

## Kako može proizvođač utjecati na poboljšanje kvalitete mlijeka ?

1. Tako da drži krave, koje daju veći postotak masti. Krava s većom količinom mlijeka ne mora zato imati u mlijeku manji procenat masti. Mast u mlijeku se odvojeno nasljeđuje od količine mlijeka, koja je najviše uvjetovana vanjskim faktorima, a ponajviše prehranom;

2. tako da krave muze uvijek u isto doba isti muzač, da muze brzo i do kraja, jer je zadnje mlijeko najmasnije;

3. tako da tek oteljene i inače vrlo dobre muzare muze višekrat, a ostale dovoljno je da muze dvaput na dan; razmak između mužnje neka je podjednak, jer će takovo mlijeko imati i podjednaku količinu masti;

4. tako da spriječi, da krave budu izvučene nepogodama: kiši, vjetru, pro-puhu, da ne leže na mokrom, i slično, jer to ne smanjuje samo količinu masti u mlijeku, nego i količinu mlijeka;

5. tako da spriječi nagli prijelaz sa zimske na ljetnu prehranu. Nagli prijelaz smanjuje količinu masti u mlijeku, koja je i onako nešto manja nego u zimi;

6. tako da pripremi krave za slijedeću laktaciju, t. j. da ih bolje hrani za sušnog perioda, jer krave, koje se tele, a u dobroj su kondiciji, daju ne samo više mlijeka, nego i nešto veći postotak masti u mlijeku;

7. tako da zimi daje kravama najbolje zeleno sijeno (od leguminoza ili vrlo dobro livadno sijeno), jer će tada krave davati mlijeko sa više vitamina A.

8. tako da krave hrani krmom, koja ne će izazvati poremećaj probave i proljev, t. j. zdravom hranom, koja se nije sama od sebe ugrijala, smrznutom ili onečišćenom sa zemljom, s gnojem ili sa sredstvima za zaštitu bilja i t. d.

9. tako da se drži krmnog reda kod hranidbe krava i da ne daje veće količine krmiva nego što je potrebno;

10. tako da hrani samo besprijekornom silažom (koja je žute do smeđe boje, da pokazuje strukturu bilja, od kojeg je dobivena, da nema oštrog mirisa), da hrani nakon mužnje, da valove nakon hranjenja silažom dobro očisti, t. j. da ukloni ostatke silaže, ali da ih ne baci na stelju, nego na gnojište;

11. tako da se brine za čistoću staje (ležaj, jaslje), kod mužnje (za čistoću ruku i odjeće muzača, muzlica i cjedila), nakon mužnje (za čistoću kanti) i da odmah mlijeko hladi.

Ing. Antun Lašić, Kranj

## SABIRANJE MLIJEKA I SABIRAČI

O ulozu i uređenju sabirališta bilo je već pisano u »Mljekarstvu«. Usput su bili iskazani i radovi, koje obavlja sabirač. Ne će biti odviše, ako naše sabirače podsjetimo na najvažnije zadaće i dužnosti, koje oni imaju svakog dana u svom sabiralištu.

Sabiralište mlijeka u našim je uvjetima sabiranja posredna stanica između proizvođača i mljekare. Tu ulogu trebalo bi ono odigrati što bolje i sa najvažnijim ciljem: očuvati kvalitet proizvođačeva mlijeka, da mu mljekara produži upotrebljivu vrijednost u korist potrošača, u korist kvalitete mliječnih proizvoda, a time i u korist same mljekare i proizvođača.

Hoće li se očuvati kvaliteta mlijeka, svakako zavisi i o proizvođačevu postupku s mlijekom, o uređenju i opremi sabirališta i o sabiračima. O proizvođačevu postupku s mlijekom zavisi broj i vrsta mikroorganizama u mlijeku, jer nije svejedno, da li sabiralište dobiva mlijeko s većim ili manjim brojem mikroorganizama. Ako sabiralište nije kadro mlijeko ohladiti, bespomoćno je u borbi da očuva i njegovu kvalitetu. Oprema sabirališta rashladnim uređajem i čistoća prvi su uvjet za uspješan rad. Nažalost, mnoga naša sabirališta nose svoj naziv uistinu samo kao sabiralište, a ne mogu vršiti i druge važne zadatke, jer nemaju rashladnog uređaja. Dakako hladimo li mlijeko vodom do 15°C, znatno ćemo potpomoći, da se održi njegova upotrebna vrijednost. Jednostavnim rashladnim uređajem za hlađenje mlijeka u kantama mogla bi se bez većih troškova opremiti sva sabirališta.

Pogrešno je mišljenje, da je za sabirača mlijeka sposoban svaki, koji zna pisati, računati i ima nešto pojma o mlijeku. Izgovor, da je teško naći sposobnog sabirača, koji bi svojim radom i znanjem odgovarao i koji bi se htio primiti tog posla dva do tri sata na dan (na manjim sabiralištima), ne vrijedi ništa. Dođe li i najmanja količina nakisanog mlijeka ili mlijeka slabe kvalitete iz lošeg sabirališta, može uz nepažnju kod preuzimanja u mljekari štetno utjecati na ostalu količinu dobrog mlijeka.

Koliko će se zauzimati sabirač, koliko će biti voljan da prikupi što više i što boljeg mlijeka, zavisi i o njegovoj plaći. Bude li sabirač nagrađivan, a možda i plaćanje po kvaliteti mlijeka, pobrinut će se da u svom sabiralištu prikupi i što bolje mlijeko.

