

Na kraju ovog izlaganja možemo istaknuti, da se već iz samih laboratorijskih analitičkih izlaganja može lako uočiti, kakve prilike vladaju u pojedinim pogonima, jer je kvaliteta gotovih proizvoda otvoren prozor u radne prostorije proizvođača. Učinimo li poredbu s ostalim proizvodima prehrambene industrije posljednjih nekoliko godina, vidjet ćemo, da prema mnogim od njih kvaliteta najvažnijih mliječnih proizvoda pokazuje stagnaciju, koju ne možemo ni opravdati, a ni tolerirati.

Ing. Ljubomir Đorđević, Svilajnac

ZADRUŽNA MLEKARA U SVILAJNCU

Mlekarstvo u Resavskom i Despotovačkom srezu nema tradicije. Zna se, da se još 1920. godine prerađivalo mleko u kačkavalj, i to samo u despotovačkom srezu, a organizovali su to pojedini trgovci. Inače stočari su mahom sami prerađivali svoje mleko na najprimitivniji način, i to jedino u beli mekani sir, kiselo mleko, a ređe u maslac i kajmak.

Mlekarskih zadruga nije bilo kao u Sloveniji i u drugim delovima Srbije, kao na pr. u Pirotu i dr.

Posle oslobođenja radilo je nekoliko mlekara i to samo za vreme obaveznog otkupa mleka za koje se ne može reći da su imale neki uspeh.

Sa ukidanjem obaveznog otkupa mesa i mleka, stočarstvo je dosta napredovalo, počeli su se javljati tržišni viškovi mleka koje seljak nije mogao na zgodan način da realizuje, to je i dalo povoda za podizanjem moderne mlekare, koja bi mogla te viškove mleka otkupiti i tako izaći u susret proizvođačima mleka. Tako je sagrađena 1954. godine nova mlekara sa kapacitetom od 3 do 5 hiljada litara mleka dnevno, a oprema za nju nabavljena je iz inostranstva. Ovakva mlekara sa novom i savremenom opremom omogućiće da dobiveni proizvodi budu što boljeg kvaliteta.

Mlekara će imati i svoju laboratoriju za potrebne analize mleka i mlečnih proizvoda, a time će se osigurati proizvodnja standardnih proizvoda.

Mlekara bi proizvodila kačkavalj, beli sir, maslac, a za vreme letnjeg perioda jogurt i druge vrste sireva.

SIROVINSKA BAZA OTKUPNOG PODRUČJA

Mlekara će se snabdevati mlekom sa teritorije Resavskog i Despotovačkog sreza, koje uzajamno povezuje željeznička pruga Markovac—Despotovac.

Postojanje ovakve linije omogućiće lakši i jeftiniji dovoz mleka, jer ova prolazi blizu sela iz kojih će se otkupljivati mleko. Najduža relacija dovoza mleka biće 20 kilometara. Mleko iz sela na 5 do 6 km od Svilajнца dovoziće se direktno u mlekara, za sada konjskom zapregom.

Na području Resavskog sreza ima oko 4.500 krava i 14.000 ovaca, tako će se više otkupljivati kravlje mleko.

U planinskom predelu despotovačkog sreza stočari se bave mahom ovčarstvom, i to bi bilo područje izrade kačkavalja. Iz tih sela zbog slabih veza i puteva nebi se mleko dovozilo direktno u mlekara već bi se organizovala prerada na licu mesta po preradbenim mlekarama tih sela, a tek finalni proizvodi bi se

dovozili u mlekaru na sazrevanje i lagerovanje. Inače Despotovački srez ima oko 60.000 ovaca, te već sada godišnje proizvodi za tržište do 8 vagona belog srpskog sira.

NAČIN UDRUŽIVANJA PROIZVOĐAČA MLEKA

Aprila 1955. god. osnovana je Sreska mlekarska zadruga stočara sa područja Resavskog sreza Svilajнца, koja će obuhvatiti još ove godine i proizvođače iz susednog Despotovačkog sreza.

Učlanjivanje stočara u ovu zadrugu bilo bi direktno, dok će se sela gdje već postoje stočarske zadruge učlanjivati u mlekarsku zadrugu preko stočarske zadruge i pretstavljati svoje članstvo.

Ovakvih stočarskih zadruga na teritoriji Resavskog sreza ima 8, a Despotovačkog sreza samo 1.

Ovakvom organizacijom otkloniće se mnogi nedostaci, slabosti i teškoće, a mlekarom će upravljati direktni proizvođači mleka. Ovi će se zaista zainteresirati, jer će svojim jemstvom garantovati za rad zadruge, i imaće pravo na deljenje dobiti posle realizacije proizvoda. Takvo preduzeće bi oni smatrali svojim, a samim tim vodili dovoljnu brigu za njegov uspeh, jer ukoliko je rentabilniji rad preduzeća, utoliko će oni imati veće koristi.

Upravni odbor bi isto tako imao pravo pri odlučivanju o primanju radnika i službenika na posao.

