

Нема сумње, да у овој цијелој акцији мљекара није била усамљена. У својим напорима и иницијативи управни органи мљекаре наилазе на потпуно разумијевање и на потпору свих органа Народне власти, привреде, факултета, задружних и других организација.

Као све мљекаре, тако и ова ради с губитком на конзумном млијеку. Народни одбор града подмирује ове губитке, који износе цца 7.50 Дин по литри. Мљекара ове године плаћа свега 20% амортизације. Поред кредита за уређење продаваона, мљекари је одобрен кредит од 34 милиј. за њено довршење; за набаву и инсталацију уређаја, за производњу леда и јогурта и за уређење трију прерадбених мљекара на терену. Има наде, да ће мљекара добити и уређаје за производњу сладоледа.

Знатну помоћ у дјеловању мљекаре и њених управних органа пружају Стручни савјет и Савјет произвођача, који већ неколико мјесеци дјелују при мљекари.

У овоме првом не само да је заступљен Нар. одбор града, Ветеринарски и Пољопривредни факултет, па Главни задружни савез, него и Извршно Вијеће Републике. У Савјету произвођача, који је такођер врло активан, нарочиту помоћ пружа Срески задружни савез.

Овако опсежна организација, којој су осигурана знатна материјална средства, уродит ће добрим резултатима.

Захваљујући нарочитој помоћи Народног одбора града мљекара ће се у краћем времену економски осамосталити, тако да не ће требати финансијске помоћи са стране, него ће потпуно и самостално моћи удовољити намијењеној задаћи.

Н. Ф.

ВИЈЕСТИ

ЈЕДНА КОРИСНА КОМИСИЈА

Што ће се у будуће производити од млекарске опреме

Млекарска опрема, стројеви, остали прибор и технички материјал потребан за рад у млекарским погонима, везан је за набавку из иностранства или веће ангажовање домаће машиноградње на освајању нових прототипа и проширења производње.

Набавка увозне млекарске опреме претставља још увек за нашу привреду знатно материјално оптерећење, пошто је увозна опрема веома скупа а набавке везане за девизна средства. Зато се већ неколико година интензивно ради на томе, да наша домаћа индустријска предузећа машиноградње што више приђу освајању и производњи нових типова млекарске опреме, како би помогли брже подизање властите млекарске индустрије и постепено ослобађати нашу земљу од увоза скупе млекарске опреме из иностранства. У том раду уложено је доста напора и можемо рећи да је било успеха обзиром на околности под којима се овај рад у почетку развијао. Ту мислимо у првом реду на оскудицу у сировинама стандардног квалитета, планској расподели сировина и предузећа, на слабу стручност индустријских радника и квалитет израде, као и слабу координацију рада и коришћење искуства већег броја млекарских стручњака и практичара у избору врста опреме.

Но и поред тога ми имадемо добар део опреме произведене у нашим индустријским предузећима машиноградње која заједно са опремом из увоза чини комплетирање постројења млекарских погона у земљи. Ту мислимо на ново подигнуте млекарске погоне у Загребу, Скопљу, Сарајеву, Новом Саду, Осиеку, Жупањи, Мурској Соботи и већи број мањих млекара које већ неколико година у техничком погледу раде без застоја. То је уједно и добар доказ да смо се правилно поуздали у наше домаће могућности.

У току практичног, вишегодишњег рада у млекарима, појачане стручне израде и капацитета машиноградње, стицајем боље сировине за израду и сл. показује, како и којим путем ићи даље да се још више и боље приђе производњи млекарске опреме. То најбоље показује успела израда прототипа строја за прање боца у фабрици ЗМАЈ у Земуну, који сада прелази на серијску производњу ових стројева.

Да би се даље и боље продужило овим корисним путем, требало је на једном заједничком састанку између предузећа машиноградње и млекарских предузећа и погона да се изнесу садашње и перспективне потребе у производњи млекарске опреме коју захтева интензивна капитална изградња млекарске индустрије и могућности капацитета, сировина и степена стручности предузећа машиноградње. Такав састанак одржан је при Савезној индустријској комори у Београду и он је показао да постоје сва веће могућности у повећању производње млекарске опреме, бољег асортимана и квалитета и да у наставку овога посла треба претходно прићи једном веома актуелном проблему, а то је да се приђе критичном осврту на досадашњи квалитет и врсту освојене и произведене опреме, њезину практичност или застарелост употребе, техничке измене и што треба у перспективи као прототипски освајати и даље производити.

За давање таковог мишљења и препорука формирана је посебна комисија из редова искусних млекарских стручњака и практичара из млекарских погона. Рад ове комисије трајао је два дана и показао велику корист и помоћ.

