

Meki sirevi

1. Grčka	265.863	36.390
2. Italija	3.080	604
3. Kipar	872	115
Svega:	269.815	37.109

Dosadašnja nejednolika i malena proizvodnja mlijeka, koja se naročito očituje u sušnim godinama, prinudila nas je u proteklim godinama i na uvoz mlijeka i proizvoda, kako bismo podmirili osnovne potrebe za tim važnim prehrambenim artiklom. Uvoz se kretao ovako:

god. 1952. iz Austrije i SAD uvezeno je 1,299.866 kg mlijeka u prahu; god. 1953. iz Austrije i Holandije uvezeno je 1.444 kg mlijeka u prahu, a iz Holandije 5.000 kg maslaca;

god. 1954. iz SAD uvezeno je 5.988 kg mlijeka u prahu, 4.670 kg maslaca i 3.891 kg mekih sireva;

god. 1955. iz Italije i SAD uvezeno je 3.022 kg mlijeka u prahu, a iz SAD 7,336.649 kg maslaca i 555.455 kg tvrdih sireva;

god. 1956. uvezeno je iz Holandije i SAD 10,162.735 kg mlijeka u prahu, maslaca iz SAD 969.478 kg i 3,669.455 kg tvrdih sireva.

U FNRJ-i na izvozu stoke i stočnih proizvoda radi 16 trgovačkih poduzeća, 2 ind. poduzeća (»Gavrilović« — Petrinja i »Sljeme« — Sesvete i 5 zadružnih poduzeća »Koop-export« — Zagreb, »Srbo-koop« — Beograd i dr.). Osim navedenih poduzeća i sama mljekarska poduzeća mogu direktno svoje proizvode plasirati na inostranom tržištu.

Nadam se, da će ovaj članak dati osnovnu orijentaciju mljekarskim poduzećima, kamo da plasiraju svoje proizvode izvan granica naše zemlje.

Mijo Đogić, Zagreb
»Poljoinvest«

POGREŠKE PRI IZGRADNJI MLJEKARSKIH OBJEKATA

Prvi ozbiljni radovi na projektiranju velikih i manjih mljekara suvremenog tipa u našoj zemlji, počeli su god. 1949. Ovo projektiranje odnosilo se isključivo na centralne mljekare konzumnog karaktera kombinirane za najnužniju preradbu, pa na tvornice mlijeka u prahu, sa cijelim nizom pripadnih sabirnih stanica za mlijeko na terenu. U to vrijeme u našoj zemlji nismo imali stručnjaka s iskustvom o toj grani djelatnosti. S obzirom na kratak rok za projektiranje (svega od 1—2 mjeseca) nije bilo vremena slati ljude na specijalizaciju u inozemstvo. U ovakovoj situaciji naši mjerođavni faktori osnovali su grupna tijela od stručnjaka po republikama. Osim toga osnovano je isto tako upravno tijelo saveznog značaja u Beogradu. Ova tijela surađivala su zajednički na ovom širokom i vrlo zamršenom zadatku, a uz pomoć stručnjaka UNICEF-a iz inozemstva.

Za vrijeme projektiranja i izgradnje ovih mljekara dogodio se cijeli niz propusta i pogrešaka, koje su se kasnije morale uklanjati, a neke još

i sada postoje. Osnovni razlozi ovih pogrešaka jesu: vrlo kratki rokovi za izradu projekta, forsirana izgradnja, nedovoljno iskustvo ljudi, koji su radili na tim projektima i na izgradnji tih objekata. Osim toga tadašnja planska distribucija materijala za izgradnju, naročito oskudica u t. zv. kritičnom materijalu, pridonijeli su također mnogim teškoćama i pogreškama u izgradnji.

Poslije prve faze izgradnje mljekara iz programa UNICEF-a nastavilo se, a i danas se projektira i gradi cijeli niz mljekara što većih i što manjih kapaciteta, iz republičkih ili lokalnih izvora. Imao sam prilike vidjeti neke od objekata izgrađenih u posljednje vrijeme, ili one, koji se nalaze u gradnji, ili tek projekte, te sam nažalost kod nekih ustanovio, da se danas u tom radu kod nekih čine veće pogreške, negoli u početku god. 1949.