Mleko bi se plaćalo mesečno i to po kvalitetu, te će i ova mera uticati da se proizvodi kvalitetno mleko.

ULOGA I ZADACI ZADRUGE I MLEKARE

Uloga zadruge i mlekare jest, da preko otkupa mleka i mlečnih proizvoda utiče na unapređenje mlekarstva, odnosno stočarstva, putem povećanja broja stoke i njene mlečnosti.

Ona bi imala zadatak:

- da nabavlja priplodna grla za poboljšanje zapata svojih članova,
- da vrši selekciju priplodne stoke i vodi matično knjigovodstvo po propisanim uputama,
- da organizuje stalnu stručnu kontrolu proizvodnosti i zdravstvenog stanja stoke svojih članova,
- da u perspektivi osnuje svoju farmu i drži je u svojoj režiji,
- da pomaže pri lečenju obolele stoke,
- da se stara o popularisanju i sprovođenju svih savremenih zootehničkih mera kod svojih članova i da radi na njihovom osposobljavanju za rad na stočarstvu, mlekarstvu, putem kurseva, školovanja, predavanja, publikacija i t. d.
- da podiže potrebne objekte i uređaje za preradu mleka i pripremu stočne hrane (kao silo jame i dr.) za pojedinačno i zajedničko korišćenje. Ona bi preduzimala i mere za pravilno korišćenje, uređenje i poboljšanje livada i pašnjaka, bilo seoskih ili svojih članova, kao i mere za suzbijanje biljnih štetočina (lucerkine bube i dr.).

Ona bi upućivala svoje članove na proširenje i gajenje krmnog bilja na njihovim gazdinstvima, kao i blagovremenu i pravilnu pripremu stočne hrane za zimu. Mlekara bi nabavljala stočnu hranu za svoje članove u vidu koncen-

trata (kao mekinje, uljene pogače, suvi rezanci i dr.) i na kraju regulisaće, organizovaće i vodiće jedinstvenu politiku proizvodnje, sakupljanja, prodaje mleka i njegovih proizvoda i određivaće smer i delatnost za reon ovčarstva i govedarstva.

ŠTA OČEKUJEMO OD OVAKVOG RADA ?

Mlekara bi objedinjavala rad svih zadruga i istupala na tržište kao jedinstvena organizacija. Ona bi kroz organizovanu i modernu proizvodnju postizala bolji kvalitet mlečnih proizvoda i tako osigurala njihov plasman i cenu. Time bi se postigla sigurna prodaja, zbog čega i proizvođači stekli uverenje i imali ekonomsku korist za razliku od pojedinačnog izlaženja na tržište, gde mu nije nikada zagarantovana kako prodaja tako i dobra cena proizvoda. Ona jedinstveno istupa kako na nutarnjem tako i na vanjskom tržištu. Zadovoljavajućom cenom mleka zadruga može da vodi borbu sa nakupcima na svojoj teritoriji, i na kraju zadružne organizacije uživaju velike povlastice i olakšice, jer su oslobođene od izvesnih društvenih obaveza i doprinosa.

Ovakav način udruživanja će najbolje odgovarati proizvođačima, što se već u praksi pokazalo kod postojećih mlekara organizovanih na ovakvoj i sličnoj osnovi. Kao primer prednosti ovakve organizacije može poslužiti Pirotska mlekarska zadruga, Kranjska zadružna mlekara i dr.

Samo putem punog direktnog učešća proizvođača u radu mlekara i njegove direktne zainteresovanosti za njezin rad može se dovesti do stvarnog uspeha. Nadajmo se da će ovakova organizacija mlekare u Svilajncu omogućiti dobar početak i dalji rad na unapređenju stočarstva i mlekarsstva, a samim tim uticaće na poboljšanje standarda naših ljudi na selu.

Ing. Ljubiša Golubović, Beograd

HLAĐENJE I TRANSPORT MLEKA U DRŽAVI MERILEND (SAD)

U zavisnosti od toga, kamo mleko dolazi posle muže, hlađenje mleka se obavlja u kantama ili u specijalnim bazenima. Uvođenjem autocisterni za transport mleka, sve se više isključuje hlađenje mleka u kantama, a proširuje se hlađenje mleka u bazenima. Primena hlađenja mleka u bazenima u državi Merilend otpočela je uglavnom 1951. godine.

Kod hlađenja mleka u kantama postoje dva osnovna načina, i to:

1. Ili se mleko iz kanti najpre propušta preko malog rebrastog hladionika, čija veličina zavisi od količine mleka, pa se ponovo napunjene kante sa rashlađenim mlekom stavljaju u metalne bazene sa ledenom vodom.

2. Ili se kante sa mlekom direktno postavljaju u pomenute metalne bazene.

Da li će se upotrebiti prvi ili drugi način hlađenja, to je regulisano u izvesnim područjima uredbom sanitarnih organa. Tako prvi način hlađenja imamo na farmama u okolini Frederika, gde se takođe nalazi mlekara većeg kapaciteta.