



Grupa mljekarskih stručnjaka iz NR Slovenije. Od ovih petorica su majstori za izradu mliječnih proizvoda nakon položenog ispita (drugovi: Cerar iz Ljubljane, Grahek iz Škofje Loke, Kadinc iz Kranja, Levak iz Brežica, Panjan iz Tolmina, Stanovnik iz Vrhnike i Smollej iz Kranja). Ostalo su članovi ispitne komisije, među kojima ing. Srečko Šabec, dugogodišnji nastavnik Mlekarske škole iz Kranja i stalni suradnik »Mljekarstva«

ZANIMLJIVOSTI

15.000 besplatnih mliječnih doručaka za školsku djecu

Savjet za narodno zdravlje i socijalno staranje NOG Zagreb donijelo je zaključak, da u narednoj školskoj godini oko 15.000 siromašnih učenika osnovnih škola i osmoljetaka dobije besplatno mliječni doručak. Time se broj primalaca ove pomoći malone podvostručio. Dosad je takav doručak dobivalo 8.800 učenika iz 34 škole.

Italija traži zaštitu od margarina. List »Allevatore« javlja, da su talijanski proizvođači zabrinuti zbog pada cijene mlijeku. Jedan od razloga je potiskivanje maslaca margarinom. Italija troši na godinu 380.000—400.000 q margarina i sličnih masti. Zbog toga opada proizvodnja maslaca, a nerazmjerno u većoj mjeri raste proizvodnja sira, pa to uzrokuje pad cijene.

Traži se, da se revidiraju propisi Zakona o živežnim namirnicama u pogledu

proizvodnje i stavljanja u promet margarina. S time u vezi predlaže se:

1. da se obustave izdaci za margarin i sirovinu i polufabrikate potrebne za njegovu proizvodnju;

2. da se margarin, sirovine i polufabrikati oboje tako, da je isključena svaka zamjena margarina za maslac;

3. da vlasnici restorana, hotela, kavana, pekara, slastičarna i t. d. moraju preko plakata obavijestiti potrošače, kad se za stanoviti proizvod upotrebio margarin;

4. da proizvođači slatkiša moraju na ambalaži (pakungu) označiti, kad je za dotični proizvod upotrebljen margarin.

Kanada: Traži se zaštita poljoprivrede. Kanadski poljoprivredni savez upozorio je Vladu, da se sve više pogoršava stanje poljoprivrede. Netto-dohodak farmera od 2.154 milijuna dolara u god. 1952. smanjio se na 1.355 milijuna u god. 1954. Istodobno su se troškovi kod farmera povisili za 2%. Zato se traži od Vlade, da poduzme stanovite mjere, kako

bi se povisila carina, ograničio uvoz i t. d. Rentabilitet mljekarstva smanjuje se konkurencijom margarina, pa njegovu proizvodnju valja ograničiti povećanom carinom za uvežena biljna ulja. Isto tako treba zabraniti uvoz chedar sira, dok ima velikih zaliha domaćih sireva.

(Schw. Zentralblatt f. M. 14/55)

Proizvodnja i upotreba mlijeka u Francuskoj

Ukupna proizvodnja iznosila je:

| | |
|------------|-------------|
| god. 1939. | 138 mil. hl |
| god. 1944. | 83 mil. hl |
| god. 1951. | 160 mil. hl |
| god. 1953. | 170 mil. hl |

(Predviđa se u planu za god. 1957.: 200 mil. hl).

Proizvodnja mlijeka po kravi na godinu: od 2000 na 2600 litara

Raspodjela muzara:

10% po posjedima, koji muzu preko 20 krava
12% po posjedima, sa 5—20 krava
78% po posjedima, sa manje od 5 krava

Upotreba mlijeka:

| | % |
|---------------------------------|-------|
| za potrošnju (konzumno mlijeko) | 27—33 |
| prerada u maslac | 38—47 |
| prerada u sir | 11—17 |
| mlijeko u prahu | 2—2,5 |
| za uzgoj teladi | 22 |

Francuz prosječno troši na godinu oko 100 litara mlijeka, 6 kg maslaca i 6 kg sira.

