

uvjete, da se održavaju određene količine kisika u supstratima. Neke bakterije mogu te zalihe kisika crpiti brže, druge sporije, i prema tim raznolikostima govorimo o većem ili o manjem snizivanju redoksnoga potencijala, pa o brzjoj ili sporijoj redukciji). Sve ove gore napomenute uvjete za eventualno nadimanje topljenih sireva trebalo bi prethodno ustanoviti, a to prosječni sirar-topilac nemože znati ili nezna, jer za takove analize hoće se znanja i potrebnih sprava. Ipak bismo na ovome mjestu istaknuli, da produkcija topljenih sireva, osobito u većem opsegu mora biti praćena i s naučnim radovima i da sva veća poduzeća za topljenje sireva moraju raspolagati barem primjernim laboratorijima i odgovarajućim stručnim kadrom radnika u njima.

Prilično je česta pogreška kod topljenih sireva, da izlučuju suviše masti i stoga im je sjaj prevelik. Sjaj pravilno izrađenih topljenih sireva treba da je mutan. Poteškoće u izlučivanju masti imat ćemo, ako kombinacijama upotrebljenih sireva odredimo preveliki udio staroga sira. Isto tako mast će se izlučivati i onda ako prije topljenja prenisko doziramo emulgatore i nedovoljno miješamo upotrebljeni sir.

Ing. Dagmar Konstantinović, Beograd

RAD OTKUPNE STANICE BEOGRADSKOG SREZA NA POBOLJŠANJU KVALITETA MLEKA

Beogradska mlekara snabdeva se mlekom iz više otkupnih reona. Jedan od njih je otkupni reon sreza beogradskog koji ima mrežu od 35 sabirnih mesta. Broj proizvođača mleka na pojedinim sabirnim mestima varira od 10—180, sa dnevnim otkupom od 100—1300 l. za svako sabirno mesto.

Procentualno otkupni reon beogradskog sreza ima najveći udeo u snabdevanju Beograda mlekom. Stoga i kvalitet mleka beogradske mlekare¹ velikim delom zavisi od rada ove otkupne stanice.

Do marta ove godine otkupna stanica otkupljivala je mleko jednim delom po jedinstvenoj ugovorenoj ceni koja je određivana na osnovu proseka mesečnih laboratorijskih analiza. Cena je poređ toga varirala još po udaljenosti proizvođača od samog Beograda (proizvođači koji su bliže Beogradu dobijali su višu cenu za svoje mleko). A drugim delom mleko se plaćalo prema stepenu masnoće.

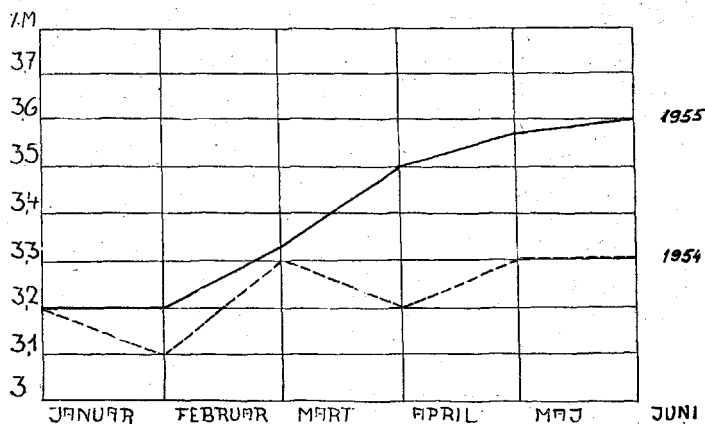
Način otkupljivanja plaćanjem jedinstvene cene nije mogao da bude pravedan. Proizvođači koji su donosili obrano i razvodnjeno mleko dobijali su istu cenu kao i proizvođači koji nisu falsifikovali mleko.

Borba za postizanje boljeg kvaliteta mleka nametala je neminovno da se na celoj teritoriji beogradskog sreza pređe na plaćanje mleka po masnoći, s tim da se svakom pojedinom proizvođaču plaća prema procentu masnoće.

Početak marta o. g. stvoreni su objektivni uslovi da se počne sa ukidanjem plaćanja po jedinstvenoj ceni i da se pređe na plaćanje mleka prema procentu masnoće.