Svakako, sabiračev uspjeh zavisi i o njegovu stručnom znanju i smislu za čistoću. Tu ne mislimo samo na mehaničke radove, koje on mora obavljati, nego i na to, da taj rad poveže sa stručnim znanjem u korist kvaliteta mlijeka.

Ovdje ćemo spomenuti samo najvažnije o sabiračevu stručnom znanju.

**Znade li on pravilno uzimati uzorke mlijeka?** Nepravilno uzeti uzorak za kontrolu % masti daje pogrešne rezultate, i to najčešće na štetu mljekare. Ako sabirač sam ispituje masnoću mlijeka, zbog nedovoljnog stručnog znanja dobit će i pravilno uzeti uzorak nepravilni rezultat. Sabirač mora poznavati (to vrijedi i za laborante u mljekarama) tehniku posla što bolje i točnije. Nije svejedno za konačni rezultat, ako kod pipetiranja uzme ½ cm mlijeka ili sumporne kiseline više ili manje; ako spec. težina sumporne kiseline iznosi 1,825 ili 1,885; ako centrifugiranje traje 3 ili 5 minuta; stavi li, naročito u zimsko doba, poslije centrifugiranja butirometar u vodu od 65°C, i to tako, da se otopi mast i u vršku butirometra, i da li u brzini točno očita rezultat i t. d.

**Može li sabirač mlijeka pravilno kontrolirati čistoću proizvođačevih kanta, ako sam nema dovoljnog znanja o potrebnoj čistoći pribora i sudova za mlijeko i ako se sam zbog nedovoljnog znanja ne drži najveće čistoće u svom sabiralištu, i ako je to uz hlađenje prvi uvjet, da se očuva kvaliteta mlijeka u sabiralištu?**

**Održava li sabirač najveću ličnu čistoću, i daje li time dobar primjer i proizvođačima?**

**Može li sabirač pravilno savjetovati proizvođača, kako da poboljša kvalitetu i količinu mlijeka?**

Na ova pitanja možemo odgovoriti pozitivno i negativno. Pozitivan odgovor dat će nam sabirač, koji je stručno spreman za svoj posao, a naročito ako ima osjećaj za čistoću. On kod većine tehničkih radova: kad mjeri i upisuje preuzeto mlijeko, kad ispituje i sortira mlijeko prema osjetilima (ako se još to

obavlja), kad uzima uzorke, kad cijedi, hladi i odprema mlijeko, mora istodobno povezati mehanički rad sa stručnim znanjem.

**Na koji način može sabirač mlijeka povećati svoje stručno znanje?**

1. Na tečajevima, koje bi morale mljekare povremeno priređivati za sve sabirače.

2. Redovitim nadzorom i kontrolom stručnjaka mljekare, koji je dužan upozoriti sabirača na sve nedostatke i pokazati mu na licu mjesta, kako treba pravilno raditi.

3. Školovanjem u mljekarskim školama, koje bi polazili sabirači za veća sabirališta.

**Zaključak: O stručnoj spremi sabirača, o njegovu osjećaju odgovornosti, o njegovu smislu za čistoću i dosljednosti u radu, zavisi sav napor mljekare, kako će preko sabirališta očuvati mlijeko, da se dalje ne kvari.**

Franjo Gabler, Zagreb

## **PROMET MLJEKARA U PRVOM POLUGODIŠTU GOD. 1955. U HRVATSKOJ**

Osnovna karakteristika ovogodišnjeg prometa mlijekom i mliječnim proizvodima u našoj zemlji je nestašica ovih artikala na tržištu popraćena s porastom cijena. U prvom polugodištu mljekare u Hrvatskoj imale su slabiji promet nego prijašnje godine, a tržište bilo je nestalno, i u pojedinim mjesecima cijene nerazmjerno visoke. Nastojanje, da se podmiri sve veća potražnja konzumnog mlijeka i mliječnih proizvoda, i da se suzbije najezda kupaca na terenu, nije uspjelo. Pritisak, što su ga vršili trgovci u potrazi za robom, uzrokovao je samo, da su cijene porasle, ali doprema proizvoda nije se povećala. Cijena maslaca u pojedinim gradovima porasla je i do 800 dinara po kg., a cijena konzumnog mlijeka i 70 dinara za litru.

Takova situacija na tržištu u gradovima dala je povoda za veću konkurentsku borbu na terenu; neke mljekare u borbi za količine ulazile su jedna drugoj u područje i nabijale otkupne cijene, bez obzira na kvalitet, a to je opet dovelo do daljnjeg poskupljenja troškova. Kod većine mljekara u Hrvatskoj u prvim mjesecima ove godine prosjek masti u mlijeku kretao se ispod 3,2%.

Nestašica zaliha mliječnih proizvoda uporedo sa smanjenim prometom (i u odnosu na potražnju) kod nekih većih poduzeća onemogućila je bilo kakovu intervenciju na tržištu. Visoke cijene naročito maslaca, još su u jačoj mjeri utjecale na razvoj sitne seoske prerade, za obiranje mlijeka na terenu. Dobra zarada na maslacu, makar i slabijeg kvaliteta, ponukala je mnoga poljoprivredna dobra, zadruge i pojedince, da uđu u taj posao najčešće pod firmom upotrebe obranog mlijeka za ishranu bijelih svinja, a bez obzira na istodobnu nestašicu najnužnijih količina konzumnog mlijeka za potrebe ljudi u gradovima.

Porast cijena platili su potrošači, a koliko je od toga dobio proizvođač i u kojoj je to mjeri utjecalo na povećanje proizvodnje, teško je reći.

---

**Čistoća kod mužnje — čisto mlijeko!**