U zemlji imamo već danas mljekarskih objekata u izgradnji s kapacitetima na desetke tisuća litara mlijeka na dan i s predračunskim svotama na desetke i stotine milijuna dinara, a i cijeli niz manjih objekata, koji imaju toliko pogrešaka, da čak stoje radi toga, jer čekaju rješenje na koji način da se dovrše. Sve ove pogreške počinju odmah od određivanja pravilne lokacije, opskrbe vodom i pravilnog rješavanja otpadnih voda, pa onda cijelog niza građevinskih, tehničko-tehnoloških i sanitarnih uvjeta.

Da ovu svoju tvrdnju potkrijepim samo nekim izrazitijim slučajevima, navest ću ovdje nekoliko primjera:

Jedna mljekara puštena je ove godine u pogon, a nema uopće osnovnih sanitarnih uređaja, kao na pr. WC, tuš, garderobu i sl. Mljekara ima dnevni kapacitet 5.000—6.000 lit. Već sada imade 2.000 lit. na dan i mogla bi ostvariti već u ovoj godini predviđeni kapacitet, ali ne odgovara ni prostorno niti tehničko-tehnološki, da može savladati taj kapacitet mlijeka. Cjelokupni tehnološki proces u toj mljekari odvija se u jednoj skućenoj prostoriji. U toj se prostoriji peru kante, prima se mlijeko, pasterizira, hladi, toči, prerađuje u sireve i maslac. Sve faze tehnološkog procesa odvijaju se zajedno i u istoj prostoriji. Strojevi i predmeti za proizvodnju, leže jedan preko drugoga, u toj skućenoj prostoriji, a drugačije ne može ni biti, s obzirom na njezinu veličinu. Ovo je mljekara konzumnog karaktera, ali se mlijeko svaki dan i prerađuje. Pitam ovdje, da li se može ovako graditi god. 1957.?

Drugi slučaj je jedna mljekara s kapacitetom 15—20.000 lit. na dan, koja je stavljena pod krov i tako je izgrađena, da već dvije godine čeka rješenje, da li je treba rušiti ili bilo kako prilagoditi, da bar donekle odgovara namijenjenoj svrsi. Ovdje su izgrađene tako niske prostorije, da ne bi odgovarale ni za stambenu zgradu, a kamoli za ovakav komplicirani industrijski objekt.

Imao sam priliku vidjeti dvije nove mljekare, koje su također puštene ove godine u pogon, a u kojima stalno u podrumima stoji voda i nijesu kroz cijelu godinu upotrebljivi. Pitam: zašto su objekti građeni, ako nikome ne koriste? Oni su čak i štetni po samu zgradu, a osim toga njihova je izvedba vrlo skupa.

Isto tako ima jedna mljekara s kapacitetom 10.000—15.000 lit. na dan, preradbeno-konzumnog karaktera, koja je izgrađena po jednom zidarskom nacrtu na jedan kat. Ovaj nacrt uopće nema projektanta, tako da se ne zna, tko je tu mljekaru projektirao. Kada je komisija, u kojoj sam ja slučajno bio, detaljno pregledala zgradu i izvršila raspored strojeva, ustanovljeno je, da cijela zgrada s podrumima treba da se upotrebi za tehnološki proces, a podrumi umjesto da se upotrebe za zrenje i uskladištenje sireva, u njima se također mora vršiti dio tehnološkog procesa, a umjesto njih izgraditi u dvorištu drugi podrumi. Odatle se vidi, da oni, koji su radili građevinski projekt, nisu vodili računa o osnovnim zahtjevima tehnike i tehnologije dotičnog objekta.

Kod projektiranja ovih novih mljekara držim da najveću pogrešku čine projektanti građevinskog smjera u tome, što na temelju nedovoljnih tehničko-tehnoloških podataka, a i bez dovoljnog vlastitog iskustva u toj grani projektiranja, projektiraju građevinski dio zgrade i ista se tako izgradi. Tek tada se rješava, kakova će oprema doći u dotičnu zgradu, i kako će se udesiti njezin tehničko-tehnološki proces. Dakle, radimo obratno nego kako bi trebalo. Umjesto da se zgrada mljekare projektira prema strojevima i tehnološkom procesu, koji diktira raspored prostorija i njihovu veličinu, mi činimo obratno. Koliko imade primjera, da se kotlovnice nepropisno grade, pa se moraju podovi i stropovi u njima rušiti. Ventilacije i kanalizacije su obično ili krivo izvedene ili ih uopće nema. Sanitarni uređaji ili se zaborave ili se tako izvedu, da ne odgovaraju svojoj svrsi. Koliko se puta događa, da se radovi izvode po lošim nacrtima ili bez nacrtu, te se izvedeni radovi ruše i ponovno postavljaju, te time uzrokuju nepotrebne materijalne troškove.

