

Ukupno potrebna količina leda za gore pomenuto preduzeće biće sledeća:

Količina leda za hlađenje pavlake	33863 kg
Količina leda za hlađenje maslaca	2600 „
Količina leda za hlađenje vode za ispiranje maslaca	19000 „
	<hr/>
Ukupno leda za hlađenje	55463 kg
50% rashoda na gubitak	27731 „
	<hr/>
Svega potrebno leda	83194 (83200) kg

Znači da je za maslarnicu gornjeg kapaciteta pri dosta velikim gubicima leda za vreme samog hlađenja potrebno 83200 kilograma ili $83200:800=140\text{ m}^3$ leda. Za tu količinu dovoljna je prostorija dimenzija $10\times 10\times 2$ metra, uračunavši i potrebnu postoriju na materijal za izolaciju.

Za praksu je važno znati, koliko je leda potrebno da bi se 100 kilograma nekog mlečnog proizvoda ohladilo za 1°C , što se vidi iz sledećih podataka.

100 kg proizvoda	Da se ohladi za 1°C potrebno je leda
Mleko	1.2 kg
Pavlaka	1.0 „
Maslac	1.0 „
Sir	0.8 „
Voda	1.25 „

OSVRT NA VI. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

Povodom održane izložbe mliječnih proizvoda (15.—21. XI. o. g.) izvršeno je dne 17. XI. 1952. i ocjenjivanje mliječnih proizvoda (u prostorijama poslovnice Udruženja).

Proizvodi za ovo ocjenjivanje nijesu izričito zatraženi iz poduzeća, odnosno njihovih pogona, već su odvojeni između onih, koji su bili dostavljeni za izložbu. Stoga dan proizvodnje, pogon i majstor, koji je robu proizveo, nijesu poznati, već samo poduzeće, iz kojega ona potječe.

Komisiju za ocjenjivanje sačinjavali su:

1. Bleha Robert, Virovitica; 2. Ferdebar Mato, Slavonska Požega; 3. Jembrek Ivan, Varaždin; 4. Kovač Ivan, Pitomača; 5. Ing. Miletić Silva, Zagreb; 6. Milošević Andrija, Rovišće (povremeno); 7. Petričević Alojz, Babina Greda.

Komisija je prethodno izvršila vanjski pregled svih uzoraka, a zatim ih je organoleptički ispitala, te na osnovu toga ocijenila.

Zavod za laktologiju poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu je ispitivao sadržinu vlage i masti u svim proizvodima.

Poredak, ocjene i rezultati analiza navedeni su u tab. I. i II.

Gotovo kod svih sireva ocjenjivačka komisija je zamijetila — pored drugih pogrešaka — da su očiće nedovoljno razvijene. Dok je ljeti većina ocjenjivanih sireva imala prevelike očiće, sada — kad je zahladilo — je obratno.

Jedan od osnovnih uzroka toj pojavi su neprikladne prostorije, u kojima se sir soli i zori. Ljeti su pretople, zimi prehladne.

