

ustanemo, dobro je i zdravo, ali nije dovoljno, pa treba prati zube i pred spavanjem. Treba se nadalje kloniti lošeg običaja, da se djeci daje uveče u krevet bombona ili čokolade, da lakše zaspu, jer time najsigurnije upropašćuju zube. Slat-

kiši su vrijedna hrana, ali je zlo, što im se ostaci dugo zadržavaju u ustima, a kadšto ih namjerno ne uklanjamo radi ugodnog okusa. Da se radi toga zubi kvare, na to rijetko tko i misli.

Prim. dr. Eugen Nežić

VIJESTI

POVODOM OTVARANJA MLEKARE U KRAGUJEVCU

Dana 4. maja t. g. u prisustvu mnogobrojnih uzvanika, među kojima su bili i Nemanja Marković, poslanik Savezne Narodne Skupštine, Mikan Milićević, predsjednik Narodnog odbora Sreza Kragujevac, Rade Mitrović, sekretar Sreskog komiteta SKS i drugih, svečano je puštena u pogon Konzumna mlekara »Mladost« u Kragujevcu.

Drug Blagoje Kojadinović, predsjednik Narodnog odbora opštine Kragujevac, presekao je vrpcu na ulazu u pogon i time označio početak jedne od najboljih mlekara u Jugoslaviji, a prve u Šumadiji. O značaju njezina rada, o njenim kapacitetima govorio je direktor preduzeća ing. Tomislav Gitarić.

Nakon ovoga svečanoga čina visoki gosti su razgledali postrojenja ovoga novoga prehrambenoga objekta.

Poznato je, da je meseca maja u našoj zemlji boravio predstavnik UNICEF-a g. Cooper i, da je vodio razgovore o daljoj pomoći ove organizacije s obzirom na izgradnju mlekarske industrije u našoj zemlji. Počed obilaska drugih mlekarskih pogona u našoj zemlji g. Cooper je u pratnji direktora Instituta za mlekarstvo FNRJ ing. Dušana Pavličića obišao i ovu mlekaru. Oba su izrazila zadovoljstvo i zaželeli mnogo uspeha u radu novom i mladom preduzeću.

Ova mlekara je konzumnog karaktera s kapacitetom 15.000 litara mleka dnevno. Od ove količine 9.000 litara mleka je predviđeno za potrošnju gradskog stanovništva. Prodaja konzumnog mleka vrši se u bocama, koje se zatvaraju aluminijevim kapicama, i smatra se da će se najskorije, dopremati do kuće potrošača. Mlekara će takođe otvoriti nekoliko svojih vlastitih mlečnih restorana, gde će prodavati sveže mleko i njegove proizvode.

Sirovinska baza obezbeđuje se preko sabirnih stanica u Rači, Gruži, Toponici i Rejkovcu.

One raspolažu modernim rashladnim uređajima, a to znači, da je time obezbeđeno pitanje kvarnog mleka.

Računa se naime da višak mleka, t. j. 6.000 litara, treba da se preradi u jogurt (od 1.500 do 2.000 litara), maslac (1.500 litara) i razne vrste sireva (od 1.500 do 2.000 litara).

Obrada mleka se vrši na najsavremeniji način.

Mleko se sa terena doprema kamionima u kantama i zatim pomoću električnog transportera do električne vage (5.000 kgr.). Nakon merenja pokreće se u rad centrifugalna mlečna pumpa pomoću koje mleko dolazi u cisterne, a odatle opet u centrifugu (prečištač). Mleko se tu prečisti i zatim prelazi u pasterizator (sistema APV), gde se zagreva i odmah hladi na + 4° C. Odatle mleko odlazi pomoću cevi u mašinu za punjenje boca, a prethodno se pregleda u laboratoriji, da li odgovara Jugoslovenskom standartu po svojoj zahtevanoj masnoći.

Dobar deo opreme je domaće proizvodnje i nosi njihove zaštitne znakove fabrika »Zmaj« — Zemun, »Železopromet« — Ljubljana, »Emajl« — Celje, »Poljoopskrba« — Zagreb, »Sever« — Subotica itd. Ostali deo opreme je iz pomoći za dobrobit dece u Jugoslaviji UNICEF-a.

Treba istaknuti da u ovom novom pogonu radi većina kvalifikovanih radnika, dva inženjera agronomije i tri poljoprivredna tehničara.

Želimo novom preduzeću mnogo uspeha u njegovu budućem radu!

**Mesner Miloš, Kragujevac
Konzumna mlekara »Mladost«**