

## VI. GODIŠNJA SKUPŠTINA STRUČNOG UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PRIVREDNIH ORGANIZACIJA HRVATSKE

15. IV. o. g. održana je VI. godišnja skupština Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske.

Skupštinu je otvorio Tomo Salopek, predsjednik Upravnog odbora Udruženja, a tajnik Udruženja Nikola Fabijanić, podnio je izvještaj o stanju članstva, o prometu mlijekom i njegovim iskorištenjem, o otkupnim i prodajnim cijenama mlijeka, o kadrovima, o investicijama za mljekare, o ulozi zadruga u organizaciji otkupa i proizvodnje mlijeka i o radu Udruženja.

*Stanje članstva.* U Udruženju je učlanjeno 30 mljekarskih privrednih organizacija, od toga 13 poduzeća, 16 zadružnih mljekarskih pogona i 1 poljoprivredno dobro.

*Promet mlijekom i njegovo iskorištenje.* Prema podacima članica Udruženja promet mlijekom u god. 1956. iznosio je 60,298.000 litara, t. j. bio je veći za neko 16<sup>0</sup>% od god. 1955. Od spomenute količine isporučeno je bilo kao konzumno mlijeko 22,120.800 litara, t. j. 36,6<sup>0</sup>%, a prerađeno je 38,177.200 litara ili 63,4<sup>0</sup>%.

### Isporuka konzumnog mlijeka

	1954.	%	1955.	%	1956.	%
Ukupna isporuka	19.105	100	18.500	100	22.121	100
Zagreb	8.686	35	8.434	45,5	11.120	50
Rijeka	3.872	20	3.840	20,7	4.326	19
Osijek	1.776	9,3	1.650	8,9	1.413	7
Ostali	4.771	25,7	4.576	24,9	5.262	24

### Prerada mlijeka u tonama

	Ukupno	sira	maslaca	kazeina	ml. praha	ostalo
1952.	1.703	917	295	82	261	148
1953.	2.220	945	530	135	445	165
1954.	3.707	1.214	1.101	358	748	286
1955.	3.195	1.132	1.040	235	528	260
1956.	3.445	1.288	997	347	516	297

Individualni proizvođači su isporučili izravno potrošačima (u 7 gradova) više konzumnog mlijeka od mljekara (64,6<sup>0</sup>% : 35,4<sup>0</sup>%).

Isporuka konzumnog mlijeka putem mljekara porasla je za neko 19,6<sup>0</sup>% prema god. 1955., a prerađeno je za neko 8<sup>0</sup>% više mlijeka. Od prerađevina povećala se proizvodnja sira, kazeina, a smanjila proizvodnja maslaca i mliječnog praška.

Proizvodnja maslaca se smanjila zbog poteškoća u njegovom plasmanu. U god. 1956. pojavio se na tržištu domaći margarin, koji je za polovicu jeftiniji od maslaca. Bilo je također poteškoća u plasmanu kazeina, jer je uvozni bio jeftiniji, a industrija sve više traži i koristi sintetičko ljepilo. Koncem god. 1956. bilo je na zalihi kod članica Udruženja oko 13 vagona kazeina.

Prosječni mjesečni kapacitet mljekara bio je kod nekih mljekara bolje iskorišten od god. 1955. Tako na pr. kod Zagrebačke mljekare za 20% više (26:46), a kod TMP »Pionir« Županja za 4,5% više (48,5 : 53).

Najveći promet mlijekom odvijao se putem većih mljekara, t. j. ukupno 80%. Od toga otpada na Zagrebačku mljekaru 33%, TMP Osijek 11%, »Zdenka« Vel. Zdenci, Mljekarska industrija Bjelovar, »Centralna mljekara« Rijeka po 8%, TMP »Pionir« Županja 6%, »Slavonka« Sl. Požega 4%, a Virovitica 2%, ostali 20%.

Najveći proizvođač maslaca bila je Zagrebačka mljekara sa 29,4%, pa Mljekarska industrija Bjelovar sa 11,4%; a sira »Zdenka« Vel. Zdenci sa 35%, dok Zagrebačka mljekara sa 27,7%.

Otkupne cijene. U toku god. 1956. otkupne cijene su bile dosta stabilne, a kretale su se između 20—25 Din po litri. One su od god. 1952. nadalje u stalnom porastu. U god. 1955. je prosječna cijena otkupljenog mlijeka bila 19,5 Din po litri.

Prodajne cijene. One su nešto porasle prema god. 1955. Kod konzumnog mlijeka kretala se cijena od 25—38 Din po litri. U Zagrebu prodavalo se god. 1955. konzumno mlijeko po 36 Din (oko 2 Din po litri dobivala je Zagrebačka mljekara regresa). Ove je godine prodajna cijena konzumnom mlijeku bila 38 Din po litri (bez regresa). Cijena maslaca je također bila nešto veća, od 500 do 700 Din kg (a u god. 1955. od 480—580 Din), a cijena polutvrdih i tvrdih sireva od 340—500 Din kg (u g. 1955. od 300—440 Din).

