

MLJEKARSTVO U INOZEMSTVU

MLJEKARSTVO U IRSKOJ

U Irskoj se proizvede na godinu 4713 milijuna litara mlijeka. Od ove količine proizvođači potroše 211 milijuna litara, 169 milijuna litara se proda potrošačima, 203 milijuna lit. se upotrijebi nakon obiranja za prehranu stoke, 555 milijuna lit. se preradi u maslac u industrijama, a 460 milijuna lit. mlijeka preradi proizvođač u maslac. Nadalje se preradi u sir oko 22 milijuna lit. mlijeka, u kremu 37. milijuna lit., a u mliječni prah i u kondenzirano mlijeko preradi se oko 56 milijuna litara.



Engleska jersey krava dala u svom četvrtom muznom razdoblju (laktaciji) 20.245 lb. mlijeka (cca 9.100 l) kroz 361 dan, sa 5,15% masti.
(Farmer and Stockbreeder)

U Irskoj su 162 tvornice maslaca, i to 144 zadružne, a 17 ih je pod državnom upravom. One izrade oko 28.000 tona maslaca i 26.000 tona sira. Sve su tvornice pod državnom kontrolom i država ih subvencionira s namjerom, da se smanji cijena maslacu. Prije rata je Irska mnogo izvozila maslac i mliječne prerađevine. Na početku rata taj se izvoz jako smanjio, a god. 1942. je posve prestao. Godine 1948. Irska je ponovno počela izvoziti mliječne prerađevine. Te je godine izvezeno 100.000 kg maslaca, 1 milijun kg sira, 34 milijuna kg kondenziranog mlijeka i 40 milijuna kg mliječnog praška. Mjerodavni stručnjaci se nadaju, da će se izvoz još povećati.

MLJEKARSTVO U NIZOZEMSKOJ

God. 1939. Nizozemska je proizvela kondenziranog mlijeka više od polovine svjetske proizvodnje (143.000 tona) i četvrtinu svjetske proizvodnje sira (120.000 tona). Nadalje je te godine proizvedeno 37.000 tona mliječnog praška

i 2.000 tona kazeina. Njemačka okupacija nanijela je težak udarac i nizozemskom mljekarstvu, koje se tek poslije rata počelo oporavljati. Tako je god. 1947. proizvedeno u mljekarskim industrijama Nizozemske 53,049 tona sira, a na farmama 11.335 tona, maslaca 52.500 tona, mliječnog praška 15.780 tona, kondenziranog mlijeka 36.138 tona, a kazeina 840 tona. Mlijeko namijenjeno potrošnji u svježem stanju mora imati najmanje 2,5% masti, a prije prodaje mora se pasteurizirati. 25% od ukupne količine mlijeka, koja se potroši u svježem stanju, dostavlja se direktno potrošaču, a ostalo se prodaje u bocama. Nadalje namjeraju proizvođači da što više mlijeka prerade u sir na račun smanjenja proizvodnje maslaca. Izvoz mliječnih preradevina približava se uglavnom predratnom. Tako je god. 1949. izvezeno 53.400 tona maslaca, 62.000 tona sira, 115.200 tona kondenziranog mlijeka i 10.800 tona mliječnog praška. Kakvoću mliječnih preradevina, koje se izvoze, kontrolira država.

ORGANIZACIJA MLJEKARSTVA U ITALIJI

God. 1949. proizvedeno je u Italiji 58,5 milijuna hektolitara mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg). Kravljeg mlijeka (80%) proizvodi se najviše u Sjevernoj Italiji, dok Centralna i Južna Italija proizvode uglavnom kozjeg, ovčje i bivolge mlijeko. Kontrola muznosti vrši se samo kod rasplodnih muzara. Od sveukupno proizvedene količine mlijeka 28% potroši se za prehranu podmlatka (teladi, janjadi i jaradi), 28% mlijeka potroši se u svježem stanju, a 44% preradi se u industrijama. Mljekarska industrija Italije ima veliku važnost kako po količini, tako i po kakvoći i asortimentu proizvedenih mliječnih preradevina. Od ukupne količine mlijeka, koje je namijenjeno industrijskoj preradi, 15% preradi se u kućnom obrtu, a 85% u uređenim mljekarskim industrijama. God. 1947. bilo je u Italiji 18.000 mljekarskih industrija, od kojih je preko polovina s kapacitetom od 10 do 50 hektolitara mlijeka na dan. Uz mljekarske industrije razvili su se i razni instituti i škole, kojima je svrha da istražuju i primjenjuju najnovije naučne tekovine u mljekarskoj proizvodnji. Tako se danas u Italiji nalaze ovi instituti: Institut za životinjska istraživanja u Rimu, Specijalni institut za istraživanja proizvodnje sira u Mantovi, Institut za stočarstvo i mljekarske proizvode u Torinu, Modeni i Caserti. Mljekarski institut u Sassari, Nacionalni institut za uzgoj ovaca u Foggiji. Isto tako je i na Sardiniji stanoviti broj instituta, koji proučavaju i istražuju mljekarske probleme. Svi ovi instituti održavaju i posebne tečajeve za mljekarske radnike.

Mlijeko, koje je namijenjeno direktnoj potrošnji, skuplja se preko: 1. organa udruženja proizvođača (za lokalne potrebe i za potrošačke centre, koji su jako udaljeni od proizvođača), 2. gradskih sabirnih centara i 3. privatnih sabirališta. Mala mljekarska poduzeća prikupljaju mlijeko direktno od svojih proizvođača, dok se mlijeko za velika industrijska poduzeća sakuplja preko industrijskih i zadružnih sabirališta. Cijena mlijeku određuje se slobodnom pogodbom između proizvođača i gradskog sabirnog centra. Ugovori se sklapaju za cijelu laktacionu sezonu. Troškove oko transporta (6 do 12% od prodajne cijene) mlijeka namijenjenog potrošnji u svježem stanju, pa mlijeka, koje će se preraditi u industriji, snosi proizvođač.

Dr. M. K.