

Uvođenjem ove metode kod određivanja prestanka titracije u ispitivanju kiselosti mleka, nestaće sve razlike u rezultatima koje su proizlazile iz različite ocene o boji prilikom titracija. Ovo bi bilo vrlo važno, naročito u odnosu na upoređivanja rezultata rada pojedinih mljekara. U nekim zemljama ocena prestanka titriranja određuje se upoređenjem sa standardnim porcelanskim štapićima koji su obojeni različito. Ovi porcelanski štapići služe za mešanje mleka prilikom određivanja kiselosti, a pošto su obojeni ružičasto, služe mesto kontrolnih uzoraka. Ova metoda sa štapićima nije dovoljno precizna iz razloga što na ružičastu boju mleka koja se stvara prilikom titracije sa NaOH uz prisustvo fenolftaleina utiče i osnovna belo-žuta boja mleka, koja može znatno uticati na intenzitet ružičaste boje koja se stvara.

Upotreba rozanilina kao standardne boje ušla je u engleski standard tek pre 5 godina, i dala je pozitivne rezultate, a danas se ova metoda primenjuje u svim mljekarama i laboratorijama u Engleskoj i Škotskoj.

Literatura:

Methods for the chemical analysis — of liquid Milk
British Standards Institution 1741/1951

OSVRT NA XIII. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA I NA SAVJETOVANJE OCJENJIVAČKIH KOMISIJA

Dne 15. XI. 1956. održalo se u poslovni-
ci Stručnog udruženja mljekarskih pri-
vrednih organizacija Hrvatske XIII. ocje-
njivanje mliječnih proizvoda, a 16. XI. sa-
svjetovanje ocjenjivačkih komisija.

Dostavljeno je bilo 11 uzoraka maslaca
i 27 uzoraka sira iz 12 mljekarskih organi-
zacija (poduzeća i zadružnih mljekara), od-
nosno iz 31 pogona. Od sireva bilo je:

- 18 uzoraka trapista cilindričnog oblika,
- 3 uzorka grijera,
- 3 uzorka edamca,
- 1 uzorak ementalca i
- 1 uzorak sira romadur.

U laboratoriju Zagrebačke mljekare
istraživala se sadržina vode u 11 uzoraka
maslaca i sadržina masti u suhoj tvari i vo-
de kod 27 uzoraka sira. Uzorak romadura
nije ispitan.

Prema podacima analize 2 uzorka ma-
slaca (br. 7 i 8) nisu udovoljili standardu
s obzirom na preveliku sadržinu vode. Svi
analizirani sirevi udovoljili su zahtjevima
za punomasni sir. Sadržina masti u suhoj
tvari uzoraka sira varirala je od 45,6%
do 55,73%, a sadržina vode od 33,6% do
45,3%.

Članovi ocjenjivačke komisije na XIII.
ocjenjivanju bili su:

za tvrde i polutvrde sireve —
Mato Ferdebar

Većeslav Kohout
Stevan Lazić
ing. Matej Markeš
Antun Rudnički
dr. Dimitrije Sabadoš

za maslac —
Ivan Jembrek
ing. Dinko Kaštelan
ing. Ante Petričić
Stevan Sauter

Po organoleptičkim osobinama uzorak
maslaca broj 2 Zadružne mljekare »Slavi-
ja« (majstor Dane Krizmanić) je prvi, a
polučio je najveći broj točaka 18, a od
toga na okus i miris otpalo je 11 točaka.

Uzorak romadur sira, što ga je proiz-
vela »Slavija«, zadr. mljekara, St. Petrovo
Selo (majstor Većeslav Kohout), dobio je
ukupno 19 točaka, a uzorak ementalca iste
mljekare ukupno 18 točaka, a od toga na
okus i miris 9 (majstor Ivan Karaš).

Od trapista najbolje se plasirao uzo-
rak broj 7 »Slavonka« Slav. Požega (maj-
stor Franjo Butja). Na drugom je mjestu
uzorak broj 9 »Slavija«, St. Petrovo Selo
(majstor Mirko Primorac), a na III. i IV.
mjestu su uzorci br. 1 i 11.

