

MLJEKARSTVO

MJESEČNIK UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PODUZEĆA HRVATSKE

God. II

ZAGREB, TRAVANJ 1952.

Broj 4.

TVORNICE I SIROVINE

Poslije Oslobođenja naše domovine podignut je u NR Hrvatskoj niz novih tvornica, koje proizvode razne predmete za široku potrošnju naših naroda, a usavršavaju se tako, da danas mogu izlagati svoje proizvode i na svjetskom tržištu.

Svaka pojedina tvornica nastoji, da joj proizvodi budu što bolji i ljepši, pa prema tome traži i dobre sirovine.

Kvalitetu sirovina za neke grane industrije (drvo, kamen, pamuk, vuna, lan) stručnjaci mogu ocijeniti prostim okom. Tvornice mliječnih proizvoda ne mogu na taj način ocijeniti kvalitetu svoje sirovine. Svako mlijeko, sirovina za mliječnu industriju, ima žućkasto bijelu boju i na prvi pogled bi rekao, da je dobro, ali kakovo je zaista, to ne možemo utvrditi prostim okom.

Ako majstori mliječne industrije ne poznaju svoju sirovinu, ne mogu od nje ni izrađivati robu ovakove kvalitete, kakva treba biti. Stoga se majstorima i poslovođama, koji ne poznaju mlijeko, često događa, da im proizvodi nijesu kvalitetni, a poneki se i kvare, pa ih ne mogu iznijeti na tržište.

Svaki mljekarski majstor i radnik mora znati, da se mlijeko lako okuži raznim klicama i bakterijama. Njihov broj u nečistom mlijeku doseže čak i 100 milijuna u jednom kubičnom centimetru. Naravno, od takova se mlijeka ne mogu izrađivati dobri proizvodi, jer ovaj silni broj bakterija — koje se i dalje razmnažaju velikom brzinom — rastvara mlijeko, a prelazi i u mliječne proizvode, pa ih kvari. Sir od nečistog mlijeka se nadima, zaudara, trune, okus mu je gorak i t. d.

Budući da je kvaliteta mlijeka tako važna, treba naći i način, kako ćemo doći do dobrog mlijeka. Izvor naše sirovine je uglavnom kod seljaka-stočara. Oni ga proizvode, pa upravo njih treba upoznati s higijenskim radom pri postupku mlijekom, t. j. s higijenskom mužnjom, čistoćom staje i suđa, u kojem drže mlijeko, s ishranom stoke i t. d.

Kad naučimo naše selo, t. j. proizvođače, kako se higijenski postupaju s mlijekom, učinili smo prvi i najvažniji korak za poboljšanje proizvodnje. Osim toga, kad budu i naši vozari strogo pazili na higijenu kod sakupljanja mlijeka po selima, a radnici u mliječnim industrijama na čistoću mliječnog suđa, bazena, kanti, uređaja i samih prostorija, broj bakterija u mlijeku smanjiti će se na minimum, a kvaliteta izrađenih proizvoda znatno će se podići. Mi ćemo sa zadovoljstvom moći promatrati sireve, kako se normalno razvijaju i zriju u našim podrumima. Okus će im biti fin, miris prijatan, a izgled će odgovarati zahtjevima potrošača. Takovu će robu i potrošači sa zadovoljstvom kupovati.

A. R u d n i č k i sirarski majstor — Bjelovar