

regeneraciju mlijecnog praha u tekuće mlijeko, i uređaj za kuhanje kave. Pošto je mješavina svih komponenata mlijecnog napitka pripremljena, on se dalje normalnim tehnološkim procesom pasterizira, uskladištuje, lijeva u boce, koje se začepi, i ponovno uskladiše u termičkoj prostoriji. Razlika je jedino u tome, što se u zimsko vrijeme ovi napici prije otpreme zagrijavaju na temperaturu od 35—40° C, i u zagrijanim i zatvorenim kamionima u topлом stanju distribuiraju po gradu, a konzumno mlijeko distribuiru se ljeti i zimi kod temperature + 5° C.

Iz naprijed iznesenog vidi se, da ovaj postupak mogu primijeniti u svim našim glavnim gradovima sve suvremene konzumne mljekare. Korist od toga bit će ova:

a) Izrabit će se dosadašnji slabii kapacitet mljekarskog pogona, a time će se popraviti i rentabilitet u poslovanju poduzeća.

b) Naš podmladak dobit će svoj dopunski obrok u prehrani na najsuvremeniji i higijenski način.

c) I nakon prestanka pomoći u prehrambenim artiklima iz inozemstva, ova akcija dopunskih školskih obroka nastaviti će se i nadalje, možda u nešto manjem opsegu, ali će se pripremati napici od normalnog konzumnog mlijeka, a time bit će osigurana stalna i veća potrošnja konzumnog mlijeka.

d) Ovim radom mljekare će preko našeg podmlatka vršiti masovnu reklamu za veću potrošnju mlijeka u gradovima i industrijskim centrima.

Ovdje sam iznio kratki historijat, na koji je način ovo pitanje riješeno u Zagrebu. Ne mislim ovime reći, da je time učinjeno sve, jer ima još cijeli niz postupaka, koje treba usavršiti, a tiču se tehnike i tehnologije, organizacije transporta i distribucije.

Ing. Sava Živanović, Beograd

Institut za mlekarstvo FNRJ

II KURS ZA SAVETODAVNU SLUŽBU U MLEKARSTVU (U BEOGRADU OD 3.—24. XII. 1956)

Za razliku od drugih grana industrije, mlekarska industrija je svakodnevno zavisna od svoje sirovinske baze, tj. od proizvođača mleka. Pravilno rješenje ovoga odnosa je u našim uslovima otežano niskom proizvodnjom mleka. Dobar deo naših proizvođača je tek počeo da donosi mleko do naših sabirnih stanica, te i pored dobre volje, ne poznavajući osnovne principe proizvodnje mleka, on donosi mleko slaboga kvaliteta.

Pomoći proizvođačima mleka za unapređenje njihove proizvodnje preko njihovih organizacija je jedna forma, koja je u drugim zemljama bila jedina i koja je dala vrlo dobre rezultate. Organizacija jedne specijalizovane službe po mlekarama, sa jednim zadatkom da pruža pomoći proizvođačima pri proizvodnji i rukovanju mlekom, praktički je postala nužnost u našim uslovima. Mi se na ovom polju nalazimo tek na početku rada, i tim pre su naši zadaci teži.

Institut za mlekarstvo, u zajednici sa našim mlekarama i uz pomoći Saveza poljoprivrednih komora FNRJ, pristupio je rešavanju ovoga problema još pre par godina. Institut je tražio potrebna novčana sredstva za održavanje kurseva za osposobljavanje kadrova, koji će da vode službu po mlekarama. Tako je Institut organizovao I Kurs za Savetodavnu službu 1955 god. u Kranju i Osijeku i II Kurs, decembra meseca 1956 god.

II Kurs za Savetodavnu službu je organizovan u Beogradu u prostorijama Gradskog mlekarstva. Organizator je prvenstveno pozvao pretstavnike naših konzumnih mlekara, shvatajući da je rad i napredak ovih mlekara zavisan ne samo od povećane proizvodnje mleka, već i od načina, postupka sa mlekom, čuvanja mleka na samim mestima proizvodnje. Preradbenim mlekarama je, takođe, upućen poziv da pošalju svoje pretstavnike, tako da je na Kursu bilo ukupno 16 pretstavnika, i to: 7 iz NR Srbije, 4 iz NR Hrvatske, 1 iz NR Slovenije, 2 iz NR Makedonije, 1 iz NR Bosne i Hercegovine i 1 iz NR Crne Gore.

Kursisti su bili ing. agronomije i poljoprivredni tehničari. Neki od njih su počeli da rade na ovom polju pre par godina, tako da su stekli i neko iskustvo vršeći ovu dužnost. Oni su svi došli na kurs shvatajući u potpunosti značaj ove službe, tako da su na kursu bili vrlo pažljivi i sa interesovanjem pratili odvijanje programa.