Od grijera najveći broj točaka dobio je
uzorak broj 20 »Slavonka« Sl. Požega (maj-
stor Josip Ždimal), a od edamca uzorak

REDOSLIJED I REZULTATI ANALIZE MASLACA*

Redoslijed	Broj uzorka	Pokušeni broj točaka			Voda %	Proizvođač
		ukupno	za okus i miris			
I	2	18,0	11	14,3		»Slavijaa, zadr. mlj. St. Petrovo Selo
II	10	17,5	10,5	15,2		»Kokaa kot. per. st. zdga Varaždin
III	6	17,5	10,0	15,4		TMP Osijek
IV-V	3	17,0	10,0	14		»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega
IV-V	11	17,0	10,0	14		»Beljeka tv. ml. pr. i konc. B. Manastir
VI	1	16,5	10,0	14,1		»Pionira TMP Zupanja
VII	5	15,0	9,0	15,3		»Zdenkaa, mlj. ind., Veliki Zdenci
VIII	4	15,0	8,5	12,5		»Zoraa, mlj. pod., Virovitica
IX	9	13,5	8,0	14,4		OPZ Nova Gradiška

REDOSLIJED I REZULTATI OCJENJIVANJA SIRA TRAPIST

Redoslijed	Broj uzorka	Pokušeni broj točaka			Masti u s. tv. %	Voda %	Proizvođač
		ukupno	za okus i miris				
I	7	17,5	8,25	47,9	37,4	»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega	
II	9	16,5	8,0	47,2	40,8	»Slavijaa zadr. mlj. St. P. Selo	
III	1	16,25	8,0	55,1	40,2	»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega	
IV	11	16,00	8,0	47,47	41	»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega	
V	12	15,75	8,0	55,73	37,2	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
VI	3	15,25	6,75	54,4	37,6	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
VII	6	14,75	7,25	49	37,8	Zadr. pr. pod. Donji Kraljevec	
VIII	13	14,75	7,0	52,63	35,4	PZ Ladislav	
IX	5	14,50	7,5	54,45	39,4	»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega	
X-XI-XII	24	14,0	6,75	47,85	39,4	»Kokaa kot. per. st. zdga Varaždin	
X-XI-XII	25	14,0	6,75	51,5	36,9	»Kokaa kot. per. st. zdga Varaždin	
X-XI-XII	26	14,0	6,75	48,44	45,3	»Kokaa kot. per. st. zdga Varaždin	
XIII	8	14,0	6,25	52,5	37,2	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
XIV	4	13,75	6,25	51,21	42,4	»Zoraa mlj. pod., Virovitica	
XV	10	13,25	7,0	46,15	35,0	OPZ Vel. Grdevac	
XVI	27	12,75	6,5	45,6	41,9	»Kokaa kot. per. st. zdga Varaždin	
XVII	2	12,50	5,75	50,76	35	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
XVIII	23	9,75	4,5	52,58	40,1	»Kokaa kot. per. st. zdga Varaždin	
ŠPORT TRAPIST							
I	14	16,50	7,5	52,54	37,2	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
EDAMAC							
I	16	17,00	8,0	51,9	33,6	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
II	17	15,50	7,5	46,23	41,6	»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega	
III	15	15,25	7,75	46,6	37,8	»Slavijaa, zadr. mlj. St. P. Selo	
GRIJER							
I	20	17,25	8,25	54,53	40,4	»Slavonkaa ind. pr. ml. Sl. Požega	
II	18	16,75	8,5	53,45	39,2	»Slavijaa, zadr. mlj. St. P. Selo	
III	19	16,25	7,5	55	36,4	»Zdenkaa mlj. ind., Vel. Zdenci	
EMENTALAC							
I	21	18,0	9,0	53,63	39,4	»Slavijaa, zadr. mlj. St. P. Selo	
ROMADUR							
I	22	19,0	9,0	nije ispitano		»Slavijaa, zadr. mlj. St. P. Selo	

* U redoslijed je uvršten samo maslac, koji odgovara propisima.

br.16 »Zdenka«, Vel. Zdenci (majstor Emil Finek).

Dne 16. XI. održano je savjetovanje ocjenjivačkih komisija o temama »Najčešće i najvažnije pogreške naših mliječnih proizvoda i mjere za njihovo uklanjanje« (referat ing. Mateja Markeš) i »Uloga i rad laboratorija mljekare o kontroli i unapređenju proizvodnje mliječnih proizvoda« (referat ing. Vere Zgaga).