Poredak, ocjene i rezultati analiza sira na VI. ocjenjivanju

Napomene ocjenjivačke komisije

Proizvođač — poduzeće

Klasa

Broj uzorka

Mast u siru %

Sadržaj vode u siru %

Od toga za miris i okus točke

Pokršeni broj točke

Poredak

1	16.21	6.34	35.81	49.85	6	prina sekunda	T. M. P., Osijek	Malo medut, očiće pregusite.
2	15.50	6.50	35.51	46.85	10	Grad. mličkara, Zagreb	Grad. mličkara, Zagreb	Očiće nepravilne i nedovoljno razvijene.
3	15.43	5.93	36.60	51.24	4	"	>Zemkac, V. Zdenči	Raspored očića nepravilan, nedovoljno slan, nakiseo, nagorak.
4	15.06	5.93	37.26	46.92	3	"	>Slavonskac, Slav. Požeza	Kora nedovoljno mješovita, očiće pregusite i nejednolične.
5	15.00	6.15	45.48	45.95	12	"	Pojl. dobro, Virovitica	Na prerezju nejednolično obojen, tješter meko, očiće nejednolične i pregusite, nešto suviše slan.
6	14.50	5.57	41.94	46.22	8	"	Pojl. zadr., St. Petrovoselo	Kora s brazgođinama od krpe, očiće nepravilne i pregusite, nakiseo, nagorak sa stranim priokusom.
7	13.75	5.59	39.81	51.50	13	"	T. P. P., Osijek — Samtar	Nedovoljno čist (dlake), očiće nejednolične veličine i nepravilno raspoređene, nakiseo.
8	13.42	6.28	37.61	42.47	2	"	Grad. mliček, Virovitica	Tješter krhko i žilavo, očiće saine i nepravilne, sirutkina gniježda, slabo izražen miris po aromajakti, nagorak.
9	13.10	5.71	34.15	47.08	1	"	>Porock, Pula	Kora predebele, tješter krhko, nedovoljno čist, očiće saine i pregusite, nagorak, nakiseo.
10	12.86	4.93	38.95	49.14	7	terca	Pojl. zadruga, Hercegovac	Sir previše obrezan, s brazgođinama od krpe, kora ispućana, očiće nepravilne i pregusite, okus po gniloći, nakiseo, gonak.
11	11.22	4.50	36.26	49.42	9	"	>Vinoplođe, Varesžin	Kora debela s brazgođinama od krpa, očiće pregusite i nejednake veličine, strani miris, nedov. slan, nakiseo, nagorak.
12	11.16	3.85	40.77	53.19	5	"	Stič. zadr., B. Čreda	Očiće saine i nedovoljno velike, nedovoljno čist, nagorak, nakiseo.
13	10.50	3.78	35.54	43.43	11	"	>Hramac, Split (Girna)	Kora tvrda i debela, tješter tvrdo i žilavo, očiće saine i pregusite, nagorak, s neznatnim priokusom po gniloći.
Proc. sjelek	13.66	5.47	38.05	48.19				

Poredak, ocjene i rezultati analiza maslaca na VI. ocjenjivanju

Napomena ocjenjivačke komisije

Proizvedno poduzeće

Klasa

Broj uzorka

Mast u %

Voda %

Od toga za miris i okus točke

Pokršeni broj točke

Poredak

1	15.26	9.33	15.45	84	5	Pojl. zadruga, Hercegovac	Vidljive kapljice vode
2	15.33	9.16	14.95	84	2	Pojl. zadr. dobro, Virovitica	Malo mazav
3	15.25	9.25	15.43	84	10	Grad. mličkara, Zagreb	Okus po mlaćenici, nedovoljno čist.
4	15.16	8.84	15.67	84	4	>Slavonskac, Slav. Požeza	Nedovoljno čist
5	15.09	9.25	25.08	74	8	SRZ >Braća Radić, Stari Miklanovci	Suviše vode, okus neodređen, mekan
6	15.08	9.08	12.46	87	14	Grad. mličkara, Virovitica	Nedovoljno čist, mekan
7	14.92	8.92	14.88	84.5	3	T. M. P., Osijek	Vidljive kapljice vode
8	14.58	7.91	16.26	83	9	>Porock, Pula	Sivani okus (po sruhu?), krhak
9	14.16	8.41	17.15	82	12	Pojl. zadruga, Stara Petrovoselo	Nedovoljno čist, mazav
10	13.75	7.50	15.95	83	1	>Zemkac, Vel. Zdenči	Nakiseo, sa stranim priokusom, vidljive kapljice vode, nedovoljno gniježen
11	13.16	8.33	13.04	81	6	>Vinoplođe, Varesžin	Nedovoljno čist, okus metalan, vidljive kapljice vode, na površini obojen od tiska na omotnom papiru
12	10.25	5.42	13.9	85	7	Štočarska zadruga, Babinja Čreda	Okus neugodan, ložast, strani miris, mekan, mazav
Proc. sjelek	14.37	8.45	15.44	83			

Da bi mljekara mogla proizvoditi podjednaki sir, mora imati sirne podrume tako uređene, da se u njima može preko čitave godine održavati podjednaka temperatura. Prikladne peći će omogućiti ravnomjerno održavanje željene temperature u prostorijama za zrenje sira, kojima su zidovi i strop izolirani pločama od pluta, debelim 17 cm. Preporučuje se, da se upravo sada, kad su zalihe sireva najmanje, pristupi uređivanju mljekara.

