

## ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

### POTROŠNJA MLIJEKA POBOLJŠAVA KVALITET RADA U INDUSTRIJI I POVEĆAVA PROIZVODNOST

U današnjim industrijskim pogonima umor industrijskog radnika manje je posljedica tjelesnih napora, a više posljedica neprekidne napregnute pažnje. Ovo naprezanje troši više živce nego mišićnu snagu. U slobodno vrijeme mladi radnici traže često protutežu živčanom opterećenju u sportu, a stariji radnici u drugim priredbama i razonodama. Ovaj oporavak nije uvijek dovoljan, da se radnik dulje vremena održi svež. Mnoge nesreće su posljedica umora, i mnoge pogreške u tvorničkoj proizvodnji nisu posljedica nemara, nego prelaznog umora radnika. Zato su se mnogi industrijski i ekonomski učenjaci pozabavili pitanjem, kako da se ukloni ili pravodobno spriječi pojava umora, koja uzrokuje nesreće i materijalne gubitke. Mnogi su poduzetnici pokušali riješiti to pitanje i našli su, da mlijeko osvježuje.

U Njemačkoj je osnovana služba za vezu između poljoprivrede i industrije. »Verbindungsstelle Landwirtschaft-Industrie«, koja se bavi tim pitanjima. Ona je provela i opsežne pokuse. Pozitivne rezultate dao je pokušaj, da se mlijeko uvede u međuobrok. U Siemensovim tvornicama u Berlinu pokazalo se, da mlijeko suzbija umornost, koja je posljedica živčanog naprezanja kod preciznog rada. Da se ne prekida rad, uvedeni su po tvorničkim hollama mali pokretni mliječni buffetti.

U Engleskoj nakon obustave racioniranja živežnih namirnica mnoge veće tvrtke uvele su t. zv. mliječni plan »milk shemes«. Još se živo sjećamo i akcije Milk in Industry, prije nego li su racionirane živežne namirnice. Oko 7.000 britanskih tvrtki podupiralo je tu akciju. Preko 2 mil. radnika u tvornicama i tvorničkim kantinama popilo je oko 46 mil. lit mlijeka.

Kako djeluje mlijeko na kvalitetu proizvoda i na proizvodnost rada u industrijskim poduzećima, najbolje dokazuje USA. Jedna ekipa liječnika Yalea universiteta ispitivala je to u jednom velikom poduzeću za preradu metala u New Haven. U tom poduzeću dobivali su radnici dvaput u svakoj smjeni po čašu mlijeka i jednu bananu, i pokazali su se ovi rezultati:

1. produkcija se povećala za 4%;
2. smanjile se pogreške u proizvodnji za 8%;
3. smanjio se broj loših smjena za 39%.

U jednoj velikoj tvornici poljoprivrednih strojeva u Trentonu (New Jersey) uveden je za radnog vremena odmor od 5 minuta, i za to je vrijeme svaki radnik dobio pola litre mlijeka. Dokazalo se, da se time povećava radna proizvodnost za 15%, a smanjuje broj radnih sati zbog nesretnih slučajeva za 36%.

Mljekarska organizacija u Engleskoj National milk Publicity Council stupila je u vezu sa 6.000 industrijskih i obrtničkih poduzeća, da s njihovom potporom provede akciju za potrošnju mlijeka među industrijske radnike. Smatra se, da će se tom prilikom potrošiti na godinu oko 80 mil. lit konzumnog mlijeka.

U Njemačkoj, kako je naprijed navedeno, služba za vezu između poljoprivrede i industrije »Verbindungsstelle Landwirtschaft-Industrie« raspravljala je to pitanje u direktnim pregovorima s predstavnicima pojedinih poduzeća i organizirala je opskrbu mlijekom. Osim toga održavaju se mjesne i okružne konferencije između predstavnika industrije i mljekarstva.

U Švicarskoj propagandna centrala švicarskog mljekarstva poradila je također oko toga, da se uvede potrošnja mlijeka među industrijske radnike.

Iz naprijed navedenih primjera vidi se, da potrošnja mlijeka među industrijske radnike djeluje pozitivno:

a) na zdravije, time što jača konstituciju, smanjuje u znatnoj mjeri izostanke s posla i nesreće;

b) povećava do stanovite granice proizvodnost, jer ova ne zavisi samo o radnoj snazi, nego i o tehničkom uređaju tvornice;

c) poboljšava kvalitet rada, a smanjuje štete nastale zbog pogrešaka u tvorničkoj proizvodnji.

DANSKA — Eksplozija u tvornicama mliječnog praha. U tvornici mliječnog praha AS Danske Maelkeprodukter u luci Vejle nastala je eksplozija, kod koje su razbijeni svi prozori i srušeni vanjski zidovi. Iza eksplozije nastao je požar, koji je dokončao razorno djelovanje eksplozije. Dosad je bilo sedam eksplozija. Ne zna se za razlog. Bit će da se radi o eksploziji prašine, kao što se to katkada zbiva i u mlinovima.