Iz priloženog grafikona (1) vide se rezultati u odnosu na kvalitet mleka koji su postignuti u relativno kratkom vremenu od 1 marta kada je na tim sabirnim mestima zavedeno plaćanje prema procentu masnoće, do zaključno sa 31 junom o. g.

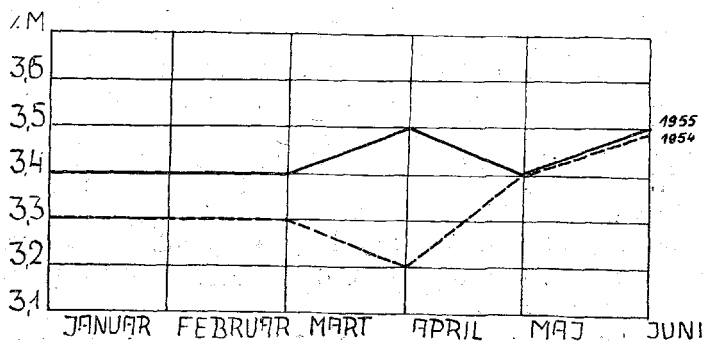
Grafikon 1



Kretanje prosj. sadržine masti u mleku (u %) za 17 sabirnih mesta, gde se od marta o. g. plaća mleko po masnoći.

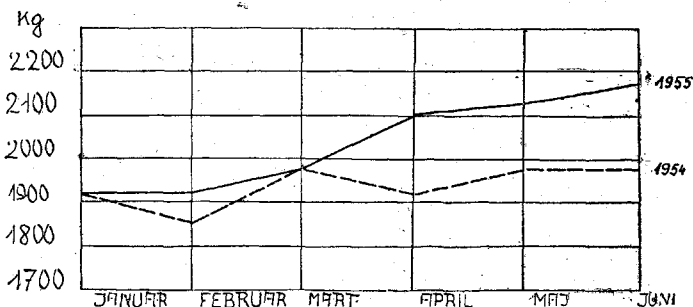
Iz grafikona (2) se vidi kretanje kvaliteta mleka u istom vremenskom razdoblju kod onih sabirnih stanica kod kojih iz tehničkih razloga još nije moglo da se zavede plaćanje prema procentu masnoće.

Grafikon 2



Kao dopuna grafikonu 1) pokazan je u grafikonu 3) porast masnoće izražen u kg. pri istoj litraži mleka.

Grafikon 3



Povećanje apsolutne masti za mesec juni 1955. god. iznosi 180 kg, od čega bi mogli da dobijemo 200 kg maslaca. Računajući maslac po sadanjim cenama (500 Din) dobit ćemo iznos od oko 100.000 Din.

Kao dopunu podacima iz grafikona 1) možemo da iznesemo još nekoliko opširnih zapažanja. Načelno, zavođenje plaćanja po masnoći izazvalo je opšte poboljšanje kvaliteta mleka. Slučajevi da je i nakon zavođenja sistema plaćanja po procentu masnoće kvalitet kod jednog te istog proizvođača ostao i nadalje slab, retki su mada ima i takvih proizvođača koji smatraju da im se bolje rentira da isporučuju mleka slabijeg kvaliteta. Međutim, zahvaljujući kontroli, otkupna stanica u stanju je da odbije takove nesavesne proizvođače.

Na taj način već je u dosadašnjoj fazi postignuto vidljivo poboljšanje kvaliteta mleka.

Međutim prema sakupljenim podacima vidi se i to da je na pojedinim sabirnim stanicama povremeno dolazilo i do izvesnog opadanja nakon prvih uspeha, mada se retko dešavalo da kvalitet mleka spadne na nivo na kome je bio pre zavođenja novog sistema plaćanja prema masnoći.

Odmah je pronađen uzrok toj pojavi. Utvrđeno je da su proizvođači mleka u tim slučajevima davali slabiji kvalitet mleka, jer su proizvodili kajmak što im je obzirom na odnos cena bilo rentabilnije. Sa svoje strane, otkupna stanica nije bila u mogućnosti da povisi svoju skalu cena za mleko i da se na taj način suprostavi konkurenciji koju su vršili pojedini proizvođači čije su se cene slobodno formirale na tržištu. Na taj način povremeno je trpio kvalitet mleka, a da otkupna stanica nije bila u mogućnosti da to otkloni.

