

te okolice, koji su došli na »Mljekarsku zabavu«, koju je priredila Sindikalna podružnica Mljekarske industrije s malim programom. Na tom sastanku su proizvođači upoznati s radom, problemima i fi-



Mužak Miško

nancijskim uspjehom poduzeća, a posebno su im date stručne upute o higijeni i čuvanju mlijeka od mužnje pa do predaje u mljekaru. Govorilo se i o nakupnim cijenama, vozarima mlijeka i t. d. Tom

prilikom upravni odbor poduzeća nagradio je 10 proizvođača — davalaca mlijeka koje su oni davali u sabiralište u Bulincu.

Nagrađeni su ovi proizvođači:
 Aušperger Đuro, selo Orovac
 Filipović Marko, selo Sasovac
 Huđen Ladin, selo Bulinac
 Đuretić Gašpar, selo Babinac
 Maričić Stevo, selo Vel. Pisanica
 Magulec Eva, selo Nova Rača
 Prodanović Milenko, selo Lasovac
 SRZ — Severin
 Špoljarić Ivan, selo St. Rača
 Unger Vilma, selo Bedenik

Također upravni odbor poduzeća donio je zaključak, da se da novčana pomoć u visini od Din 5.000 također jednom od naših dobrih proizvođača, Mužak Miški iz sela Drljanovca, kojemu je uginula krava.

Na tom sastanku zapazili smo, da su proizvođači bili zadovoljni tom pažnjom kolektiva Mljekarske industrije — Bjeļovar. Oni su izrazili želju, da do takvog sastanka i dogovora dođe češće, te je upravni odbor poduzeća zaključio u suglasnosti s proizvođačima, da se po našim selima osnuju mljekarski odbori, koji bi imali zadatak, da daju prijedloge za što bolje rješavanje svih mljekarskih problema.

Adam Rakijaš

VIJESTI

SA SEDNICE ODBORA INSTITUTA ZA MLEKARSTVO FNRJ

Prema programu rada održana je sednica Odbora Instituta 15. i 16. septembra 1955. godine u Osijeku.

U toku rada sednice doneseni su mnogi važni zaključci za dalji rad. Diskusija je naročito bila obilna u vezi održanog tečaja za savetodavnu službu, koja treba da se sprovede pri mlekarama. Na osnovu diskusije i savetovanja doneseni su mnogi zaključci.

Odbor Instituta složio se s predlozima održanog savetovanja, koje je povodom završetka tečaja bilo organizirano u Osijeku, i usvaja potrebu uvođenja savetodavne službe. Uvođenje savetodavne službe potrebno je za sadašnje stanje i dalji razvoj mlekarstva.

Budući da se savetodavna služba prvi put uvodi u mlekarstvu, i to kod određenog broja konzumnih mlekara, to bi Upravni odbor i radnički saveti preduze-

ća trebali da prihvate ove ljude i da im u njihovu radu pruže što veću pomoć dajući im zadatke isključivo iz domena ove službe.

Iz prakse i rada ovih ljudi sticala bi se nova iskustva u daljoj organizaciji rada savetodavne službe i njenom povezivanju s proizvođačima i njihovim organizacijama. U tom smislu treba se povezivati i sa ostalim stručnjacima, koji rade na unapređenju stočarstva i mlekarstva.

Sa svršenim tečajcima treba u najskorije vreme održati radno savetovanje u cilju izmene iskustava i korišćenja za nove tečajeve, koje treba uskoro organizovati.

U pružanju pomoći savetodavnoj službi treba da se uključe svi članovi odbora Instituta, fakulteti, zavodi i ostali stručnjaci.

Institut za mlekarstvo pratiće rad savetodavne službe i pružaće neposrednu

pomoć ljudima na terenu, koristeći pri tome pomoć i iskustvo eksperta za mlekarstvo pri organizaciji FAO g. Mc Clementa.

S obzirom na obilne zadatke i ulogu savetodavne službe, koja je tesno povezana sa radom laboratorije, savetodavci, pored ostalih zadataka, dužni su da rade na obučavanju i pripremanju svojih saradnika, koji će im na terenu pomagati u radu.

Mlekare, koje žele da pošalju svoje ljude na naredni tečaj savetodavne službe, treba zato već da izvrše izbor pogodnih ljudi, koji će raditi u toj službi.