Kursisti II. kura za savetodavnu službu

(Foto: Ing. Ž. Živković)

Program kursa je pripremljen prema potrebama razvoja Savetodavne službe, na osnovu iskustava sa I kursa i na osnovu iskustava izvesnih radnika, koji u ovoj službi rade već više od godinu dana. Kursisti su obnovili svoja ranije stečena znanja, a u isto vreme preko predavanja, demonstracija i filmova čuli one predmete koji su im neobično potrelni u njihovom budućem radu. U programu je mnogo pažnje posvećeno praktičnim demonstracijama, filmovima i ekskurzijama, što pretstavlja oko 40% od ukupnog vremena trajanja kursa. Programom je takođe bilo predviđeno i vreme za diskusije posle svakog predavanja (oko 15%), na kojima su kursisti izmenjivali svoja mišljenja i iskustva iz pojedinih oblasti mlekarske prakse, ili su pak tražili objašnjenja pojedinih stava iz predavanja.

Predavači na kursu su bili mahom naši renomirani stručnjaci ili iz mlekarske struke ili iz srodnih struka (stočarstvo, veterinarstvo, ishrana stoke i dr.). Mora se istaći i prisustvo druga Ing. Miluna Ivanovića (iz Sekretarijata za poljoprivredu SIV-a) i druga D. Bajalice iz Glavnog Zadružnog saveza FNRJ. Oni su u svojim uvodnim predavanjima istakli važnost i značaj ove službe za unapređenje polj. proizvodnje i ulogu zadružnih organizacija na istom polju. G. Mc

Clemont, FAO mleka stručnjak je i ovom prilikom saradivao sa Institutom ne samo oko pripremanja programa nego i održavanjem par predavanja.

Na kursu je naročito istaknuta važnost otkupa mleka preko zadružnih organizacija i da se tom merom otvaraju široke mogućnosti za rad ove službe. Zadružne organizacije sa svojim specijalizovanim ograncima postale su nosioci određene politike za unapređenje poljoprivrede. Mlekare, t. j. savetodavna služba treba da u ovim ograncima nađu svoje saradnike za rešavanje zajedničkih problema.

Završetkom II. Kursa nije prestala obaveza Instituta za mlekarstvo da o kursistima sa oba kursa vodi i dalje računa i da sa njima uspostavlja kontakt. Planom za 1957 god. predviđena su brojna savetovanja, na kojima bi se ujednačavala gledišta i terenski savetodavci upoznavali sa opštim razvojem službe; povremeni obilasci terena služiće kao forma pružanja dalje pomoći kursistima, povremeni sastanci treba da upoznaju kursiste sa sprovođenjem odredene akcije na terenu itd. Institut namerava da preko raznih sastanaka održava vezu sa našim fakultetima, radi upoznavanja kursista sa njihovim dostignućima.

Koristimo i ovu priliku da se zahvalimo domaćinu kursa Gradskom mlekarstvu u Beogradu za saradnju oko održavanja kursa, predavačima za održana predavanja i kursistima — mlekarama, što su prisustvovali kursu.

Z A N A Š E S E L O

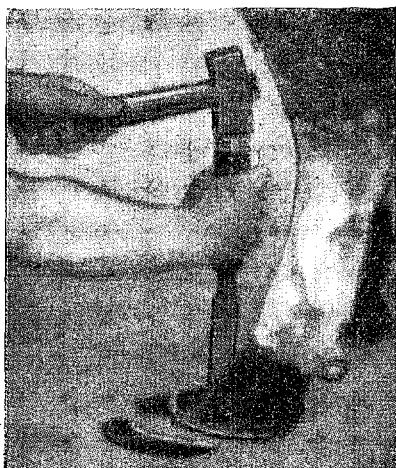
ZAŠTO JE POTREBNO REZATI GOVEDIMA PRERASLE PAPKE

Govedima, koja se pretežno drže u staji, prerašćuju papci, jer se stajanjem u

paši ili u otvorenim stajama, gdje nisu privezana. Kod nas se goveda većinom drže preko zime, t. j. 4—6 mjeseci, u staji. Rijetko se puštaju iz staje, čak ni onda, kada bi se to moglo (za lijepa vremena), osim kad se napajaju, a negdje ni tada, pa im zbog toga papci prerašćuju.

Preveliki papci smetaju govedima, t. j. uzrckuju im boli kod stajanja, pa to ima nepovoljne posljedice na proizvodnju mlijeka, na radnu i na spolnu upotrebu. Krave s preraslim papcima daju manje mlijeka, jer svako nevoljko osjećanje krave negativno djeluje na proizvodnju. Dešava se, da zbog toga ne uzimaju ni dovoljne količine potrebne hrane, pa mršave, i zbog toga im se proizvodnja smanjuje. Osobito valja paziti kod radnih goveda, da su im papci u redu. Kod rasplodnih bikova dolazi također do prerašćivanja papaka, iako se uvjek ističe, kako je potrebno da se bikovi kreću i upotrebljavaju za rad, jer to općenito povoljno djeluje na zdravlje i na trajanje njihove rasplodne upotrebe.

Kod goveda, kojima prerastu papci, izobilje se stražnji udovi, t. j. stražnje noge se uvuku pod trup, nesigurno stoje, zglobovi im nateknu, pa ako to dugo potraje,



Rezanje papaka

staji ne troše. To se obično ne pojavljuje kod onih goveda, koja se pretežno drže na