

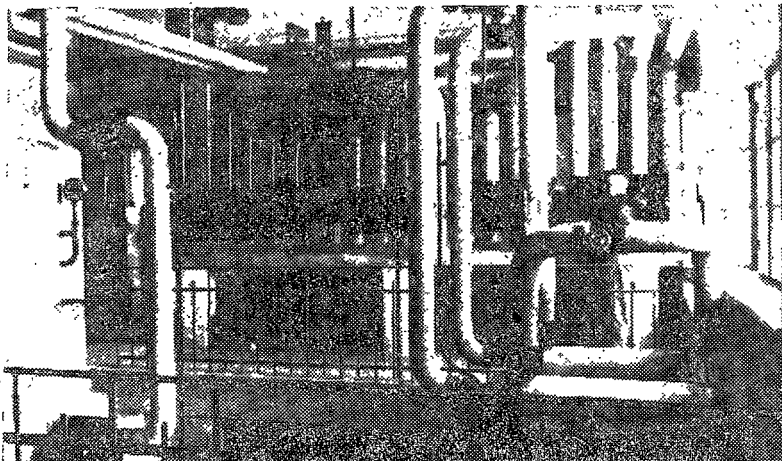
konzistenciji zamijeniti naš kajmak, pa bi ga trebalo proizvoditi i kod nas, jer jer mnogo rentabilniji, duže se drži i ima svjetsku prođu.

Iz obranog mlijeka, koje preostaje od našeg kajmaka, može se proizvoditi sir gotovo neograničene trajnosti, s vrlo dobrom cijenom i prodom na svjetskom tržištu. To je švajcarski »Schabzieger« ili biljni sir, nazvan po tome, što mu se dodaje sitno samljeveni list od jedne vrste djeteline, zvaue Melilotus coerulea.

PRORADILA JE TVORNICA MLIJEČNOG PRAŠKA U ŽUPANJI

Na dan 25. lipnja o. g. na svečan način puštena je u pogon nova tvornica mliječnog praha u Županji. Ovo je ujedno po redu druga mljekara ove vrsti u našoj zemlji.

Kod svečanosti prilikom puštanja u pogon bili su predstavnici raznih ustanova, poduzeća i lokalnih organa vlasti. Goste je pozdravio direktor poduzeća drug Fabijanić upoznavši ih u kraćim crtama sa samom izgradnjom ove mljekare i zahvalivši se pritom svima onima, koji su pomogli i pridonijeli, da se podigao ovakav veliki mljekarski objekt. Nakon toga je predsjednik narodnog odbora kotara Županja drug Lešić govorio o ekonomskom značenju mljekare za područje, na kojem će djelovati. O značenju mljekare u razvoju našeg mljekarstva, o ulozi radnog kolektiva mljekare za pravilan rad i razvoj, pa o potrebi naročitog čuvanja i pravilnijeg rukovanja osjetljivim mljekarskim strojevima govorili su drugovi Rukavina ispred Savjeta za



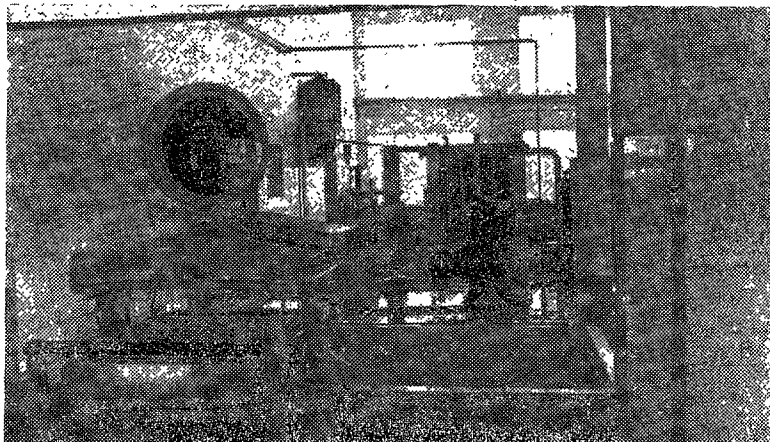
Za rad mljekare potrebne su velike količine vode i pare koje se pomoću ovog razdjeljivača preko cijevi dovode u određene strojeve

narodno zdravlje i socijalno staranje Vlade FNRJ i drug Čoklica ispred Savjeta za industriju i građevinarstvo i Glavne direkcije prehrambene industrije Vlade NRH. Predstavnik UNICEF-a gosp. Kuper pohvalno se izrazio o samoj mljekari i njenoj izgradnji, te je među ostalim spomenuo vrijednost uloženi sredstava u mljekaru, od kojih je najveći dio stavila na raspolaganje investitoru naša Vlada. Na kraju je drugarica dr. Kajić, dječji liječnik iz Savjeta za narodno zdravlje Vlade FNRJ, uputila par riječi radnom kolektivu mljekare pozvavši ih, da se naročito zauzmu za proizvodnju kvalitetnog mliječnog praška obrazloživši to važnošću kvalitetnog mlijeka za prehranu dojenčadi, gdje je našem prilično velikom mortalitetu djece uzrok baš nestašica kvalitetnog mlijeka.