MlekarSKI kongres u Rimu 1956. godine.

U cilju izmene iskustava i naučnih i praktičnih dostignuća redovno svake druge godine održava se Međunarodni mlekarSKI kongres. Septembra meseca iduće godine održaće se takav kongres u Rimu. Na poziv Komiteta za mleko i mlečne proizvode naša zemlja biće zastupljena sa određenim brojem delegata, koji će za ovaj kongres dati svoje stručne radove. Radove za ovaj Kongres prijavili su za sada: Dr. Obren Pejić, docent Poljoprivrednog fakulteta iz Zemuna, Ing. Aleksandar Konjajev, profesor Poljoprivrednog fakulteta iz Ljubljane i Dr. Mirko Šipka, profesor Veterinarskog fakulteta iz Beograda. Očekuje se prijava od Dr. Dimitrija Sabadoša i ostalih mlekarSKIH stručnjaka naše zemlje. Radovi za ovaj kongres ići će preko oformljene komisije pri Institutu.

Odlučeno je da se izvrši učlanjenje u Međunarodni mlekarSKI savez u cilju povezivanja i saradnje sa Svetskim mlekarSKIM savezom.

Međunarodni mlekarSKI tečaj. — Juna — jula 1956. godine održat će se u našoj zemlji Međunarodni mlekarSKI tečaj za zemlje Sredozemlja i Bliskog Istoka koji organizuje Međunarodna organizacija FAO u saradnji sa drugim organizacijama. Pored ostalog diskutovano je o mestu, gdje bi se ovaj tečaj mogao održati, pa su

uzeti u obzir sledeći gradovi: Beograd, Zagreb, Ljubljana i Novi Sad.

Predlog o zvanjima u mlekarSKOJ struci. Kao poseban i vrlo važan deo sednice bio je posvećen predmetu — Predlog o zvanjima u mlekarSKOJ struci. —

Pošto je ovaj predmet bio na široj diskusiji u kolektivima mlekara na osnovu diskusija i dobijenih primedaba izrađen je definitivni predlog o zvanjima u ovoj struci. Ovaj predlog dat je na razmatranje nadležnim organima.

U ovom predlogu jasno su izdvojena dva stava:

a) postojećim mlekarSKIM radnicima praktičarima bez škole i zvanja daje se mogućnost polaganja i sticanja kvalifikacija, i

b) prema predlozima o zvanjima, mlekare će moći da zapošljavaju samo na određena radna mesta stručno kvalifikovano radno osoblje.

Nacrt mlekarSKOG zakona.

Odbor se složio da treba požuriti sa izradom prednacrta mlekarSKOG zakona koji je u pripremi. Za dalju njegovu izradu prihvaćen je način razrade u obliku članova. Ovako razrađeni prednacrt zakona dostaviće se republikama radi stavljanja primedbi. Nakon toga, poseban odbor proučio bi primedbe i bio bi dat prednacrt na šire upoznavanje preko časopisa »Mlekarstvo«, pa bi zatim bio predat nadležnim organima kao predlog za donošenje.

Ing. Vitimir Rakić

PROMJENA MJESTA ZA POLAGANJE ISPITA

U Narodnim Novinama br. 46 od 7. X. 1955. objavljena je promjena mjesta, u kojima će se polagati ispiti za kvalificirane i visokokvalificirane radnike. Za mljekarsku struku osnivaju ispitne komisije ovi kotarski NO-i:

a) Za kvalificirane radnike: Bjelovar, Daruvar (umjesto biv. kot. Grubišno Polje), Slavonska Požega, Osijek, Vinkovci,

PREPORUČAMO MLIJEKO:

Mladim i odraslim!

Fizičkim i umnim radnicima!

Zdravim i bolesnim!

(umjesto biv. kot. Županja), Virovitica i Zagreb.

b) Za visokokvalificirane radnike: Osijek i Zagreb.

Promjena se odnosi na Daruvar i Vinokovci, na koje je prenesena nadležnost bivših kot. NOa Grubišno Polje, odnosno Županja.

Prema tome će kandidati za polaganje ispita iz mljekarske struke podnositi molbe navedenim Narodnim odborima, koji su dužni osnovati ispitne komisije za kvalificirane, odnosno visokokvalificirane radnike i odrediti ispitne rokove.

