

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.

VAŽNIJA OBJAŠNENJA I UPOZORENJA

Dok se postojeća rješenja za dječji dodatak ne zamijene novim rješenjem Zavoda za socijalno osiguranje, poduzeća su dužna da svakog mjeseca Zavodu za socijalno osiguranje grada ili kotara podnose popise korisnika dodatka za djecu. Na ovim popisima Zavod će izdati nalog za isplatu, na temelju kojeg će Narodna banka izvršiti isplatu.

Otkaze, koje daju radnici i službenici u privrednim poduzećima i drugim privrednim organizacijama, nema nitko da razmatra, t. j. da ulazi u ocjenjivanje razloga za davanje otkaza, pa prema tome ni da odlučuje, da li će se otkaz uvažiti ili ne. To znači, da će se takav otkaz u svakom slučaju uvažiti, i radni odnos prestaje istjeekom odgovarajućeg roka odnosno razrješenjem dužnosti.

»Službeni list« br. 56 od 19. XI. o. g. donosi »Naredbu o dopuni naredbe o zabrani izvoza poljoprivrednih i industrijskih proizvoda« kojom se, među ostalim, zabranjuje izvoz masla i maslaca.

U »Službenom listu« br. 58 od 3. XII. o. g. izišlo je rješenje o osnivanju Instituta za mljekarstvo. Zadaća je Instituta da proučava probleme iz mljekarstva, da radi na osposobljavanju stručnih kadrova, da izrađuje projekte za mljekare i tehničke nacрте strojeva i pribora, da izradi program izgradnje mljekarske industrije, da daje savjete po svim pitanjima iz mljekarstva i da održava vezu sa Centralnim koordinacionim odborom za podjelu pomoći UNICEF-a pri Vladi FNRJ. Sjedište Instituta je u Beogradu, a isti je osnovan pri Savjetu za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ.

VIJESTI

NOVI PROIZVODI »PIONIR«, TVORNICE MLJEČNOG PRAŠKA U ŽUPANJI

»Pionir«, tvornica mliječnog praška u Županji, potkraj mjeseca studenoga o. g. proizvela je iz kisele sirutke pokusnu šaržu praška, svog novog proizvoda.

To je fini žučkastobijeli prašak, kiselak okusa i mirisa, potpuno topljiv u vodi.

Ima u samoj proizvodnji još nekih poteškoća, no one će se s vremenom ukloniti. Tako će industrija djetetskih preparata dobiti odličan, jeftin i potreban proizvod koji će se moći upotrebiti kod proizvodnje preparata za suzbijanje i liječenje bolesti probavnih organa kod djece i odraslih.

M.

SUZBIJANJE OKUSA PO REPI U MLJEKU

Na našim posljednjim ocjenjivanjima pojavili su se i takovi mliječni proizvodi, koji imaju neugodan okus po repi. Proizvodi su potjecali iz mljekara u okolici osječke i županijske šecerane, gdje proizvođači mlijeka hrane stoku suhim i sirovim repinim rezancima. Proizvodi, izrađeni iz ovakvog mlijeka, ocijenjeni su kao vrlo slabi.

Nedavno je prof. dr. Kirš (Kirsch), direktor Instituta za proizvodnju mlijeka u saveznom pokusnom i istraživačkom zavodu u Kielu (Kil—Zap. Njemačka) iznio novije spoznaje o zavisnosti između ishrane i držanja, pa kvaliteta mlijeka. Da bi se potisnuo okus po repi, što ga mlijeko poprima, ako se stoka njome hrani, treba repu davati stoci barem osam sati prije mužnje. Na taj se način mogu izključiti tvari, koje daju mlijeku strani okus.

M.

VAŽNA OBAVIJEST!

Od Privrednog savjeta FNRJ primili smo obavijest br. 9190 od 18. XI. 1952., da upozorimo sva poduzeća na teritoriju naše Republike, koja izvoze sireve jugoslavenskog porijekla sa stranim nazivima, kao na pr. »Ementaler«, da treba stavljati ispred kvalitetne oznake odnosnih sireva oznaku »jugoslavenski«, tako na pr. »jugoslavenski emmentaler«.

OGLAS

SAMOSTALNOG MLJEKARSKOG STRUČNJAKA traži Gradsko prehrambeno poduzeće, Vinkovci, i to s nastupom 1. I. 1953. — Ponude slati izravno na adresu poduzeća.