Na savjetovanju su izabrane komisije, koje će izraditi opise svojstava maslaca i sireva (trapista, grijera i ementalca), koji

bi poslužili kao standardni kod izrade i ocjenjivanja spomenutih proizvoda. Zaključeno je da se sastave upute o standardizaciji proizvodnje i opreme pojedinih proizvoda, da se u svim većim mljekarama obavezno rošire laboratoriji i uvode ispitivanje mliječnih proizvoda i nuzgrednih proizvoda. S time u vezi, da se izradi popis najnužnije laboratorijske opreme za ova ispitivanja, a da se u poduzećima oforme komisije za pregled mliječnih proizvoda prije otpreme.

K.

Z A N A Š E S E L O

POSTUPAK I PREHRANA KRAVA NAKON TELJENJA

Priprema steonih junica i krava za vrijeme zasušenja vrlo je važna za njihovu proizvodnju u narednom muznom razdoblju.

Proizvodnja će se razviti tek onda, ako s kravom iza teljenja tako postupamo i tako je hranimo, da ne oboli i da joj pre-jako ne nabrekne vime. Zato moramo nastojati, da to spriječimo.

Oteljenu kravu treba smjestiti u staji, gdje nema propuha. Ležaj joj mora biti topao s mnogo čiste stelje. Krava treba da se što prije očisti. Ako posteljica zaostane, nastaje upala porođajnih organa. Ne očisti li se krava sama, treba pravodobno zatražiti veterinarsku pomoć. Kod boljih muzara može se pojaviti porođajna groznica. To nije posljedica dobre kondicije za vrijeme zasušenja, nego loše prehrane, u kojoj je bilo malo odgovarajućih mineralnih tvari.

Odmah nakon teljenja dajemo kravi dobrog livadnog sijena (po volji) i napoj od mekinja ili krepke krme, koju smo joj davali za vrijeme dok je bila suha. Prvog dana dajemo u napoju $\frac{1}{2}$ kg mekinja ili krepke krme, pa od dana do dana povećavamo obrok tako, da potkraj prve sedmice krava dobije 2-2 $\frac{1}{2}$ kg. Za to vrijeme treba osobito i stalno paziti na stanje vimena, kako bismo spriječili, da jače ne nabrekne. Prema tome podešavat ćemo i prehranu, t. j. ako vime jače nabrekne, smanjit ćemo obrok krepke krme. Nakon toga postepe-

no prelazimo na normalni obrok, koji će se sastojati od dobre voluminozne (sijena) i sočne krme uz dodatak krmne smjese, ali treba pritom paziti na stanje vimena. Obrok sastavljamo na osnovu izmuzene količine mlijeka. Ako smo na pr. kontrolom ustanovili, da je krava 500 kg teška dala 15 lit. mlijeka s prosječno 3,6% masti, onda bi se prema hranidbenim normama taj obrok otprilike sastojao od 3 kg dobrog lucerninog sijena, 6 kg dobrog livadnog sijena, 20 kg silaže, zelenog kukuruza i 2 kg kukuruzne prekrupe i 55 g marvinske soli.

Da krava razvije što veću muznost, moramo postepeno obrok nadopunjavati, t. j. povećavati krepku krmu ili krmnu smjesu, i to prosječno ne više od 0,5 kg na dan. Krmna smjesa mora biti tako sastavljena, da 1 kg odgovara za 3 lit. mlijeka. Kad ustanovimo, da se daljnjim povećanjem krmne smjese ne postiže veća mliječnost, onda obrok krmne smjese podešavamo prema faktičnoj količini izmuzenog mlijeka. Najveća muznost se obično postiže kod pravilne prehrane u drugom mjesecu muznog razdoblja.

Kad sastavljamo obrok, moramo imati na umu, da veću muznost i rentabilnu proizvodnju mlijeka možemo postići samo onda, ako uo dobri voluminoznu krmu (sijeno) podajemo dovoljnu količinu sočne krme i kvalitetnu krmnu smjesu. U obroku neka bude dvije vrsti voluminozne krme i svakako nešto dobrog sijena od lucerne, a krepka krma neka je od više vrsti, pa zato je najbolje upotrebiti krmnu