Mnogobrojnost rupica, pa i pojava vidljivih nečistoća u siru, pokazuju, da kvaliteta mlijeka u nekim mljekarama još ne zadovoljava.

Pogrešno je mišljenje nekih ljudi u mljekarama, da se zimi, kad je proizvodnja mlijeka manja, ne smije i ne može ništa učiniti za podizanje kvalitete, jer će doprema mlijeka još više opasti. — Naprotiv. Pojedinačna i skupna savjetovanja s proizvođačima, kraća poučna predavanja (u kojima mogu sudjelovati agronomi, veterinari i organi sanitarne službe), odlazak stručnog osoblja iz mljekara k proizvođačima, skupni posjeti proizvođača u mljekare i sl. — mogu se obaviti upravo sada i time ostvariti tješnja suradnja na obostranu korist.

Iz analiza Zavoda za laktologiju Poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu vidi se, da dva uzorka sira (br. 2 i 11) imaju manje od 45% masti u suhoj tvari, te se u smislu prijedloga jugoslavenskog standarda za sir smiju prodavati samo pod oznakom »tri četvrtine masni sir«. Neki uzorci (br. 4, 5, 13) znatno su masniji, nego što to zahtijevaju propisi za punomastan sir.

Uz nešto više pažnje kod naravnavanja masnoće mlijeka u kotlu (na 3.1—3.2% masti) mljekare mogu proizvesti punomastan sir, koji će odgovarati zahtjevima standarda, a suvišnu mast mogu unovčiti skuplje — u maslacu.

Jugoslavenski standard za maslac je stupio na snagu 1. siječnja 1953., a propisuje, između ostaloga, da maslac može biti izrađen u 2 kvalitete i da:

maslac kvaliteta I mora imati najmanje 84% mliječne masti i najviše 16% vode, a

maslac kvaliteta II mora imati najmanje 82% masti i najviše 16% vode.

Maslac, koji ne udovoljava prednjim propisima, nije standardni maslac i ne smije se stavljati u promet za široku potrošnju preko trgovačke mreže.

U smislu prednjih propisa, ocjenjivani uzorci, pretpostavivši da odgovaraju svim ostalim zahtjevima standarda, mogu se razvrstati ovako:

kvaliteta I — četiri uzorka (br. 2, 3, 7 i 11),

kvaliteta II — četiri uzorka (br. 1, 4, 5 i 10),

nestandardni — četiri uzorka (br. 6, 8, 9 i 12).

Posebice skrećemo pažnju proizvođačima (SRZ »Braća Radić, St. Mikanovci, »Porer«, Pula, Poljoprivredna zadruga, St. Petrovo Selo i »Vinoplod«, Varaždin), kojih maslac ne udovoljava navedenim zahtjevima standarda, da što prije poboljšaju proizvodnju time, što će ukloniti neželjene posljedice, koje bi mogle nastati u slučaju, da sanitarna ili trgovinska inspekcija pronađe nestandardni maslac u trgovačkoj mreži.

MARKEŠ

PREGLED VAŽNIJIH PROPISA

1. I. god. 1953. stupaju na snagu jugoslavenski standardi za mlijeko JUS-E C 3001, za maslac JUS E K 4001. Rješenje je izašlo u Sl. listu FNRJ br. 49/52 na str. 834. U vezi s gornjim vidi Naredbu u jugoslavenskim standardima izašloj u Sl. listu FNRJ br. 17/51.

Direktori poduzeća ne će više donositi rješenja o pravu na stalni dodatak za djecu i o pravu na dodatak na novorođeno dijete. Ova će rješenja donositi Zavodi za socijalno osiguranje kotara ili grada.

Izašlo je rješenje o iskorišćivanju deviznih sredstava privrednih organizacija u Sl. listu FNRJ br. 50/42 na str. 843.

Rješenje o opravdanju razlika pri unosu protuvrijednosti izvezeno robe i uvozu unaprijed plaćene robe. Vidi Sl. list FNRJ br. 50/52 str. 843.

Izmijenjeni su tarifni stavovi za prijevoz stočne hrane. Vidi Sl. list FNRJ broj 51/52 na str. 854.

Kako će poduzeće isplaćivati izdatke za stručno usavršavanje osoba upućenih u inozemstvo na temelju pomoći OUN. Vidi Sl. list br. 51/52 na str. 855.