Сваки поједини примерак опреме посебно је разматран и свестрано претресен. Изношене су његове добре и лоше стране и дате примедбе и препоруке. Размотрено је свега 46 артикала.

Резултати рада све комисије своде се на следеће (укратко описане) констатације и примедбе;

а) Техничке и практичне измене, преинаке и препоруке, код:

Сита, округлог за пријем млека у канте,

Алуминиско цедило, четвртасто,

Канте за млеко калаисане са патентним поклопцем од 25, 30 и 40 литара.

Алуминиски базени показали се добри са извесним изменама те производиће се и даље од 150, 500 и 1000 лит.

Пумпе за млеко производиће се и даље од 1500 и 3000 литара-час,

Хладњаци за млеко такође су се показали веома добрима, одговарају својој намени и производиће се:

а) комбиновани од 1000, 1500 и 2000 лит-час,

б) за водно хлађење из једног дела од 500 и 1000 лит-час,

Пастеризатор за млеко са предгрејачем. Наставља се рад на прототипу пастера АЛХБОРН (округли) 1500 лит, којег ће комисија испитати у раду као прототип. За то време произведени пастери ТЕД од 800 лит. треба да се сакупе, технички поправе и испоруче мањим млекарима и сабиралиштима, којима су нужно потребни.

Дозревачи за павлаку (врхње). Са доста техничких измена треба производити дозреваче од 400 лит. са механичким мешалом. Од 800 лит. само по поручбинама већих млекарских погона.

Строј за калуљење маслаца. Са доста техничких мана и измена. Зато треба производити према потребама корисника.

Цистерне за млеко од алуминија. Са бољом врстом лима и доста техничких измена продужити производњу изолираних цистерни од 2000 и 5000 лит., а неизолираних од 1500 лит.

Сирни котлови из бакра са спојним плаштом од дрвета у виду каце производиће се и даље са извесним изменама.

Сирне каде потпуно задовољавају и продужује се производња од 2000 лит. Треба да буде дебљи алум. лим.

Пресе за сир. Продужује се са производњом само зидне и вертикалне пресе.

Корпе за боце са извесним побољшањем заваривања задовољиће.

Мале кантице за преношење млека код произвођача од 8, 10, 12 и 15 лит., алум. Емајлиране 2, 5 и 8 лит.

Млекомери од 10 и 15 лит. запремине од гвозденог лима, калаисани. Строј за прање боца. Продужити са производњом капац. 2800 до 3200 боца на час. Улагање боца у ред по 8 ком.

Транспортери ланчани и ваљкасти. Отклонити недостатке и оспособити их по млекарима.

Бућкалице комбиноване са 800 лит. запр. Имају много техничких недостатака. Треба их производити само за веће млекаре по наруџбинама. Хидрофори. Производити и даље са запремином од 250, 400, 1000, 1500 и 2800 лит.

Бојлери од 300, 800, 1500 и 3000 лит. зап.

Лифтови, тежити за мањим и јефтинијим.

Расхлада тела са извесним допунама производити и даље за директно хлађење

Пастер дупликатор котласти од кап. 500 лит. зап. даље производити са додатком мешалице.

Млечне арматуре као стандард 32—34 милиметара од бронзе и месинга. Испитати могућност од тврдог алуминија. Треба производити и арматуре од 2 и 2½ пола. Бакарне цеви и даље производити, калаисати.

Парни котлови: Осећа се велика потреба за њима од 6, 10, 16 и 30 м².

Боце за млеко. Производити са побољшањем квалитета стакла и технике производње од 1 и ½ лит. За дужу употребу и мањи лом. Производити две врсте. Са зачепљењем папирним затварачем и алуминиском траком.

Гербер апарати. Треба отклонити много техничких недостатака. Треба производити од 12 и 24 пробе. Ручне треба производити.

Апарати за испирање и запаривање канти потпуно задовољавају.

Стол за паковање маслаца, са електромотором капац. 250—300 ктр.-час.

Кале за сир производити и даље од 2000 литара капацитета.

б) Студија, испитивање и даље освајање производње.

Производња канти за млеко од алуминија.

Строј за прање канти дугуљаст и округли.

Пастер који ће најбоље одговарати нашим условима.

Дозревачи за павлаку (врхње) од 2000 лит. запремине без мешала.

Строј за калуђење маслаца помоћу ножне педале или ручном употребом за млекаре мањег капацитета.

Сирни котлови у виду дупликатора.

Строј за прање канти од 200 канти на час. За мање млекаре.

Бућкалице од 150 и 400 литара запремине у серији.

