

traje 6—8 sati. Ako sušnica nema automatsku miješalicu, kazein treba promiješati na ljesama barem svako pola sata. Kazein je dovoljno suh (10—12% vlage), kad se lomi među zubima; ako se samo zgnječi, nije dovoljno suh.

Suhi kazein meljemo u različitim mlinovima, pošto se potpuno ohladi. Propisi zahtijevaju vrlo fino i jednolično samljeveni kazein. Kazein treba prosijavati na sito sa 144 rupice na 1 cm² (12 x 12 žica na površini od 1 cm²), a kroz rupice treba da priđe 95% zrna, dakle svega 5% smije biti ostatka, t. j. većih zrna na situ.

Povremeno treba uzimati uzorke kazeina i slati ih na analizu u koji dobro opremljeni laboratorij (Glavne direkcije prehrambene industrije ili Zavoda za laktologiju na poljoprivredno-šumarskom fakultetu), pa kontrolirati njegovu sadržinu masti, pepela i kiseline, i prema tome udešavati rad u mljekari, kako bismo kvalitetom što bolje zadovoljili potrošača.

Ing. Markeš Matej

OSVRT NA TEČAJ ZA UPRAVITELJE MLJEKARSKIH PODUZEĆA

U svrhu stručnog uzdizanja, pa lakšeg i pravilnijeg upravljanja mljekarskim poduzećima, Grupa za izgradnju mljekara u akciji UNICEF-a pri Savjetu za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ, u zajednici s Udrugom mljekarskih poduzeća Hrvatske, organizirali su tečaj za upravitelje mljekarskih poduzeća odnosno mljekara, koji su zastupali mljekarska poduzeća iz naše zemlje. Tečaj je trajao od 4.—23. II. o. g., a održavao se u Bjelovaru i Ostjeku. Na tečaju je bilo 16 direktora mljekarskih poduzeća, a to je malo s obzirom na broj mljekara i zahtjeva perspektivnog razvoja mljekarstva u FNRJ. Poduzeća LR Slovenije su pokazala najveće razumijevanje i interes za ovaj tečaj, a to se odrazilo i na brojnom učešću direktora na kursu. Odaziv je bio razmjerno manji kod poduzeća NR Hrvatske i Srbije, a dva najveća mljekarska kolektiva — Gradska mljekara u Zagrebu i Beogradu — nisu odaslala svoje direktore, premda bi i njima ovaj kurs mogao biti od koristi.

Unaprijediti mljekarstvo u FNRJ veoma je važan zadatak, za koji se moramo ubuduće mnogo više zauzeti, da bi se i ova grana narodne privrede podigla na veći stepen i time donekle stigla zemlje s naprednim stočarstvom i mljekarstvom. U vezi s ovim planskim zadatkom unapređenja narodne privrede, postavilo se i pitanje kadrova u mljekarskim poduzećima odnosno mljekarama. Kao i u ostalim granama narodne privrede, tako i u mljekarstvu po Oslobođenju naše zemlje, postavljeni su za direktore poduzeća većinom učesnici iz NOB-e, ljudi odani Partiji, politički i organizaciono sposobni. To su bili revolucionarni kadrovi sposobni da se bore s najraznovrsnijim poteškoćama tokom obnove i izgradnje naše zemlje. Međutim, danas kada smo znatnim dijelom nadoknadili tokom rata izgubljene kadrove, izlaskom s fakulteta i škola naših mladih stručnjaka, koji postepeno popunjavaju praznine intelektualno i stručno sposobnih ljudi, stanje se postepeno popravlja, ali se postavilo pitanje, kako da se stručno uzdignu upravitelji mljekarskih poduzeća — direktori mljekarskih pogona.

O tom značaju i zadatku stručnog uzdizanja naših rukovodilaca, koji su došli na svoje dužnosti većinom kao partijsko politički ljudi, jasno govori Pismo CK KPJ centralnim komitetima republika od 4. lipnja god. 1949. Na uzdizanju kadrova po Oslobođenju naše zemlje u drugim granama privrede nešto je urađeno, ali u mljekarstvu malo se napredovalo. Nove privredne mjere moraju riješiti sve složenije zadatke privrednog poslovanja, koji se od dana do dana pojavljuju u većem broju, a njihovo rješavanje zavisno je pored radničkih savjeta i upravnih odbora poduzeća i o samom direktoru.