Prosječni otkup mlijeka na dan po radniku u god. 1956. se nešto povećao i to od 127 na 130 litara, dok brutto produkt po radniku se smanjio od 1846 na 1734 Din.

Kadrovi. U god. 1956. bilo je u mljekarama 1243 radnika i službenika i to: 1041 radnik i 202 službenika (5 : 1). Od 1041 radnika u proizvodnji bilo je 718, a u sporednim djelatnostima 323 (2 : 1). Od radnika uposlenih na osnovnoj djelatnosti bilo je:

29 visokokvalificiranih	4,2% od toga 16 inženjera agr.
129 kvalificiranih	18,5%
234 polukvalificiranih	33,5%
304 nekvalificiranih	43,8%
<hr/> Ukupno 696	<hr/> 100,0%
22 naučnika	

Investicije za mljekare. God. 1956. nije bilo većih investicija za gradnju mljekara. Bilo je rekonstrukcija i nabava strojnog uređaja i to iz vlastitih sredstava mljekara i iz lokalnih investicionih kredita.

Uloga zadruga u organizaciji otkupa i proizvodnji mlijeka. Mljekarska poduzeća su uglavnom u prošloj godini otkupljivala mlijeko putem općih poljoprivrednih zadruga. Dosad se taj otkup nije mogao u potpunosti obaviti, jer same zadruge nisu bile dovoljno materijalno zainteresirane, a nekojima se bolje isplatila prerada. S druge strane neka poduzeća su se bojala predati otkup zadrugama, da ne bi zbog toga otkup spao, kao i radi toga što maržom i uplatom u fond za unapređenje stočarstva rastu otkupni troškovi mlijeka, pa time i proizvoda.

Neke zadruge su same plaćale vozare i sabirače mlijeka, dok su neka poduzeća sama plaćala vozare mlijeka. Inače sve OPZ koje su otkupljivale mlijeko same su isplaćivale mlijeko proizvođačima.

Marže zadrugama su bile različite (od 0,2 Din na više po litri mlijeka) prema obvezama koje su zadruge preuzimale u otkupu mlijeka. Neke poduzeća su plaćala u fond za unapređenje stočarstva uz pristanak proizvođača preko isplatne liste.

Uza sve to mljekarska poduzeća su dužna da porade na tome, da ubuduće prepuste otkup mlijeka zadrugama, jer će to među ostalim pridonijeti boljoj uspostavi suradnje između proizvođača, zadruga i samih poduzeća, kao i povećanju proizvodnje mlijeka, a time i većem prilivu mlijeka u mljekare.

*Rad Udruženja u god. 1956.* Udruženje je djelovalo putem Upravnog, pa tehnološkog odbora, a nedavno je osnovana i posebna komisija za koordinaciju proizvodnje, kojoj je stavljen u zadatak da razmotri mogućnost usklađivanja proizvodnje mliječnih proizvoda tako, da mljekare ne bi dolazile na tržište s istim proizvodima i da bi se proizvodnja uskladila prema potrebama tržišta.

Upravni odbor je rješavao probleme opće naravi, kao i one koje su se ticale pojedinih poduzeća. Problematiku otkupa i cijena rješavao je u zajednici s predstavnicima Zadružnog stočarskog poslovnog saveza NRH, koji je pružao stalnu pomoć kod prijenosa otkupa na zadruge. Poduzeća su se uglavnom pridržavala dogovorenih cijena.

S Institutom za mljekarstvo FNRJ redovito je surađivalo Udruženje kod izdavanja lista »Mljekarstvo«, kod pripreme Međunarodnog tečaja za mljekarstvo, kojeg je organizirao spomenuti Institut i FAO.

Prošle godine izradilo je Udruženje perspektivni plan unapređenja mljekarstva NRH i dostavljeno je Zavodu za privredno planiranje. Njime se predviđa za narednih 5 godina povećanje otkupa mlijeka za 46%. Na rekonstrukciju i gradnju novih objekata bilo bi potrebno uložiti 1,750 mil. dinara, što iznosi 30% od predviđenih investicija u prehrambenoj industriji. Plan će trebati i dalje razrađivati.

Izrađen je i prijedlog o rejonizaciji otkupnih područja, kojega je prihvatila Trgovinska komora NRH. Poduzeća su ga poštivala iako ga nije još potvrdio Savez trgovinskih komora FNRJ. Sporovi koji su pritom nastajali, rješavani su sporazumno.