Predaleko bi me dovelo, kada bih nabrajao sve pogreške i propuste, koji se danas u tom pogledu čine, i koliko štete naše mljekarstvo u tom trpi. Postavlja se međutim sada pitanje, ako smo takove i slične pogreške učinili u početku od god. 1949., to znademo i zato imademo donekle opravdanja, ali zašto se to danas događa?

Po mojem mišljenju i danas se mljekare projektiraju i grade još uvijek s novim ljudima bez dovoljno iskustva, kao i god. 1949., i to je glavni i osnovni razlog, zašto je tako. Vrlo je teško danas naći objekt u projektiranju ili izgradnji, a da rade ljudi, koji su bar već jedan takav objekt ili sličan izveli. Kada bi se iskoristilo dosadanje iskustvo, i kada bi svi projekti naročito oni lokalnog značaja prolazili kroz strožiju stručnu reviziju, pri pojedinim revizionim komisijama na terenu, to se ne bi moglo događati. Nažalost imade slučajeva, da se pojedini mljekarski objekti grade na temelju lošeg investicionog programa, te onda nije čudo, da dolazi do ovakovih pogrešaka. Mnogi ljudi na terenu opravdavaju izbjegavanje sastava propisnih dokumentacija za izgradnju mljekara time, da su nacrti vrlo skupi, sporo se rade, a mnogi se izgovaraju i time, da nema posebnog biroa, na koji bi se mogli obratiti radi izrade elaborata. Istina je, da su projektne usluge vrlo skupe, no ako uzmemo na um, kolike štete nastaju iz pogrešnog i nestručnog projektiranja, onda su te štete sigurno i veće.

Ovdje imade pogrešaka i kod pojedinih revizionih komisija za projekte na terenu, jer one nemaju uvijek iskusnih stručnjaka u toj grani djelatnosti, pa su pogreške u tom neizbježne, te se kasnije otkrivaju i uočavaju kod montaže i instalacija, pa kod kasnijeg rada u samoj mljekari, kada je već sve prekasno. Kod većih objekata, koji pripadaju u reviziju republičkih komisija, ne mogu se ove pogreške događati, bar ne u tako izrazitom obliku, iz jednostavnog razloga, jer te komisije raspolažu iskusnim stručnjacima, koji su kadri da svaki projekt pravilno ocijene po svim njegovim osobinama, i da o njemu dadu svoje mjerodavno mišljenje i rješenje.

Mljekare su vrlo komplicirani objekti s obzirom na važnost i specifičnost sirovine, koju ti objekti obrađuju i prerađuju. Baš iz ovoga i proizlaze specijalni zahtjevi tehničko-tehnološkog procesa i sanitarnih uvjeta, za pravilno funkcioniranje tih objekata. Zbog toga projektiranje i izgradnja mljekarskih objekata iziskuje kompletno poznavanje svih potrebnih elemenata, kako bi se taj zadatak mogao pravilno riješiti.

Ima i takovih slučajeva, gdje se ovakova izgradnja i projektiranje opravdava time, što investitori nemaju dovoljno financijskih sredstava. Ja sam protiv ovakvog shvaćanja, jer bolje je sačekati, dok se sakupe potrebna sredstva za pravilnu izgradnju, nego graditi bilo što, samo da se gradi. Danas u uvjetima naših suvremenih i pozitivnih propisa o nadzoru nad proizvodnjom i prometom živežnih namirnica teško udovoljavaju i suvremeni objekti prehrambene industrije. Zašto onda, da na ovaj način unaprijed stvaramo velike poteškoće odgovornim ljudima, koji će raditi u tim mljekarama, a i organima, koji vrše nadzor nad njihovim radom, ako to nije potrebno.