Važno je podvući da je ovo poboljšanje kvaliteta mleka postignuto bez povišenja prodajne cene mleka.

U vezi gornjeg izlaganja smatramo da se može reći da je plaćanje mleka po masnoći pokazalo pozitivne rezultate i da je povoljno uticalo kako na sam kvalitet mleka tako i na stimuliranje samih proizvođača. Proizvođači, naime, pozdravljaju ovu meru, i sama činjenica da se o kvalitetu njihovog proizvoda vodi strogo računa i da se nesavesni pojedinci izdvajaju iz njihovih redova, daje znatnog potsticaja svakom ispravnom proizvođaču.

Svakako, u daljem izgrađivanju sistema plaćanja mleka po kvalitetu, pored plaćanja po masnoći došlo bi u obzir i plaćanje prema stepenu kiselosti i čistoće.

Tačno je da takav sistem plaćanja, povezan sa kontrolom na samom terenu i ispitivanjima u laboratoriji, angažuje u potpunosti jednu radnu snagu na otkupnoj stanici. Izdaci u gore navedenom razdoblju od 1. marta do 31. juna ove godine iznosili su (naime mesečna nagrada ove radne snage, socijalna davanja za nju i utrošak laboratorijskog materijala) oko 0,8% od sadašnje otkupne cene, što znači prosečno 15 para na 1 litar mleka.

Ovo je, bez sumnje, prilično visok iznos, no pritom ne treba gubiti iz vida da je sadašnji otkup mleka na teritoriji beogradskog sreza relativno nizak obzirom na ukupnu proizvodnju mleka i na postojeće mogućnosti u ovom srezu. Prema podacima Instituta za mlekarstvo FNRJ sada (juli 1955 god.) otkup iznosi svega 12,5% od otkupa u istom srezu u mesecu avgustu 1948 god.

Prirodno je, da se povećavanjem otkupa ovi troškovi proporcionalno smanjuju.

U daljoj perspektivi podaci o procentu masnoće, npr. koji se sada koriste isključivo za određivanje otkupne cene mleka, trebali bi da posluže i samim proizvođačima pri selekciji stoke. Radi se dakle o jednom poslu koji je, posredno, od ogromne važnosti za dalji razvitak našeg stočarstva uopšte.

Ukoliko bi se ubuduće plaćanje mleka vršilo po stepenu kiselosti i čistoće, verujemo da bi ovi dodatni troškovi bili minimalni, pogotovo za slučaj povećanog otkupa i obzirom na gubitke koji se sada trpe usled kvarenja mleka.

U krajnoj liniji postignuti rezultati opravdaće u potpunosti veći trud i obimniji rad koji se ulaže u vezi pripremanja i sprovođenja novog sistema plaćanja.

Ing. Dragoljub Dorđević, Pirot

KAKO REŠITI PITANJE MLEKARSKE ŠKOLE U PIROTU?

Malo je gde u svetu tako širok i sadržajan sistem opštenarodnog obrazovanja i stručnog osposobljavanja ljudi, kao što je to u našoj zemlji. To je uostalom svojstveno samo zemljama sa istinskim socijalističkim društvenim uređenjem, kojim putem ide naša zemlja. Drugačije to i ne može biti, jer trudbenici Jugoslavije imaju po svemu specifične i odgovorne zadatke od istoriske važnosti. Graditelji novog društva, za izvršenje ovih zadataka, moraju imati odgovarajuće sposobnosti i znanja. U tom smislu naša je socijalistička zajednica ustanovila jako široku mrežu raznovrsnih škola sa određenim zadacima. Bitna odlika našeg školskog sistema je njegova elastičnost i podređenost potrebama zajednice. To se između ostalog može videti i iz predstojeće reforme opšteobrazovnih škola. Van svake je sumnje da će iza toga uslediti i proučavanje problema stručnih škola, jer i njihov sadržaj rada pogotovu mora biti usklađen sa stalnim razvojem naše privrede. U svakom slučaju možemo očekivati pozitivan ishod razmatranja problema stručnog školstva.

U vezi sa ovim, na ovom mestu želim da istaknem pitanje Mlekarske škole u Pirotu.