

Sve je to podiglo svijest stočara, a rezultat je bio, da je u razdoblju od god. 1941.—43. osnovana konjogojska udruga lipicanaca, svinjogojska udruga bijele mangalice i stočarska udruga simentalaca.

Posljedice rata odrazile su se u poratnim prilikama tako, da Babina Greda ima danas konjogojsku udrugu i reorganiziranu stočarsku udrugu, a svinjogojska udruga je propala. Broj krava danas je u selu znatno smanjen, a rad mljekarske zadruge je skučen zbog smanjene količine mlijeka, iako bi danas prijašnji broj krava i te kako bio potreban, jer bi davao prilične količine mlijeka za preradu Tvornici mlijeka u prahu »Pionir« u Županji, koja je nedavno proradila.

Ovaj kratki prikaz iz prošlosti jasno pokazuje najbolji put kojim treba poći, da se stvore uvjeti za napredak mljekarstva i mljekarske industrije, a potom i za podizanje životnog standarda stočara seljaka i našeg naroda uopće.

Ing. Franjo Jardas

PROBLEMATIKA OKO PROIZVODNJE OVČJEG SIRA U NRH

Teritorij NR Hrvatske uobičajeno je dijeliti s gledišta poljoprivredne proizvodnje u dva izrazito oprečna područja. Jedno s ovu stranu rijeke Save i Kupe, koje se s obzirom na prirodne i proizvodne uvjete smatra kao područje naprednije i intenzivnije biljne i stočarske proizvodnje. To je naš glavni rajon proizvodnje žitarica, masti i mesa.

Nasuprot tome je područje, koje se prostire južno od navedenih rijeka. To je kraj pretežno gorovit sa znatnim isponima, većinom kršovit, gol ili šumovit. Ogromna prostranstva zauzimaju pretežno oskudni travnjaci: oni najbolje mogu poslužiti za lako pokretljivu ovcu, koja u potrazi za hranom putuje od morskih obala do najviših vrhova Velebita, Biokova, Plješivice i drugih planina. Iz statističkih podataka razabiremo, da se u ovome području, i to pretežno sa pašnjacima odnosno travnjacima, prehranjuje 17% konja, 32% goveda, 92% koza i 83% ovaca računajući od ukupnog broja stoke u Hrvatskoj. Sva ta stoka (cca 1.5 milijuna grla) sačinjava mnoštvo malih tvornica, koje prerađuju manje vrijedna biljna hraniva u produkte, potrebne za održanje života.

Ovca u tom području zauzima prvo mjesto ne samo po brojnom stanju, već i po prikladnosti za iskorišćivanje travnjaka. Njezini proizvodi, a napose meso i mlijeko, temelj su prehrane tamošnjeg stanovništva. Jedan od neobično važnih proizvoda ovčarstva u tom području je ovčje mlijeko i proizvodi, koji se od njega dobiju kao sir, skuta, maslo i dr.

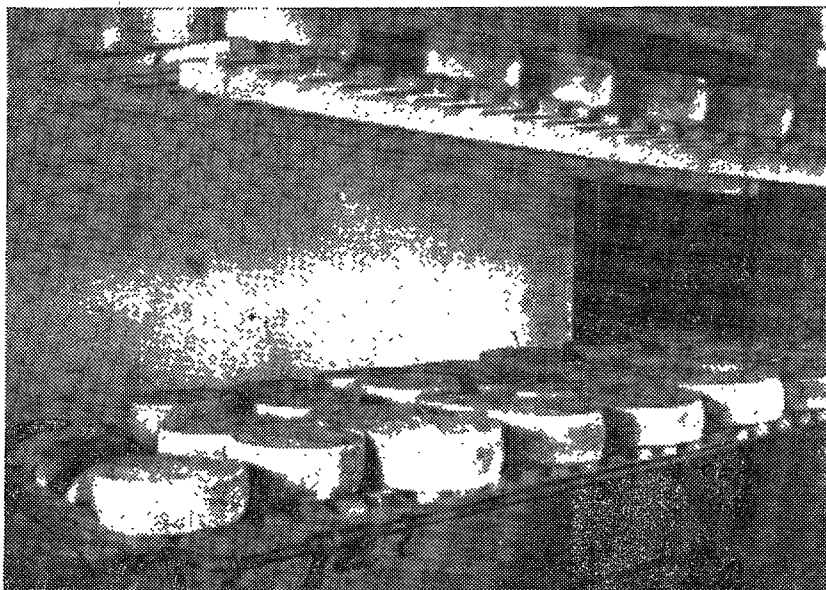
Od navedenih proizvoda ovčjeg mlijeka znatan dio se troši u kućanstvu, jedan dio dolazi u lokalnu trgovinu, a manji dio i na inozemna tržišta.

Od tih proizvoda najvažnije mjesto zauzima ovčji sir. On se proizvodi gotovo na čitavom spomenutom području. Poznatiji ovčji sirevi potječu s otoka, a to su: creski, krčki, paški, olibski i brački sir. U primorskom području na glasu su istarski, grobnički i veći broj sireva iz Dalmacije. Na području Dalmatinske

Zagore i planinskih pašnjaka, koji graniče s N. R. Bosnom, izrađuje se za ljetnih mjeseci sir, koji se sprema u mješine.

Naši ovčji sirevi po načinu proizvodnje pripadaju u meke i tvrde sireve. Na svim otocima, pa na područjima, koja gravitiraju k Primorju, izrađuju se uglavnom tvrdi sirevi; na njih otpada oko 60% ukupne proizvodnje. Izradba tvrdih sireva je opravdana. Ne računajući poteškoće i troškove oko nabave drvene ambalaže i manipulacija, i sam prijevoz tvrdih sireva mnogo je jednostavniji i jeftiniji.