Radi toga je ovaj tečaj i održan; o samim direktorima poduzeća pak zavisi, kako će i koliko proširiti svoje opće i stručno obrazovanje, a o tome u skrajnjoj liniji zavisi, da li će oni i dalje uspješno upravljati poduzećem. Tko stručno pozna svoje duž-

nosti, mnogo lakše će kontrolirati rad u poduzeću, i zato će ovaj tečaj svakako pozitivno djelovati u tom pravcu. Iako je tečaj trajao kratko vrijeme s obzirom na obilnost materijala iz mljekarstva (tehnološki procesi, organizaciona pitanja otkupne mreže, laboratorijska ispitivanja i t. d.), ipak se nastojalo, da se prenese što više teoretskog i praktičnog znanja na učesnike tečaja. Velika je prednost bila u tome, što su teoretska predavanja bila povezana s praktičnim radom i postupkom oko prerade mlijeka u mliječne proizvode (sir, topljeni sir, maslac, kazein, mliječni prašak i t. d.). Ovaj dio predavanja zajedno s praktičnim dijelom nastavnog programa većinom se održavao u mljekari Bjelovar, a laboratorijski dio uglavnom u laboratoriju tvornice mliječnog praška u Osijeku.

Još jedna velika prednost ovog tečaja sastojala se i u tome, što se u predavanjima i poslije njih svaki dan prakticirala diskusija, kojom prilikom su se zajednički izmjenjivala mišljenja o mnogim i mnogim pitanjima iz područja mljekarstva, higijene i zaštite rada u mljekarskim pogonima, pa o pravim pitanjima, koja se odnose na radnike i službenike u poduzeću. Koliko je koristilo ovaj tečaj, moglo se najbolje zaključiti iz izjava učesnika, koji su vrlo zadovoljni s uspjehom i upoznavanjem na-



Učesnici tečaja s nastavnicima te predstavnikom UNICEF-a i predstavnicima Savjeta za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ, Beograd
Jugo-foto, Beograd

stavnog programa. Organizacija tečaja bila je vrlo dobra, jer se za tako kratko vrijeme nije ni moglo obuhvatiti sve ono, što bi trebali poznavati direktori mljekarskih pogona, ali je zato ostalo na samim tečajcima, da dalje produbljuju i proučavaju materijal iz područja mljekarstva.

Na tečaju se također raspravljalo i ispitivalo, koliko se mogu primijeniti »čiste kulture« u svim pogonima, gdje za to ima uvjeta, zatim je skrenuta pažnja na poboljšanje kvalitete kazeina u pogonima, gdje se već izrađuje; naime dosadašnja kvaliteta kazeina nekih mljekara ne odgovara industriji, koja ga upotrebljava, jer sadrži velik postotak masti, te smo zato primorani da ga nabavljamo iz inozemstva, a to je svakako otežano i vrlo skupo. Također se raspravljalo, kako da se nabave mljekarski strojevi i pribor, i kako da se pronađu rezervni ili nedostajući dijelovi za mnoge mljekarske strojeve, koji su nesposobni za rad, jer je izgubljen ili polupan koji dio na stroju zbog dugotrajne upotrebe.

Za vrijeme boravka u Bjelovaru i Osijeku tečajci nisu samo upoznali i razgledali pogone u toku samog procesa proizvodnje, nego su i kolektivno pohodili mljekarsku industriju Veliki Zdeni, Gradsku mljekaru Vitovitica i druge manje pogone, gdje su se također upoznali s proizvodnjom i preradom ovih mljekarskih pogona.

Od predavača ovom prilikom treba naročito pohvaliti Dr. Kovačevića Matiju, koji se mnogo trudio, da se u svojim predavanjima približi nivou naših tečajaca, a