U toku god. 1956. organizirana su tri ocjenjivanja mliječnih proizvoda, na kojima je konstatirano, da se je poboljšala kvaliteta mliječnih proizvoda, što se vidi iz broja točaka postignutih za pojedine proizvode na samom ocjenjivanju. Tako na pr. prosječni broj točaka polučenih kod trapista iznosio je 14,5, a u god. 1955. 13,45, kod grijera 15,3, a u god. 1955. 13,9, a kod maslaca 15, a u god. 1955. 14,4.

Tehnološki odbor Udruženja razmatrao je pitanje unapređenja proizvodnje i tipizacije mliječnih proizvoda, što će poslužiti kod izrade standarda za mliječne proizvode, čija izrada je povjerena Institutu za mljekarstvo FNRJ.

Udruženje je organiziralo odnosno dalo inicijativu za organizaciju tečajeva za kvalificirane radnike, pa tako su održani tečajevi u Virovitici (8 radnika položilo), u Vel. Zdencima (15), Osijeku (5), a u Zagrebu 10 radnika (ispiti su u toku).

Vrše se pripreme za analitičku procjenu radnih mjesta i zato je osnovana Centralna komisija pri Udruženju.

Udruženje je pružalo stručnu pomoć svojim članicama pri rekonstrukciji mljekara i kod organizacije i unapređenja proizvodnje: uvođenja pasterizacije mlijeka za sirenje, čistih kultura, poboljšanja kvalitete maslaca i njegovog uskladištenja, uvođenja laboratorijske službe u vezi s novim sanitarnim propisima, poboljšanja proizvodnje kondenziranog mlijeka, angažiranja svojih stručnjaka na predavanjima na mljekarskim tečajevima, suradnje prilikom osnivanja servisa i izdavalo je list »Mljekarstvo«.

Na osnovu izvještaja druga tajnika povela se diskusija. U diskusiji sudjevala je većina predstavnika članova Udruženja. Diskutiralo se o potrebi izobrazbe kadrova, o pružanju pomoći Mljekarskoj školi Bjelovar, o novoosnovanom servisu, o potrebi što bolje i jeftinije ambalaže, o usklađenju otkupnih cijena obzirom na sniženje cijene mliječnim proizvodima, o potrebi podizanja higijenske kulture kod radnika u mljekarama i u tu svrhu pohađanja tečajeva, o potrebi tipizacije mliječnih proizvoda, o boljem iskorištenju kapaciteta, o što većoj proizvodnji konzumnog mlijeka putem mljekara, o što užoj suradnji sa Zadružnim stočarskim poslovnim savezom, Institutom za mljekarstvo FNRJ, Poljoprivredno-šumarskim fakultetom u Zagrebu i ostalim zavodima i ustanovama za unapređenje mljekarstva, o tome da investicije budu dugoročne, o neopravdanom povećanju cijena mliječnim proizvodima putem trgovačke mreže, o usklađenju proizvodnje mliječnih proizvoda, o potrebi stimulacije proizvođača jeftinijom stočnom hranom, o nužnosti predaje otkupa mlijeka zadrugama i dr.

U novi Upravni odbor ušli su ovi drugovi: Tomo Salopek, Mirko Leskovar, Drago Vilner, Stjepan Leaković, Jovo Mijatović, Bogdan Đerić, Mato Ferdebar, Dragutin Kauf i Franjo Petranović, a u Nadzorni odbor: Petko Dernik, Julije Blažinčić i Većeslav Kohout.

**Ing. Silvija Miletić, Zagreb**

Zavod za laktologiju Poljopr. šum. fak.

## **HRANJIVA VRIJEDNOST NEKIH NAŠIH SIREVA ODREĐENA SADRŽINOM KALCIJA I FOSFORA**

Hranjiva vrijednost sastavina hrane utvrđuje se kemijskom i biološkom metodom. Prva daje podatke o kemijskom sastavu, a druga o svojstvima i vrijednosti sastavina hrane, i to na temelju njihova utjecaja na rast, zdravlje i sposobnost regeneracije pokusnih životinja.

Hrana, u grubim crtama, sastoji se od ugljikohidrata i masti (koje organizam opskrbljuju energijom, a služe i za proizvodnju masti u tijelu i mlijeku), bjelancevina (koje djelomice služe kao i ugljikohidrati i masti, a osnovna im je zadaća izgradnja mišića i ostalih tkiva) i pepela ili mineralnih tvari (koje izgrađuju kosti, reguliraju rad srca i elastičnost mišića, te sprečavaju kiselost krvi i tkiva).

Na bazi kemijske klasifikacije hrane mlijeko i mliječni proizvodi ocijenjeni su vrlo povoljno, jer sadrže mnogo sastavina hrane u lako probavljivom obliku. Sherman smatra, da hranjiva vrijednost 1 litre mlijeka, utvrđena kemijskom analizom, odgovara količini pola kilograma mesa ili osam do devet komada jaja; da je hranjiva vrijednost sira (Cheddar) dvostruka u odnosu na meso, a