SA SEMINARA U LUDWIGSHAFENU

Nekoliko mljekarskih stručnjaka iz Jugoslavije prisustvovalo je od 3—5. X. o.

g. seminaru, koji je organizirala tvornica Joh. A. Benckiser u Ludwigshafenu (Zap. Njemačka).

Na seminaru su imali prilike upoznati najnovija teoretska i praktična dostignuća u proizvodnji i pakovanju topljenog sira. S tim u vezi razgledali su i nove uređaje za proizvodnju topljenog sira tvornice Vögele u Manheimu.

Osim toga upoznati su sa sredstvima za održavanje čistoće u mljekarama, kao i najnovijim metodama borbe protiv plijesni na kori sira, uključivo zrenje sira u plastičnim folijama.

M.

ZANIMLJIVOSTI

Voda + kokosova mast + mliječni prašak od obranog mlijeka = mlijeko?

Prema izvještaju, holandskog poljoprivrednog atašea u USA ima CEIMSA (Compania Exportadore e Importadore Mexicana S. A.) monopol za uvoz, izvoz, proizvodnju i trgovinu određenih proizvoda. Tako CEIMSA u blizini Mexika ima tvornicu, u kojoj pomoću mliječnog praška od obranog mlijeka, kokosove masti i vode proizvodi mlijeko. Radi se u vrlo modernom higijenskom pogonu, koji ima jednostavan, ali vrlo dobro opremljen laboratorij. Pogon je već u početku tako postavljen, da može lako trostruko povećati svoj kapacitet. Sadašnji dnevni kapacitet iznosi 55.000 — 60.000 lit. mlijeka. Glavna sirovina je mliječni prašak od obranog mlijeka sa 37% bjelancevine i 0,84% masti. Mliječni prašak ove godine dobavlja jedan kanadski zajedružni pogon. Ipak se računa, da ga u dogledno vrijeme ne će trebati uvoziti.

Kokosova mast se proizvodi u zemlji. Prije prerade oduzimlje joj se okus i čisti se. Poduzeće raspolaže uređajem za čišćenje (s vodom), koji vrlo dobro funkcionira. Sam proces fabrikacije mlijeka vrlo je jednostavan. Mliječni prah se miješa kokosovom mašću, koja se emulgira u vodi, i tako nastaje tekućina slična mlijeku sa 3,3% masti. S pomoću moderne mašine puni se spomenuta tekućina — mlijeko — u boce, koje se u košarama od žice prevoze u hladnjak. To se mlijeko prodaje po 60 centavosa¹⁾. Vlada daje stanoviti regres, jer je proizvodna cijena veća. Proizvođači mlijeka iz okolice Mexi-

ka prodavaju mlijeko uz cijenu od 1.40 pesosa²⁾ lit. Posebna komisija FAO-a pozabavit će se s tim u vezi s pitanjem, kako da se privredno slabo razvijene zemlje opskrbe hranom, koja obiluje bjelancevinama.

Argentina: Mjere za osiguranje opskrbe glavnog grada mlijekom

NZZ iz Buenos Aires javlja, da je Ministarstvo trgovine zabranilo na opskrbnom području Buenos Aires preradivati mlijeko u mliječni prah i kondenzirano mlijeko, sir i kazein, a i proizvoditi vrhnje. Od ovog ograničenja izuzeta je proizvodnja maslaca. Ta je mjera poduzeta zbog pada temperature, što je poremetilo normalnu dobavu mlijeka.

Danska, Australija i Nova Zelandija zajednički finansiraju propagandu za maslac u Engleskoj

Sedmicu prije nego što je prestalo racioniranje maslaca u Engleskoj (u svibnju god. 1954.) osnovan je Savjet za informaciju za maslac »Butter Information Council«, koji zastupa interese triju velikih izvoznih organizacija za maslac »Federation of Danish Dairy Products Marketing Commission«. Ove tri izvozne organizacije, koje su podmirivale 85% potreba maslaca u Engleskoj, sporazumjele su se, da zajednički propagiraju u Engleskoj potrošnju maslaca. Sredstva za to određena su doprinosom od 10 šilinga na 1000 kg uvezenog maslaca u Englesku.

¹⁾ Din 14.- ²⁾ Din 33.60.-