

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

2.5% masti, šalje mu opomenu i ujedno obustavlja preuzimanje takovog patvorenog mlijeka na 3—5 dana. Naravno, uzorci se ne uzimaju od proizvađača onaj dan, kad oni to žele — kako to ponekad radi poslovođa sabirališta u Novigradu Podravskom — nego onda, kad laboratorij to smatra za potrebno i upravo onda kad to proizvođač najmanje želi i očekuje. Osim toga osoblje laboratorija povremeno obilazi pojedina sela, kontrolira rad sabirača i vozara, a proizvođače upućuje u pravilno rukovanje mlijekom.

Učinak nije izostao. Pojedina sela već imaju redovito prosječnu dnevnu masnoću mlijeka 3.7%, t. j. svi proizvađači daju normalno nepatvoreno mlijeko. Istodobno rastu i količine, jer je dobro mlijeko dobro plaćeno.

Osječka tvornica mliječnog praška je svim svojim sabiračima raspodijelila onoliki broj bočica za uzimanje uzoraka, koliko imaju dobavljača mlijeka. U toku 10 dana sabirač svaki dan uzima u istu bočicu uzorak donesenog mlijeka — razmjerno prema količini — i zatim ga otprema tvornici na ispitivanje, pa se nastavlja uzimanje uzoraka u drugu bočicu. Da se uzorak mlijeka u bočici ne ukisa, bilo je stavljeno prethodno u nju par kapi formalina. Laboratorij o svom nalazu obavještava proizvođače, a u spornim slučajevima, osoblje laboratorija vrši stajске probe kod samih proizvođača.

Na zadovoljstvo proizvođača i tvornice, kvaliteta mlijeka — s obzirom na sadržaj masti — porasla je tako, da ova tvornica prima mlijeko bolje nego ikoja druga naša mljekara. M.

## OSVRT NA V. OCJENJIVANJE MLJEČNIH PROIZVODA

Peto ocjenjivanje uzoraka mliječnih proizvoda Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske održano je u Poslovnici Udruženja u Zagrebu, dne 31. VII. o. g.

Suša i žetveni radovi uzrokovali su, da se smanjila proizvodnja i doprema mlijeka u mljekare. Otkupljeno se mlijeko u prvome redu troši u svježem stanju. Samo manje količine mlijeka, i to onog slabije kvalitete, prerađuje se u sireve i maslac. Smanjena proizvodnja uz istodobni porast potražnje umanjila je kod nekih poduzeća brigu oko podizanja kvalitete.

Iz gornjih razloga V. ocjenjivanje mliječnih proizvoda održano je u vrijeme smanjenja proizvodnje po količini i kvaliteti. Do vidljivog su izražaja došli mnogi nedostaci u proizvodnji, od kojih ćemo spomenuti samo najvažnije.

a) Izboru mlijeka za preradu ne obraća se dosta pažnje.

b) Mlijeko se još u svim mljekarama ne sortira po kvaliteti, već se bez obzira na čistoću i kiselost ulijeva sve u zajednički kotao i podsiruje.

c) Radne prostorije u većini mljekara nemaju mogućnosti, da reguliraju temperaturu i vlagu, stoga su ljeti presuhe i pretople (odjel za preradu, prostorija u kojoj se sir soli, podrumi za zrenje).

d) Još ni jedna mljekara ne pasterizira vrhnje i ne cijepi čistim kulturama, stoga je sav proizvedeni maslac gotovo bez ikakove arome.

e) Većina mljekara nema uređaja za nisko hlađenje vrhnja, niti spremljenih zaliha leda u ledenicama, stoga se tuče toplo vrhnje u toplim prostorijama, pa neki maslac nije moguće ni temeljito oprati ni izgnječiti.

Kad bi se sistematski uklanjali ovi i drugi nedostaci u mljekarama, pa kad bi se uporedo podizalo znanje majstora i uposlenog osoblja, očitovalo bi se to vrlo brzo u poboljšanoj kvaliteti mliječnih proizvoda.

Na ocjenjivanju bilo je 10 uzoraka sira trapista i 6 uzoraka maslaca.

Najbolji sir bio je iz poduzeća »ZDENKA«, pogon Pakr. Poljana, koji je izradio majstor Venci Bacilec. Sir je polučio 16.25 točaka, te pripada u klasu »prima«. Prosječna ocjena za sve sireve iznosi 13.17 točaka, od toga samo 5.15 točaka za miris i okus (od ukupno 10 mogućih).

Po sadržaju masti u suhoj tvari svi sirevi udovoljavaju propisima za punomasni sir. Sadržina vlage u sirevima kretala se je između 28.35 i 39.50%, a to pokazuje, da tehnološki postupak kod proizvodnje u pojedinim mljekarama nije dovoljno izjednačen (različita veličina zrna, različiti stepen sušenja zrna u kotlu, pa nejednoliko prešanje i soljenje).