Сушара за казеин.

Млин за млевање казеина.

Парни котлови са уграђивањем бојлера за производњу топле воде ради коришћења топлих гасова (дима). Затим ложење са мазутом.

Покретни сто за маслац од 1000 до 1600 × 800 мм.

Уређај за топлење сира.

Ваге за млеко од 250 кг. са базеном испред ваге. Ваге са кантаром са малим базеном или кофом.

Климатизатори да регулишу топлоту у магацинима за лагеревање сира.

Харфе и лире за сир.

Парни котлови 10 м².

Сто за паковање маслаца са улошцима за 0,250 кг, 0,500 и 1 кг.

Кале за сир мањег капацитета од 300 и 500 лит. које би радиле помоћу паре.

Котао за парење качкаваља из бакра или алуминија калаисан.

ц) застрело, лошне произведено, нема праткичне сврхе, да се избаци из даље производње.

Хоризонталне пресе за сир.

Харфе и лире за сир.

Овакав рад показао је велике користи, па ће ови предлози за измене увелико олакшати рад предузећа машиноградње да приђу преинаци, изменама, бољем квалитету и асортиману млекарске опреме, стројева и прибора.

Исто тако показала се потреба чешћих састанака ове комисије у третирању производње и врста млекарске опреме, а нарочито њезине примене у практичном раду у млекарским погонима. Исто тако потребно је сазивати ову комисију чим се укаже потреба за давање стручног мишљења и за мање артикала код одабирања типова, избора цртежа, испитивању прототипова и сл.

Л. Р.

БИБЛИОГРАФСКИ ЗБОРНИК МЛЕКАРСКЕ ЛИТЕРАТУРЕ

Институт за млекарство ФНРЈ у Београду — Савска улица 35, да би помогао млекарским и другим стручњацима да лакше дођу до потребне стручне домаће и стране литературе, израдио је Библиографски зборник (каталог) целокупне млекарске стручне литературе која се налази у нашој земљи, а растурена је по разним библиотекама.

Овај први Зборник, који иако не може претендовати да је потпун, ипак мислимо да обухвата највећи део литературе у нашој земљи.

Ради боље прегледности сва су издања груписана по сродностима материје, како је то објашњено из садржаја на крају Зборника. Тако је и списак библиотека које су због краткоће означене римским бројевима који су назначени код сваког дела, те се одмах види у којим се библиотекама оно налази.

Ако код дела нису назначени сви подаци да их није било у картони-ма или их није било ни на самој књизи.

Зборнику је такође придодат азбучни регистар писца, а уколико је писац непознат, наведен је издавач. Због разлике у азбучном реду слова ћирилице и латинице а држећи се принцип, да је боље имена писаца навести како се у оригиналу пишу, а не како се изговарају, те да се и читалац који не зна изговор може лакше да се снађе — регистар је израђен у два дела: за ћирилицу и латиницу.

Часописи су груписани по језицима на којима су штампани.

У додатку су наведене књиге, којих нема у наведеним библиотекама, али су као домаћа издања, обухваћена билтенима Библиографског завода ФНРЈ у Београду.

Надамо се да ће овај први Библиографски зборник млекарске литературе бити од користи нашим млекарским радницима.

У току даљег рада Институт за млекарство ће настојати да изда нову и потпунију библиографију која би евентуално, поред осталог, имала и кратак садржај књига или брошура у циљу лакшег одабирања стручне литературе која читаоце интересује.

Л. Р.

СЈЕДНИЦА ШИРЕГ РЕДАКЦИОНОГ ОДБОРА »МЛЕКАРСТВА«

7 ожуљка о. г. одржана је сједница ширег редакционог одбора листа »Млекарство«. На сједници претресена су питања о садржају листа, о раду чланова редакционог одбора и сурадника листа, о програму садржаја листа за год. 1955. и о финансирању листа.

Међу осталим је закључено, нека лист и надаље доноси чланке у првом реду за произвођаче, а затим за млекарско особље и млекарске стручњаке.

Мљекаре треба да што више пропагирају »Мљекарство«; према потреби на састанцима колектива да обрађују и објашњавају чланке, који излазе у »Мљекарству«; да успоставе што тјеснију везу с произвођачима; да упозорују чланове редакционог одбора односно Уредништво листа на проблеме, које треба обрађивати за произвођаче, ако сами стручњаци из погона не могу било из ког разлога о томе писати. Свакако би било пожељно, да у листу сурађује и особље из производње.

Намјеравамо увести рубрику »Питања и одговори«, гдје ћемо појединцима давати објашњења о свим питањима производње, па о питањима технолошке, организационе и економске природе, с којима се сусрећу у свом раду.