Simboličko ime »Pionir« pokazuje zadatak ove mljekare. Razvijeno stočarstvo, a tako i mljekarstvo na većem dijelu županijskog kotara poslužilo je kao osnova pri odluci, da se na tom području podigne ovakav objekt, koji će moći pružiti odre-

đene količine kvalitetnog mliječnog praška u prvome redu djeci tamo, gdje nema potrebnih količina svježeg mlijeka.

Izgradnja ove mljekare, za koju je jedan dio strojeva i prevoznih sredstava dobavio Međunarodni fond za pomoć djeci UNICEF, započela je potkraj god. 1949. U samom početku, a i kod gradnje bilo je niz poteškoća. Prilično nizak i podvodan teren, na kojem je mljekara podignuta, zadavao je brige i iziskivao više posla od građevinskih poduzeća. Zatim izmjena građevinskih poduzeća prilikom gradnje, pa češća nestašica materijala s nedovoljnim iskustvom u izgradnji ovakvog objekta i udaljenosti od centara poduzeća, koja su sudjelovala u gradnji i montaži, zadavale su često puta brige i tražile požrtvornosti od ljudi, kojima je bilo povjereno podizanje ovog velikog objekta.



Vaga za prijem mlijeka sa bazenom u pozadini separator i paster

Mljekara je sada završena. Njen izgled kako s vanjske, tako i s nutarnje strane vrlo ugodno se dojima svakoga, a pogotovo ljudi, kojima je stalo do mljekarstva.

U prostrane i svijetle prostorije, kojih je većina iznutra obložena bijelim pločicama, smješteni su novi i moderni uređaji i strojevi. Sav posao je mehaniziran, a sve zajedno čini ovaj objekat ugodnim i lijepim. Na halu za prijam mlijeka sa strojem za pranje i sterilizaciju kanti, nadovezuje se prostorija za pasterizaciju mlijeka s prečišćivačem i pasterom kapaciteta od 5.000 lit. na sat od nerđajućeg čelika tipa APV. Od pastera već hladeno mlijeko na 4°C cijevima odlazi u tenkove, koji su smješteni u susjednoj prostoriji višoj za jedan kat. Odavde se ovako spremljeno mlijeko odvodi već prema potrebi u sušaru ili sirarnu. Strojevi i uređaji za sušenje mlijeka, s kapacitetom 1.350 lit. na sat, smješteni u velikoj prostoriji, daju toj mljekari zaista karakter tvornice. Dva velika parna kotla, da uzmognu proizvesti dovoljno pare za rad cijele mljekare, troše na dan oko 10 tona ugljena. Velike podrumске i ostale prostorije, u kojima su smješteni uređaji za hlađenje i drugi uređaji sa siranom, maslarnom i s velikim dvokatnim skladištem, omogućuju ugodno poslovanje. Prostorije s tuševima i svlačionice za zaposleno osoblje sastavni su dio ove moderne mljekare. Ona raspolaže velikim i dobro opremljenim laboratorijem, čiji pravilan rad omogućuje, da se proizvodnja neprestano kontrolira i da pruža pomoć pri poboljšanju proizvodnje i pravilnog poslovanja mljekare.

Još nepotpuno riješena pitanja za ovu mljekaru jesu električna energija i voda. U samom početku rada pokazalo se, da s postojećeg dalekovoda ne dotječe dovoljno električne energije, odnosno da su česti prekidi struje pa će se mljekara za ovakove slučajeve morati osigurati vlastitim izvorom, t. j. manjim agregatom. Dva duboko bušena bunara i dva površinska ne mogu nasmagati ni dovoljnu količinu vode.

Sirovinska baza, sudeći već prema dopremi mlijeka prvih dana, zadovoljit će. Što se toga tiče, bilo je odmah, pošto je otpočela izgradnja, češćih napomena,

da ne će biti dovoljno mlijeka na tom području za ovako veliku mljekaru, no već prvih dana iz svega par okolnih sela doprema se oko 5.000 lit. Sa četiri nova kamiona, kojima mljekara raspolaže, može se proširiti nakupno područje i na susjedna sela kotara Sl. Brod, Đakovo i Vinkovci, a to će uz izgradnju sabirnih stanica na terenu, koje čine sastavni dio ove mljekare, omogućiti da se sabirna mreža još više proširi. Pored svega ovoga pravilna otkupna politika i tijesna veza s proizvođačima siguran su jamac za dovoljne količine mlijeka, a ujedno i potvrda, da je mjesto izgradnje pravilno odabrano.

