

treba sakupljati i slagati na gnojištu. Staju treba potom dobro očistiti i oprati vrućim lugom ili sodom. Ako stoku držimo u toru ili na pašnjaku, treba taj tor ili dio pašnjaka u dotičnoj godini napustiti.

Dehelmintizirati treba goveda dvaput na godinu, i to u proljeće prije izгона, kako bi što manje nametnika dospjelo na pašnjake, i onda u jesen, kada stoka ulazi u staje na zimovanje. U vrijeme dehelmintizacije valja stoku dobro hraniti, jer se jak i otporan organizam lakše oslobađa od nametnika.

**Lujo Rukavina, Beograd**

## **PRENOŠENJE STEČENOG ZNANJA I UPOZNAVANJE ZAINTERESOVANIH**

Ne znam kako je to kod drugih privrednih grana, ali u mlekarstvu ne bi mogli biti zadovoljni sa upoznavanjem novih tekovina mlekarske nauke, tehnike i prakse od strane onih poljoprivrednih i mlekarskih stručnjaka koji se vraćaju u zemlju sa specijalizacije ili izobrazbe iz inostranstva.

Po liniji ekonomsko-tehničke pomoći Organizacije ujedinjenih nacija upućuje se svake godine sve veći broj mlekarskih i poljoprivrednih stručnjaka u inostranstvo. Pojedini ostaju tamo 4 do 6 meseci, pa i godinu dana. To se naročito odnosi na zemlje SAD i Velike Britanije — kao zemlje sa naprednom i razvijenom mlekarskom industrijom, odnosno sa visoko razvijenom proizvodnjom mleka.

Počev od proizvodnje, organizacije sakupljanja, načina udruživanja, savetodavne službe, propagande, rada mlekara — pa do distribucije mleka — bilo bi od velike koristi da o tome više čuju naši mlekarski radnici i stručnjaci. Isto tako upućuju se pojedini mlekarski stručnjaci na kraće vreme, na 1—2 meseca, i na razne tečajeve koje organizuje FAO i UNICEF, zatim na mlekarske kongrese. Ne samo što se ne dolazi do materijala njihovih izveštaja, nego se ne pojavljuju niti članci u našim poljoprivrednim i mlekarskim stručnim časopisima i publikacijama. I ako ponešto bude — to se odnosi većinom na opšte opise, više kao novinarska reportaža više opisnog karaktera, iz čega se možemo upoznati s njihovim prilikama, ali ne i mnogo naučiti. O nekim ozbiljnijim studijama, člancima i raspravama nema ni govora. Time ne možemo biti zadovoljni.

Postoji veoma mali broj objavljenih napisa i izveštaja o tim putovanjima i rezultatima ovakovih oblika stručnog i praktičnog rada. Oni se predaju Upravi ekonomsko-tehničke pomoći u Beogradu i preduzećima i ustanovama, koji ih upućuju, ali zainteresirani mlekarski radnici o tome nemaju informacija.

Ovo je svakako nemarnost, nedostatak i — šteta.

Zar se ne bi moglo angažovati više stručnih i praktičnih predavanja po mlekarskim kolektivima i organizovati praktično prenošenje stručnog znanja i iskustva za pojedina radna mesta u pogonima ili laboratorijima? Na ovakav bi se način putovanja naših stručnjaka na specijalizaciju ili izobrazbu daleko više isplatilo. Dok ovako se dobija dojam ili da se stide, ili da su škrti u prenošenju

svoga znanja i čuvaju ga samo za sebe, ili da ne znaju, odnosno nisu ništa videli ili naučili.

Mislim da bi trebali da znaju i sami radni kolektivi kada upućuju iz svoje sredine lice u inostranstvo — što treba da nauče, a kada se vrati da od njega čuju i vide od toga koristi, jer oni ga plaćaju za celo vreme boravka vani i održavaju normalan rad njegovog upražnjenog mesta.

Ovo bi trebala da bude ustaljena praksa, i sa punim pravom da je tražimo od naših mlekarskih stručnjaka, kada ih upućujemo izvan zemlje na specijalizaciju ili izobrazbu.

Kada je reč o prenošenju znanja stečenog u inostranstvu, mislim da nije zgoreg reći i o ponekim mlekarskim stručnjacima u ustanovama i mlekarskim preduzećima, koji isto tako veoma teško pišu i time ne stvaraju mogućnosti da svoje znanje prenose na ostale, koji bi to želeli znati. Pojedini ljudi i za nekoliko godina rada i postojanja mlekarskog časopisa ne uspiju ili se ne trude da iz svoje prakse i znanja napišu neku studiju ili običan članak. Ne znamo, da li je to preopterećenost u poslu ili nemarnost. Šta je — da je, ali ovako ne bi trebalo biti. Zato mislim da ne grešim, što iznosim ovu činjenicu. Često znamo biti ljuti i nađemo prigovaranja i kritike na razne organizovane akcije, bilo u otkupu ili distribuciji po prodavaonicama mleka i sl., dok naša nedavno formirana distributivna mreža mleka i mlečnih proizvoda nema gdje da vidi ili pročita, kako je to i gdje je to bolje organizovano. Međutim kroz distribuciju potrošač ne vidi, ali zna da cení celokupno naše mlekarsko poslovanje. Što za njega vredi i savremena pasterizacija i hlađenje i mleko u bocama i savremeni uređaji u mlekarama, ako distribucija lošim organizovanjem i neznanjem neuredno snabdeva potrošače.