Što bi po mojem mišljenju trebalo učiniti, da se stane na kraj ubuduće ovom pogrešnom radu u našem mljekarstvu?

a) Prvo i osnovno jest: ne bi se smjele graditi male ni veće mljekare bez propisanih elaborata. Ovdje razumijevam sve dokumentacije počam od investicionog programa do izvedbenih elaborata detaljno razrađenih po građevinskoj, tehničkoj i tehnološkoj liniji, a koji je elaborat prošao kroz propisanu revizionu komisiju. Isto tako ne bi se smjele izdavati investitorima nikakove sheme i crteži ili površni troškovnici sastavljeni bilo od koga, a koji nisu prošli propisanu reviziju. Ima slučajeva, da bilo tko napravi kakav idejni crtež i površni troškovnik, preda ga investitoru, a investitor, neki sa znanjem, a neki bez znanja izgradi mljekaru po takvom nepropisnom dokumentu. Zbog toga mislim, da bi Institut za mljekarstvo u Beogradu i Servis za mljekarstvo u Zagrebu, trebali dogovorno sa svim ostalim zainteresiranim stručnim udruženjima i naučnim ustanovama razmotriti i naći načina, kako da se ovaj važni zadatak usmjeri po jednom pravilnom kolosjeku. Trebalo bi razmisliti o osnivanju jednog projektnog biroa, specijalno za izradu kompletnih elaborata za izgradnju mljekara, u sklopu Instituta ili Servisa za mljekarstvo ili kao samostalne ustanove ili kao posebni odjel u jednom od već postojećih projektnih biroa. U ovom

biro morali bi se koncentrirati stručnjaci po svim granama ovoga zadatka, a naročito oni, koji u tome imaju već iskustva na temelju dosadašnje prakse.

b) Dok se ne oformi ovakav biro, ili nešto slično, trebalo bi u budućim ovakovim radovima paziti, da se dosadašnje pogreške ne ponavljaju.

Ubuduće tko god radi na ovim zadacima, treba da se prilikom projektiranja konzultira sa što širim krugom stručnjaka, i po mogućnosti s onima, koji u tom imaju već praksu i iskustvo, a takovih ljudi danas već imademo.

Mislim, da ćemo na ovaj način ubuduće ukloniti pogreške, koje su dosad učinjene, a uzrokovale su našem mljekarstvu znatne materijalne štete i poteškoće u radu. Na ovaj način postaviti ćemo stvari na pravo mjesto i pomoći pravilnom razvoju našeg mljekarstva.

Ing. Simo Parijez, Sarajevo

Centralna mljekara

ORGANIZACIJA ZA OTKUP MLIJEKA CENTRALNE MLJEKARE - SARAJEVO

Centralna mljekara Sarajevo izgrađena je u poratnom periodu uz pomoć Međunarodnog fonda za pomoć djeci s kapacitetom za neko 50.000 litara mlijeka. Ovaj kapacitet uređaja predviđen je svakako i za dalju budućnost u opskrbi stanovništva, koje će se povećati u poredbi sa sadašnjim brojem od neko 160.000. Grad Sarajevo donedavno zanatlijski centar, grad s tipičnim orijentalnim osobinama, polako se mijenja i postaje već razvijen industrijski centar. Orientalnost u Sarajevu postaje povremeno historijska karakteristika i snažan utjecaj novih tehničkih tekovina znatno se osjeća gledano kroz prizmu kulturnog uzdizanja i industrijalizacije. Nagli priraštaj gradskog stanovništva, koje se u poredbi s predratnim stanjem podvostručilo, zahtijevao je i bolju organizaciju prehrane gradskog stanovništva.

Izgradnjom i proširenjem mnogih prehrambenih objekata potrebno je bilo pridobiti potrošače i održavati renome preduzeća, koji se postizao, a stanovništvo uvidjelo prednosti u poredbi s predratnim stanjem. Naša prehrambena industrija radi dugogodišnjih navika i sastava gradskog stanovništva ima još uvijek pored sebe na tržištu dobrim dijelom i privatnog sitnog proizvođača, koji svojim proizvodima podmiruje jednim dijelom potrošačeve potrebe, kao što su: mlijeko, mliječni proizvodi, kruh, sladoled, voće i povrće i t. d. Ovi privatni proizvođači još i danas konkuriraju djelomično našoj prehrambenoj industriji i socijalističkim gospodarstvima jeftinim proizvodima, načinom dostave do potrošača, i t. d. No unatoč svim ovim momentima potrebno je i dalje nastojati da se osvoji tržište odnosno potrošače u prvom redu kvalitetnim proizvodima, zdravim i svježim, a za to ova mljekara ima uvjete, jer raspolaže suvremenim uređajima za pasterezaciju, hlađenje i obradu mlijeka.