kiselinu, pa diacetil. Diacetil svojom ugodnom aromom prikriva jače ili slabije izražene ostale mirise u maslacu dajući mu pritom specifičnu aromu i jednolično specifičan okus.

Prije spomenuti mikrobi dodavaju se vrhnju (sirovom ili pasteriziranom) u obliku čistih kultura ili pak sami dospiju u vrhnje, u kojem se za vrijeme zrenja razmnažaju. Nedostatak zrenja sirova vrhnja je u tome, što prijeto opasnost, da se takovim vrhnjem ili pak maslacom, izrađenim od takova vrhnja, ne prenesu od životinja na ljude i neke bolesti (tuberkuloza, malteška groznica, Q groznica i t. d.). Nadalje ima u sirovu vrhnju i mnogo drugih mikroba, koji mogu u velikoj mjeri utjecati na kakvoću maslaca i umanjiti njegovu održljivost na skladištu. Stoga se danas radije izrađuje maslac od pasteriziranog vrhnja, koje se potom cijepi odgovarajućim kulturama i podvrgava procesu zrenja, kako bi se postigla specifična aroma u maslacu.

S ekonomskog gledišta glavni nedostatak postupka za stvaranja arome u maslacu upotrebom kultura je taj, što takav postupak produljuje proizvodnju maslaca otprilike za 24 sata, a ne dovodi uvijek do željena cilja t. j. ne stvara se specifična aroma u maslacu.