Na području Like i zagorskog dijela Dalmacije izrađuju se pretežno mekani sirevi, koji se spremaju u drvene posude ili u mješine. Na ove sireve pada oko $\frac{1}{4}$ proizvodnje, te se pretežno troše u kućanstvu, a u manjoj mjeri dolaze i u lokalnu trgovinu.



Ovčji sir na policama

Naši ovčji sirevi su po kakvoći vrlo raznoliki. Po kemijskom sastavu, naročito punomasni sirevi sadrže veoma hranjiv konzervat masti i bjelančevine u vrlo povoljnom omjeru. To nam potvrđuju niže navedene analize nekih naših ovčjih sireva.

Naziv sira	vode	Postotna sadržina:			
		masti	bjelančevina	pepela	sol
Naziv sira	vode	masti	bjelančevine	pepela	sol
istarski	26.36	32.00	22.92	2.92	4.43
grobnički	39.49	28.12	25.52	2.91	3.41
krčki	32.30	33.00	28.26	1.30	4.50
paški	37.20	28.80	27.20	1.40	4.30
tounjski	31.80	37.10	24.60	1.20	2.20

Po kemijskom sastavu naši se ovčji sirevi ne razlikuju mnogo od nekih glasovitih sireva, koji dolaze u svjetskoj trgovini. Ipak se po kakvoći naši sirevi znatno razlikuju, te su vrlo nejednolična roba. Pravilnim postupkom sirenja i manipulacije dobiva se (konačni) proizvod, koji ima svojstva kvalitetne namirnice, te se može smatrati kao prava delikatesa. Na žalost, kod nas se zbog primitivne obrade mlijeka i nepoznavanja zakonitosti u tehnološkom procesu dobiva vrlo neizjednačen produkt, a često i neuporabiv za prehranu.

Glavna smetnja u izradi jednolične i zdrave robe leži u tome, što se sirevi proizvode u nekoliko stotina hiljada domaćinstava. U toj sitnoj proizvodnji ne može se očekivati, da će produkt biti jednoličan ni po kakvoći ni po težini. Netašica pribora za sirenje, prikladnih prostorija, pa nepoznavanje temeljnog znanja iz područja proizvodnje sira, glavne su smetnje, da je konačni, proizvod loše kakvoće.

Zašto su domaći sirevi slabi, zato ima više razloga. Zbog obilja mlijeka i mliječnih proizvoda sve do početka Drugog svjetskog rata, nije bilo veće potražnje na tržištu. Tome je pridonijelo i to, što su proizvođači bili slabo organizirani. U takvim prilikama proizvođaču je malo stalo do toga, da poboljša svoje proizvode.

Opisano stanje proizvodnje ovčjih sireva ne može zadovoljiti proizvođača, a još manje potrošača. Uzmemo li na um, da će proširenom industrijalizacijom potrošnja namirnica porasti, i da potrošači traže sve bolju robu, moramo se ozbiljno pozabaviti pitanjem, kako da se racionalno iskorišćuje ovčje mlijeko. Put, kojim bi trebalo ići, pokazalo je dosad nekoliko osamljeni primjera. Lijep uspjeh postigle su ovčarskosirarske zadruge u Olibu i Braču.

Preradu ovčjeg mlijeka trebala bi organizirati državna poljoprivredna dobra i zadružne organizacije, koje se bave uzgojem ovaca. Na takvim dobrima trebalo bi urediti najnužnije naprave za preradu mlijeka, i tamo bi se svake godine održavala praktična obuka. Na taj način širilo bi se najpotrebnije znanje iz područja mljekarstva i sirarstva.

Ovakvim radom sigurno bi se već u kratko vrijeme postigao velik uspjeh.

USPJESI NOVIH MLJEKARA U PODIZANJU KVALITETE MLJEKA

Tvornice mliječnog praška u Osijeku i Županji imale su u početku svog rada vrlo ozbiljnih poteškoća s patvaračima mlijeka. — Tako je Županijska tvornica mliječnog praška isprva dobivala mlijeko s dnevnim prosjekom od 2.8% masti, a bilo je sela, koja su imala dnevni prosjek masti u mlijeku čak i ispod 2.3%. Mjesec dana nakon puštanja u pogon tvornica je već dobivala mlijeko sa prosječno 3.4% masti.

Direktor osječke tvornice mliječnog praška drug Willner, s ponosom ističe, da njegova tvornica prima mlijeko s dnevnim prosjekom 3.5% i 3.6% masti i da je to postignuto time, što su svaki dan redovito uzimani uzorci mlijeka svih proizvađača. Ako se uzme na um, da tvornica sabire mlijeko na području od 7 kotara, preko seoskih i zadružnih sabirališta, onda je postignut uspjeh zaista vrijedan priznanja.

Kako su nove tvornice postigle ove zamjerne uspjehe?

Prije svega treba istaknuti, da one imaju dobro opremljene laboratorije, u kojima radi stručno osoblje i da mlijeko plaćaju proizvađačima po masnoći.

Laboratorij »Pionira«, tvornice mliječnog praška u Županji, svaki dan ispita uzorke, koje primi od vozara i sabirača. Ako mlijeko nekog proizvođača sadrži manje od 3.2% masti, laboratorij šalje pismenu opomenu, a ako sadrži manje od