O udruživanju kao naprednoj formi organizacije proizvođača i mlekara, iako je ona u većini naprednih mlekarskih zemalja osnova solidnog poslovanja i napredovanja mlekarske privrede — takođe nema ništa u našoj mlekarskoj štampi.

Znamo i to, da se i u inostranstvu mlekarski pogoni teško uzdržavaju kao rentabilni (zbog troškova transporta, goriva, elektrike, amortizacije i sl.), pa zbog toga se bave osim mleka i proizvodnjom sladoleda, mlečnih napitaka i sl., iz koje podmiruju gubitke mleka i tako rade rentabilno. Bilo bi dobro i korisno znati ovo komercijalno poslovanje. Za nas je ovo i te kako važno pitanje u periodu izgradnje mlekarske industrije, kada se zna, da većina naših mlekarskih preduzeća ne radi rentabilno i da imade zbog toga velikih poteškoća i negativno utiče na dalji razvoj ove privredne grane. Ako ovo dobro ne upoznamo iz životne prakse zemalja, koje su to već rešile, biće nam veoma teško braniti naše zahteve kod privrednih organa u poboljšanju i daljem razvitku mlekarstva. Nije onda čudo, da se godišnji gubici mlekara teškom mukom pokrivaju regresima, slabim platama mlekarskog osoblja, od čega u suštini imademo rdave posledice za dalji razvoj.

Saznao sam, da je na primer grupa nemačkih poljopr. stručnjaka, koji su bili na specijalizaciji u SAD, napisala čitavu seriju brošura (iako su oni daleko razvijenija i poljoprivredno i industrijski zemlja od naše) o onom, što su zapazili, što može korisno poslužiti za njih.

Takovo pisanje doprinosi intenzivnoj izmeni iskustava koja omogućuju da se metode i praksa, koje su u SAD dale dobre rezultate, prenesu i u druge zemlje i primene već prema prilikama i fazi razvoja dotične zemlje.

Mislim takođe, da nije mnogo bolje ni u korišćenju poljopriv. odnosno mlekarških stručnjaka, koji kao eksperti borave u zemlji, a isto su tako upućeni po linji ekonomsko-tehničke pomoći OUN. Oni dolaze u zemlju sa zadatkom da prouče stanje jedne privredne grane, za koju su eksperti, i da nakon toga svojim iskustvom i poznavanjem posla preporučuju našim privrednim organima organizaciju i sprovođenje mjera, koje imaju za cilj unapređenje dotične privredne grane. Mislim da njihove predloge, referate i sl. ne čitamo, niti koristimo. Bilo bi zato dobro, da se malo veći broj radnika i stručnjaka upozna sa tim materijalom i predlozima.

Sa svim ovim bi trebalo da se pozabave poljoprivredne komore, udruženja, instituti, a napose Uprava za ekonomsko-tehničku pomoć u Beogradu.

U 1955. godini upućuje se u inostranstvo veći broj mlekarških stručnjaka na 6 mjeseci do godinu dana. Oni idu iz gotovo svih većih mlekarških pogona i to: Beograda, Zagreba, Skoplja, Sarajeva, Novog Sada, Ljubljane, Murske Sobote, Splita, Pančevačkog Rita, mlekarških škola Kranja i Pirota, Instituta za mlekarstvo, Niša, Kragujevca, Zemuna, Banja Luke, Prilepa i dr. Nadajmo se, da ćemo više čuti od ovih drugova, kada se vrate u zemlju.

Ing. Andrija Žic, Zagreb

## **ISKORIŠĆIVANJE OSNOVNE SIROVINE U MLJEKARSKOJ INDUSTRIJI**

Uz kontrolu kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda u naprednoj je mljekarskoj industriji kontrola iskorišćivanja osnovne sirovine (mlijeka) nuždan i sastavni dio rada. Obje te kontrole pokazuju svaka na svoj način, uspjeh proizvodnje u mljekarskoj industriji.

Iskorištenje mlijeka kao sirovine u mljekarskoj industriji možemo provjeriti samo ako mu prethodno točno ispitamo specifičnu težinu, postotak masti, stupanj kiselosti i čistoće, a mliječnim proizvodima sadržinu vode, odnosno suhe tvari, masti u suhoj tvari i dr.

Takvim ispitivanjem treba dakle da i svaki naš majstor sirar ili maslar u prvome redu uoči, u čemu leži smisao i uspjeh poslovanja, t. j. da sazna stupanj iskorištenja mlijeka, odnosno rendement proizvoda, a zatim da na osnovu toga odredi smjer i način prerade, ili drugim riječima, da s te strane osigura ekonomičnost proizvodnje.

Činjenica je međutim, da dobar dio naših praktičara, pogotovo u manjim mljekarama, ne ispituje rendemente svojih proizvoda. Razlog je tome, što mnogi slabo poznaju načine ispitivanja, ili pak nemaju potrebnog pribora, a često ni vremena. Takova nekontrolirana proizvodnja u mnogo slučajeva šteti majstoru i mljekari, pa ponekad ugrožava i njezin opstanak.

Na sreću, praktično iskustvo spasava mnogog našeg majstora od potpunog neuspjeha i donekle mu nadomješta potrebno stručno znanje, premda ga ne zamjenjuje. Ipak je takav rad još daleko od sigurnog uspjeha, pa treba znati, kako ćemo kontrolirati čitav rad oko prerade mlijeka, da se ta sirovina što bolje iskoristi.