Kako posao oko sabiranja dovoljnih količina dobrog mlijeka zavisi o razumijevanju i zauzimanju određenih ljudi na terenu, tako i proizvodnja kvalitetnih proizvoda i pravilnog iskorišćivanja mlijeka zavisi o ljudima, zaposlenim u samoj mljekari. Sigurno je, da se u tehnički dotjeranoj mljekari iz dobre sirovine mogu proizvesti i dobri proizvodi. Prema tome zadatak osoblja ove nove mljekare kako onog na terenu, tako i onog u mljekari jest, da obrati naročitu pažnju i uloži sve napore i znanje, kako bi ovaj objekat zadovoljio svojoj svrsi. Pritom ne treba smetnuti s uma, da o uspješnom poslovanju mljekare i njenoj rentabilnosti zavise i koristi, što ih ona pruža svojim upraviteljima, a to je cijeli radni kolektiv.

Ova mljekara s isto takovom, ali s nešto većom u Osijeku, a po kapacitetu tri puta većom konzumnom mljekarom u Zagrebu ogroman je doprinos u podizanju mljekarstva u NRH. Sve prednosti i značenje tih objekata u našoj narodnoj privredi moći će se potpuno sagledati već u skoroj budućnosti.

F. Gabler

NACRT PRAVILNIKA O PROMETU MLIJEKOM I MLIJEČNIM PROIZVODIMA U NRH

Sanitarna inspekcija Narodne Republike Hrvatske dostavila je Udruženju mljekarskih poduzeća Hrvatske nacrt Pravilnika o prometu mlijekom i mliječnim proizvodima radi eventualnih napomena ili dopune.

za kojeg su najviše zainteresirana sva mljekarska poduzeća i mljekare, bio što pot-

Da bi Udruženje što bolje udovoljilo naprijed navedenom i da bi Pravilnik, puniji, iznosi ga ovim putem pred svoje članove i ostale zainteresirane sa zamolbom, da svoje napomene ili dopune dostave pismenim putem na adresu Udruženja — Zagreb, Ilica br. 3, do 10 kolovoza o. g.

Na osnovu čl. 21. Uredbe Vlade FNRJ o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama te Uputstva za izvršenje Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama čl. 35, donosi Savjet za narodno zdravlje i socijalnu politiku NR Hrvatske, u suglasnosti sa Savjetom za poljoprivredu i šumarstvo NR Hrvatske, te Savjetom za promet robom NR Hrvatske, slijedeći

PRAVILNIK

o prometu mlijekom i mliječnim proizvodima

Čl. 1. Zadatak je Pravilnika, da spriječi stavljanje u promet mlijeka i mliječnih proizvoda, koji bi mogli biti škodljivi za ljudsko zdravlje ili ne odgovaraju Jugoslavenskim standardima.

I. MLIJEKO

Čl. 2. Pod nazivom »mlijeko« smije se prodavati za neposrednu prehranu ljudi ili daljnju preradu samo nepromijenjeno kravlje mlijeko, dobiveno od zdravih krava redovnom, neprekidnom i potpunom mužnjom.

Mlijeko bivolica, ovaca i drugih sisavaca može se stavljati u promet samo pod oznakom »bivolje mlijeko«, »ovčje mlijeko« i t. d. Isto tako moraju proizvođači mlijeka drugih životinja nositi oznaku prema vrsti životinje, na pr. »kiselu ovčje mlijeko«.

Čl. 3. Zabranjeno je za prehranu prodavati pomiješano mlijeko od raznih vrsti sisavaca.

Čl. 4. Pod oznakom »pasterizirano mlijeko« razumijeva se kravlje mlijeko, koje je jednim u nauci priznatim i po nadležnim vlastima odobrenim načinom pasterizacije grijano.

Čl. 5. Pasterizirano mlijeko namijenjeno neposrednoj prehrani ljudi prodaje se u bocama, plombiranim kantama ili cisternama. Boce, kante ili cisterne moraju nositi oznaku »pasterizirano mlijeko« s točnim naslovom poduzeća, koje je pasteriziralo mlijeko, datumom i vremenom pasterizacije.

Materijal za zatvaranje boca i kanta ne smije štetno djelovati na kvalitet mlijeka ili mijenjati njegov sastav.