(Schw. Zentralblatt für Milchwirtschaft  
13/55.)

DANSKA — Konkurencija trajnih mliječnih proizvoda, pomanjkanje mlijeka.

NZZ javlja, da je na generalnom sastanku jedne danske tvornice kondenziranog mlijeka ukazano na oštru konkurenciju, kojoj su izvrnute danske mliječne konzerve na svjetskom tržištu. Među prvima je Nizozemska, koja izvozi uz vrlo niske cijene. Velika je bojazan, da u USA i Vel. Britaniji realiziraju stare zalihe mliječnih konzervi. U<sup>o</sup> Danskoj je proizvodnja za 50% veća nego prije rata. Interesantno je, da se u zadnje vrijeme opaža pomanjkanje mlijeka, jer mnogi danski proizvođači ne drže i ne uzgajaju više mliječnu stoku radi pomanjkanja radne snage.

USA — Stavljanje fluora u mlijeko. Kao što u stanovitim gradovima Švicarske tako i u USA da se spriječi truljenje zubiju (caries) stavlja se u mlijeko fluor. Zato treba u velikim gradovima velike količine fluora, a da nema nikakove garancije, da će zaista to djeca koristiti. Zna se, da djeca redovito troše mlijeko, pa se sada počelo davati fluor u mlijeko umjesto u vodu.

(Schw. Zentralblatt für Milchwirtschaft 14/1955.)

Engleska tvrtka Courtaulds Ltd u Coventryju proizvodi od kazeina vlakno za tekstilnu industriju pod nazivom Fibrolan.

## PITAJTE — MI ODGOVARAMO!

Br. 1. Pitanje B. N. D. Zelina: Iz sabirališta u mljekaru otpremio sam kamionom 1.875 lit mlijeka u istim kantama, u kojima sam ga i preuzeo. Putovao sam istim kamionom, koji je vozio i mlijeko u Zagreb. Prisustvovao sam preuzimanju mlijeka u Gradskoj mljekari, i tu mi se pokazao manjak od 15 lit. Kako je to moguće?

Odgovor: Razlika bi mogla nastati zbog dva uzroka. Prvo zbog toga, što se vaša mjera, kojom ste mjerili mlijeko, ne podudara s mjerom Gradske mljekare. Drugi razlog može biti taj, da ste od proizvođača preuzeli još svježije, pred kratko vrijeme podojeno toplo mlijeko. U njemu ima više plinova, nego u odležanom mlijeku. Pri transportu mlijeko se »sleglo«, iz njega je izašao jedan dio plinova i zapremina mu je manja. Mlijeko, naime, sadrži 4,2 do 8,6 volumnih procenata plinova.

ČIŠĆENJE PODOVA U MLJEKARI. Engleska tvrtka S. R. Rowland Ltd-Bromsgrove stavila je u promet nezavisan stroj za čišćenje podova, nazvan C.50 A, koji omogućuje da čovjek opusti 400 do 500 m<sup>2</sup> podova na sat, a produkcija da se ne zaustavlja.

KOLIKO PUTA NA DAN KRAVA OTVORI USTA? Prema tvrdnjama stručnjaka za govedarstvo krava otvori usta na dan 64.000 puta, kada uzima hranu i kada preživa. Prema tome, to je životinja, koja preko dana najčešće otvara usta.

ARGENTINA — Povećanje proizvodnje maslaca i sira. Argentinsko mljekarstvo pokazuje prošlih godina znatno povećanje proizvodnje, pa tako se proizvodnja maslaca povećala za 500.000 q. Od toga 200.000 mtc se izvezlo. Poslije rata proizvodnja sira je u stalnom porastu. Izvoz sira se smanjio, iako je razmjerno dobre kvalitete. To se tumači tako, da se domaća potrošnja sira povećala radi pomanjkanja mesa.

Osim nezardivog čelika u mljekarskoj se industriji najviše upotrebljava Inconel (80% Ni, 12% Cr, 8% Fe). To je legura izvanrednih svojstava, jer se daje dobro obrađivati.

Br. 2. — Pitanje V. P. Vodnjan: Gdje se mogu nabaviti sirne marame? Prije su se one naručivale po nekim brojevima (na pr. 10 ili 12). Da li se one i sada mogu nabaviti po tim istim brojevima?

Odgovor: Sirne marame mogu se nabaviti kod poduzeća »Poljopskrba«, Zagreb, Beogradska 58 i »Agroinvest«, Zagreb, Božidara Adžije 11.

Ove sirne marame izrađene su u domaćim tekstilnim tvornicama i prodaju se iz bale na metre. Širina tkiva je 140 cm (kod »Poljopskrbe«) ili 150 cm (kod »Agroinvesta«).

Prije rata su se kod naših prodavale sirne marame tkane, švicarske (s crvenim obrubom) i njemačke.

Za vađenje sira iz manjih kotlova najčešće su se upotrebljavale sirne marame 180x180 cm, a za vađenje ementalca 210x210 cm, 225x225 cm ili 240x240 cm.