Novi fungicid (sredstvo protiv gljivica)

— Jedna američka tvornica proizvodi sredstvo, kojim se znatno smanjuju gubici sira nastali zbog plijesni. Cefolan prevučen slojem voska, koji služi u SAD za omatanje sira, impregniran je sorbinskom kiselinom, koja sprečava oksidaciju masnih kiselina s pomoću encima. Dosad se umjesto nje upotrebljavao natrijev benzoat. Ovaj proizvod prije nego se iz tijela izluči, prolazi kroz jetra, a to smeta osobama, koje boluju od jetrene bolesti. Sorbinska kiselina ima i tu prednost, da je hraniva kao i kapronska kiselina, sastavina mliječne masti. Obje su izvor kalorija. Zasad su američki proizvođači sira zatražili, da se slobodno služe tom kiselinom, pa očekuju, da će se njena upotreba i službeno priznati.

(Le lait I. II/1955.)

Rezultati kontrole mliječnosti simentalskih goveda u Švicarskoj 1953/54.

U br. 5 »Mitteilungen des schweizerischen Fleckviehzuchtverbandes« (prosinae 1954) navode se ovi rezultati kontrole mliječnosti za god. 1953/54. Od 13% upisanih grla u matičnu knjigu goveda simentalske pasmine kontrolirano je 16.883 krava. Od toga 79% je dobilo oznaku za mliječnost (u 300 dana prosječno 3.970 kg mlijeka sa 163 kg masti, odnosno 4,1% masti), 9% nije dobilo oznaku za mliječnost, a 12% su prekinule kontrolu radi bolesti ili prodaje za klanje. Krave s potpunom kontrolom dale su prosječno za 300 dana 3.896 kg mlijeka s 159 kg masti, odnosno 4,03%. Kod prvotelkinja mliječnost je varirala između 3.107 i 3.371 kg prema tome, da li su uzgajane na ravnici ili u Alpama. Drugotelke dale su od 3.646—4.066 kg, a one s tri i više teladi od 4.111 do 4.640 kg. 20 najboljih muzara dalo je u 300 dana 6.878—9.478 kg mlijeka sa 4,2—4,5% masti (301—428 kg masti).

POTROŠNJA MLIJEČNIH PROIZVODA U ŠVEDSKOJ

U Švedskoj mliječni proizvodi čine 35% od potrošenih živežnih namirnica u godini dana, za njima dolazi voće, povrće i krumpir sa 28%.

Mlijeka se najviše potroši, kako se vidi iz donje tabele:

Potrošnja mliječnih proizvoda i jaja:

| proizvodi | količina u kg | % | vrijednost u švedskim krunama | vrijednost u % |
|------------------|---------------|-------|-------------------------------|----------------|
| mlijeko | 221,0 | 83,4 | 96,35 | 29,8 |
| vrhnje (rijetko) | 4,0 | 1,5 | 10,15 | 3,1 |
| vrhnje (gusto) | 2,0 | 0,8 | 13,00 | 4,0 |
| maslac | 11,2 | 4,2 | 77,10 | 23,8 |
| margarin | 9,9 | 3,7 | 39,60 | 12,2 |
| sir (mastan) | 5,6 | 2,1 | 32,50 | 10,0 |
| sir (polumastan) | 1,2 | 0,5 | 5,80 | 1,8 |
| jaja | 10,1 | 3,8 | 49,50 | 15,3 |
| Ukupno: | 265,0 | 100,0 | 324,00 | 100,0 |

Novi materijal za pod u mljekarama

Betonski pod u mljekarama je kratkotrajan, jer ga nagrizu kiseline, koje nastaju fermentacijom ostataka hranjivih

tvari. Ni jednom metodom čišćenja ne daju se te tvari potpuno ukloniti i ni jedna antiseptična tvar nije se mogla dodati cementu.

»North American Cement Corporation« proizvodi cement, kojemu je dodan jedan raskušni proizvod (njegov sastav nije označen), a taj se cement zove »cement protiv bakterija (ABC)«. Njegovom upotrebom konstatiralo se, da je trajan, sprečav loš miris tla i reducira zarazu zrakom.

(Le lait I, II/55)

500 milijarda lira štete od parazita. Prema jednoj studiji, koju je objavio prof. Josip Fazio u časopisu »Reforma agraria« od studenog 1954., godišnja šteta od parazita u poljoprivredi Italije iznosi 500 milijarda lira. Od toga 250 milijarda otpada na štete u biljnoj a 250 milijarda na štete u stočnoj proizvodnji.

Prof. Fazio u spomenutoj studiji označuje put, kojim treba ići, da se te štete smanje, jer uvelike povećavaju proizvodne troškove.

(Rivista di Zootecnica 1/1955.)