tako isto i u praktičnom dijelu u laboratoriju, gdje je napravio veći broj najvažnijih proba za ispitivanje i kontrolu mlijeka i mliječnih prerađevina. Uz stalno objašnjavanje i pomoć Dr. Kovačevića i sami tečajci načinili su nekoliko proba prilikom ispitivanja mlijeka i time su donekle upoznali postupak kod laboratorijskih analiza, a istodobno i način, kako se primjenjuju laboratorijske analize u mliječarskom pogonu, jer takvim se analizama najbolje kontrolira rad svakog samostalnog pogona. Njihovu važnost najbolje su osjetili oni mliječarski pogoni, koji proizvode kazein, gdje im je ostao velik postotak masti i drugih nepoželjnih tvari, koje ne mogu prodati industriji, jer joj ne odgovara, a istodobno proizvođači kazeina izgubili su veći postotak masti, koju bi mogli iskoristiti, da su pravilno radili, za izradu maslaca i t. d. Također i drugi su predavači zadovoljniji sa svojim predavanjima. Sve propuste predavača sami su učesnici tečaja na vrijeme uklanjali ili nadopunjavali, bilo da se smanjio predviđeni broj predavanja, ili da se zahtijevalo od predavača ono, što prisutne interesira i čime se svaki upravitelj mliječarskog pogona svaki dan susreće i bori. Šteta, što na tečaju nismo mogli pozdraviti i nastavnike Mliječarske škole u Kranju, ni pregledati uzornu školsku mliječaru, jer je ovaj jedini zavod te vrste u zemlji prvi pozvan da pruži svoj doprinos za unapređenje našeg mliječarstva.

Na završetku tečaja raspravljalo se, kako bi se moglo popularizirati mliječarstvo među proizvođačima preko stručnog lista, što ga izdaje Udruženje mliječarskih poduzeća NR Hrvatske u Zagrebu. Istodobno su stavljani zahtjevi, da se poveća tiraža lista i da se što agilnije rasturi među proizvođače. Kako bi se izmjenjivao što veći broj iskustava i prijedloga, predloženo je, da surađuje u listu što veći broj mliječarskih pogona odnosno njihovih stručnih radnika i izvan NR Hrvatske. Kako bi ovi listovi dospjeli i do proizvođača drugih narodnih republika, prihvaćen je prijedlog, da se na račun povećanja tiraže tiska list jednim dijelom latinicom, drugim ćirilicom, a i na slovenskom jeziku.

Kolika je važnost ovog tečaja, već je na početku istaknuto, ali treba da i direktori mliječarskih pogona i njihovi stručni suradnici, koliko god mogu i sami održe ovakve slične dužbe ili kraće tečajeve za svoje radnike i službenike, počevši od proizvođača i vozara mlijeka do ostalih radnika, koji rade u mliječarskim pogonima. Samo stalnom brigom i sistematskim radom oko unapređenja mliječarstva u FNRJ, održavanjem raznih tečajeva, predavanja, seminara ili pak odašiljanjem učenika u mliječarsku ili slične škole, krenut ćemo naprijed i postići ono, što od nas traži naš narod i Partija.

Ing. Partijež Simo

NEKOLIKO SAVJETA ZA DOMAĆICU

U kućanstvu mlijeko dolazi u dodir s predmetima, izrađenim iz različitog materijala. Tako su muzlice (dojače) od lima ili drva; cjedila su limena ili platnena; stapovi su drveni, limeni ili stakleni; čupovi i zdjelice za kisanje mlijeka su od porculana ili gline i t. d.; sirne kese ili krpe od platna i t. d.

Domaćica, koja želi povoljno unovčiti mlijeko ili izraditi dobre proizvode za potrebe svojih kućana, mora održavati najveću čistoću svih predmeta, s kojima mlijeko ili njegovi proizvodi dolaze u dodir.

Pranje ruku treba izvršiti prije mužnje, pa prije izrade sira i maslaca. Ruke treba oprati do lakta dva puta sapunom i mlakom vodom. Kod prvog sapunanja dobro je upotrijebiti i četku, kojom treba dobro izribati dlanove i gornji dio ruke. Naročito treba paziti na udubine u koži i prostor pod noktima. Kod drugog pranja se četka ne upotrebljava, nego se ruke nakon sapunanja dobro peru vodom. Nakon pranja je bolje da se ruke osuše iznad peći ili na suncu, nego da se brišu o pregaču ili krpu.

Drveno suđe i pribor treba prati vrlo pažljivo, jer drvo ima fine šupljine (pore), a predmeti uglove i utore, u kojima se zadržavaju ostaci mlijeka i nečistoće.

Suđe treba prati odmah nakon upotrebe i to tako, da ga najprije izvana i iznutra isplahnjemo mlakom vodom tako dugo, dok ne uklonimo ostatke od mlijeka. Zatim ga izvana i iznutra izribamo četkom i vrućom vodom, kojoj na 1 litru dodamo 1 deku sode. Kod ribanja četkom (od sirka, pirike ili morske trave) naročitu pažnju treba obratiti uglovima i sastavcima dužica.