Закључци сједнице бит ће достављени оним члановима редакционог одбора, који нису могли присуствовати сједници.

Уредништво

ЗАНИМЉИВОСТИ ИЗ СВИЈЕТА

Руски поступак за брзо зрење сира. — Климовски у Савезном истраживалачком институту за сирарску индустрију описује начин, гдје се биохемијски процеси у сиру постпјеше тако, да зрење траје 15—20 дана, а након тога се сир може трошити.

Млијеко се пастеризира и сира код 36° С за 15—18 минута уз додатак веће количине стартера (2—4%) и уобичајене количине сирила. Груш се сијече, а сирнина се грија 50—60 минута код 40° С. Пошто процједимо сирутку, сирнину пустимо да стоји још 30—60 минута, док рН падне на 5,1—5,3. Након тога сирнину мељемо, па је мијешамо с емулгирајућом растопином у пластичну масу, ставимо је у посуђе са садржином од 60 кг, превучемо ју парафином и пустимо ју да дозријева 15—20 дана код 20° Ц.

Активност млијечно-киселих бактерија велика је у прво вријеме прављења сира због доданог стартера, а и због натријева фосфата, доданог након мљевења.

Тај сир садржи 52% суше твари, 45% масти у сухој твари, 17,6% бјеланчевине, 2% соли и 4,05% пепела. Арома и окус му задовољавају, али му текстура опуншта, т. ј. није постојана. Чува се највише 20—30 дана код 14—20° Ц, а 3—4 мјесеца код 2—4° Ц.

Истичемо, да ова метода сирења посве искључује обичан губитак бјеланчевина и масти и знатно смањује радну снагу. 150 тона тог сира је већ произведено у 4 мљекаре. Сад се гради нови погон, који ће моћи на сат произвести око пола тоне тог сира.

Алге у сладоледу. — Претходни покуси Мормура и других истраживача показали су, да је прах прављен од *Chlorella ellipsoidea*, једноставне алге, врло хранив и да се њиме може побољшати храна, па тако и сладолед. У сладоледу који садржи 9,9% *Chlorella*, 37% евапорисаног млијека, а 7,5% млијека, 10,8% брашна, 3,4% јаја и 31,4% шећера у сухој твари, додатком *Chlorella* повећава се садржина бјеланчевина на 30%, а масти на 15%. Усто такав сладолед добива и драгоцјени витамин А, риофлавин и аскорбинску киселину. *Chlorella* прашак даје сладоледу свијетлозелену боју и карактеристичан окус.

(Dairyman, рујан—листопад 1954)

Данска: Концентрација у мљекарству. У Данској је забиљежен покрет за што већом концентрацијом прераде млијека. Најприје се то покушава код прераде млијека. Досад се углавном правио маслац у средњим и малим погонима. Направит ће се двије велике масларне, које ће апсорбирати досадашњих 16 средњих погона. И ове велике масларне бит ће заједничке организације. Постоји нада, да ће се тиме трошкови производње маслаца смањити.

Француска: Сирани — велики погони. — Genie rural француског министарства пољопривреде потакнуо је изградњу великих погона за производњу ементалца у Савоји. Мисли се тиме у већој мјери предусрести страну конкуренцију. Код савојских сирара наилази тај план на жесток отпор. У Савоји има мање задружних погона — него више приватних. Њихови власници нису вољни да као радници раде у великим погонима. Они указују на то, да инострана конкуренција ементалца је више питање квалитета сира него цијене.

Швајцарско млијеко (Vorzugsmilch) у међународном авионском саобраћају. — »Basilisk« јавља, да је пред неколико дана САС на својим авионима према Токију увео за своје путнике потрошњу швајцарског млијека. Оно се пред сваки полазак авиона допрема у Котен с једног узорног имања, пакован у картонским чашама. За вријеме пута сервира се хладно и свјеже.

ИСПРАВАК

У броју 2 листа »Мљекарство« у чланку инж. Андрије Жиц под насловом »Искоришћивање основне сировине у мљекарској индустрији«, стр. 37, у 1. примјеру умјесто резултата од 20.000 треба бити 10.000.

МЛЕКАРИ У СУБОТИЦИ

потребан је добар

МЛЕКАРСКИ МАЈСТОР

који познаје израду више
врста сирева и осталих
млечних продуката
НАСТУП ОДМАХ!

Понуде са захтевом награде
и осталим условима као и
наводима о стручној спреми
доставити на адресу:

МЛЕКАРА — СУБОТИЦА

Партизанска улица број 2—4