PITAJTE

MI ODGOVARAMO!

Br. 1 pitanje: U. B. Nova gradiška: Za uskladištenje par stotina kilograma maslaca potreban nam je frižider ili kompresor za manju hladnjaču, osim toga za prijam mlijeka trebamo jedan bazen ili kotao od 1000 do 1500 litara. Gdje bismo ih mogli nabaviti i uz koju cijenu?

Odgovor: Frižidere i kompresore izrađuje naša tvornica »Jugostroj« u Rakovici, a nabaviti ih možete preko »Poljoprivrebe«, Zagreb, Odjel uređaja, Beogradska ul. 58/III, koja je do konca godine ugovorila s pomenutom tvornicom preuzimanje rashladnih uređaja.

Mogu se dobiti:

- a) frižideri sa 1200 lit zapremine — informativna cijena Din 455.000
 - frižideri sa 1600 lit zapremine — informativna cijena Din 480.000
 - frižideri sa 4000 lit zapremine — informativna cijena Din 720.000
 - b) kompresori s kondenzatorom i isparivačem s kapacitetom 30.000 kal. — inform. cijena 5,5 mijiuna
 - kompresori SK 20 od 2500 kal. — informativna cijena Din 650.000
 - kompresori SK 10 od 900 kal. — informativna cijena Din 420.000
- Radi nabave bazena odnosno kotla za prijam mlijeka obratite se sami izravno na TMP »Pionir«, Zupanja ili na Gradsku mljekaru, Zagreb, koji su izjavili da imaju višak takvog suđa.

Br. 2 pitanje: K. E. Okučani: Sir mi redovito slabo zrije, ne razvija pravilna oka, nego ostanu sitna i nerazvijena; sir je na prerezu zbijen, tijesto nije dovoljno elastično. Smatram, da je tome uzrok zahtjev Sanitarne inspekcije, koja traži, da podrum za zrenje sira sada u ljetu ima na vratima rešetku od žice (a da se ne zatvara vratima). Na taj način žele da uklonimo suvišnu vlagu u podrumu. Što je Vaše mišljenje?

Odgovor: U Vašem slučaju imate pravo. Postavljena rešetka na vratima od Vašeg podruma za zrenje sira, gdje su vrata direktno u vezi s vanjskim promjenama temperature, — naročito uveče i noću, kad temperatura osjetno padne — uzrokuje, da sir slabo i nejednolično zrije. Sir za to vrijeme treba jednoličnu toplinu oko 18°C. Niže temperature koče i obustavljaju rad bakterija (koje uzrokuju zrenje), pa otuda može potjecati i slabo zrenje sira, O vlazi u podrumu za zrenje sira odgovoreno je u prošlom broju ovog lista.

Na zrenje sira i razvoj pravilne rupičavosti uvelike utječe i soljenje sira, pa ako sir previše solite, uzrokuje isto tako slabiji rad bakterija, i sir ne zrije propisno. Zato u Vašem slučaju, kad sir izvadite (nakon određenog vremena) iz salamure (27%-tne), ne trebate ga više soliti na suho.

ISPRAVAK

U »Mljekarstvu« broj 6 u članku »O iskorišćivanju osnovne sirovine u mljekarskoj industriji« na str. 123., 13. red odozgo umjesto »od 15% vode« valja biti »od 16% vode«.

DA LI SARADUJETE U »MLJEKARSTVU«?

Inženjeri i tehničari, mljekarski stručnjaci, ne zaboravite da je »Mljekarstvo« jedini stručni časopis u našoj zemlji i da »Mljekarstvo« očekuje Vašu saradnju! Iznoseći stečena iskustva na stranicama »Mljekarstva« pomažete i drugima da koriste ta iskustva i time pridonosite da se unaprijedi naše narodno mljekarstvo.

»Mljekarstvo« poziva i ostale stručnjake na saradnju u mljekarskim, privrednim i ostalim pitanjima, povezanim s radom ove grane djelatnosti.

DA LI ČITATE »MLJEKARSTVO«?

Sabirači, radnici, tehničari, inženjeri, zaposleni u mljekarama, poljoprivrednici — stočari — čitajte »Mljekarstvo«, jer ono donosi za Vas korisne članke i upute!

»Mljekarstvo« pomaže Vaše stručno osposobljavanje!

Javlajte nam se Vašim upitima i prijedlozima — koristite se »Mljekarstvom«, jer i ono želi da Vama koristi!
