

uspjeh po preduzeće, naročito u našim uvjetima kada imamo veoma visoke otkupne cijene i svaka prerada mlijeka namijenjenog za konzum stvara nepredviđeni gubitak.

Uz pomoć laboratorijske službe poboljšali smo također masnoću otkupljenog mlijeka na terenu, jer stalna nazočnost i kontrola prilikom otkupa mlijeka u zadrugama osjeti se znatno i na kvaliteti. Ne pohađamo li zadruge neko vrijeme, odmah se to osjeća, jer čim proizvođači primijete, da nema stalne kontrole, počinju falsificirati mlijeko. Iako same zadruge uzimaju često uzorke mlijeka od proizvođača, ipak se nazočnost naših terenskih službenika osjeti bolje, jer u našim zadrugama manje-više imamo sabirače mlijeka ljude nezainteresirane za ovu vrstu posla.

Uopće uzevši, što se tiče organizacije otkupa mlijeka učinjeno je mnogo napretka. Uzevši na um sve naprijed navedene momente, koji su uvjetovali i kočili rad ove službe pri Centralnoj mljekari Sarajevo, možemo biti zadovoljni s ovim, što smo postigli za proteklo vrijeme, otkada je mljekara puštena u pogon. Svakako, ne možemo stati na ovom, jer kako smo već napomenuli, ima još terena, koji se mogu obraditi, samo je potrebno više brige i nastojanja sirovinske službe, da se povežemo sa svim tim proizvođačima mlijeka, kod kojih zasad ima poteškoća kod organiziranja otkupa mlijeka. Stečeno iskustvo u toku dosadašnjeg rada treba primjenjivati i proširivati, nastojeći i dalje, da se sve, što je korisno, primijeni, kako bi se bolje organizirao otkup mlijeka na terenima, s kojih otkupljujemo mlijeko za ovo poduzeće.

## **IZ NAŠIH MLJEKARA**

**Ing. Antun Petričić, Zagreb**

Zadružni stočarski poslovni savez NR Hrvatske

### **NOVA MLJEKARA U SENJU**

Na cijelom području Hrv. Primorja, južno od Rijeke, pa sve do otoka Paga, mlijeko se dosta slabo troši najvećim dijelom kod kuće ili se preporučuje u lokalne sireve (krčki i sl.), a nešto se proda kao konzumno mlijeko na tržištu. Zapreka za stvaranje suvremenog mljekarstva leži u maloj proizvodnji mlijeka i u sezonskom karakteru proizvodnje.

Ovakovo stanje potaklo je Opću poljoprivrednu zadrugu u Senju i NO općine Senj, da osnuju malu mljekaru. Njezin je glavni zadatak, da opskrbljuje stanovnike grada Senja mlijekom i mliječnim proizvodima, pa da stalnim otkupom višaka mlijeka stimulira stočarsku proizvodnju na svom području.

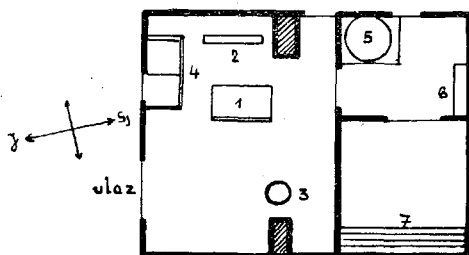
Za potrebe mljekare adaptirane su prostoriije, nabavljeni potrebni uređaji, uz stručnu pomoć službenika Riječke mljekare. Mljekara u Senju počela je raditi potkraj mjeseca lipnja ove godine.

Mljekara se sastoji od 3 prostorije, s ukupnom površinom od oko 70 m<sup>2</sup>. Prva je prostorija za primanje mlijeka, s bazenom za primanje mlijeka i hladionikom, sa separatorom za obiranje mlijeka i bučalicom za metenje vrhnja. Tu je i mali stol s priborom za ispitivanje mlijeka. U drugoj je prostoriji kotao za sirenje i babura za pasteriziranje manjih količina konzumnog mlijeka, sirarski stol i preša za sir. Treća prostorija služi za skladište za mliječne proizvode.

Priličan nedostatak mljekare je nestašica pravog podruma za zrenje sira. Zapaženo je, da je ovo dosta česta pojava kod malih mljekara, pa stoga one često trpe znatne gubitke. Kod gradnje takvih mljekara trebalo bi imati na umu da je dobar sirarski podrum isto tako nužni sastavni dio svake preradbene mljekare, kao što je na pr. i prostorija za prijem mlijeka.

Kapacitet mljekare iznosi oko 800 litara mlijeka na dan. On je zasad iskorišten sa neko 50%, jer se sakuplja na dan tek 400—450 litara. Na području Senja ima oko 2000 muznih krava i oko 5500 ovaca, tako da su višci mlijeka još znatno veći.

Mljekara OPZ u Senju



Mjerilo 1:100

Na terenu je uređeno 5 sabirnih mjesta: Alan, Krivi put, Podbilo, Mrzli Dol i Srdari. Zadruga će uskoro proširiti nakupno područje i na velebitska sela u pravcu Krasna, tako da će se količina sakupljenog mlijeka povećati na 250—300 litara.

U mljekari rade 2 stalna radnika i jedan pomoćni, od kojih je jedan kvalificirani mljekar, učenik mljekarske škole u Bjelovaru. Oni vrše redovno ispitivanje mlijeka na % masti i stupanj kiselosti, obilaze proizvođače i upućuju ih u pravilan postupak s mlijekom. Rezultat takovog rada je znatna čistoća mlijeka. Daskora će mljekara prijeći na plaćanje mlijeka po masnoći, kako bi odmah od početka, pravilno odgajala proizvođače.

Asortiment proizvodnje je dosta raznolik. Oko 25% mlijeka šalje se za konzum, 25% prerađuje se u maslac, vrhnje i svježi sir, a 50% prerađuje se u punomasni trapist. Mljekara proizvodi i jogurt.

Istodobno s mljekarom otvoren je u gradu i mliječni restoran,

u kom se prodaje veći dio proizvoda iz mljekare, tako da zasad plasman ne stvara nikakav problem.

Građani su vrlo radosno pozdravili otvaranje mljekare i mliječnog restorana, jer je grad Senj, u kojem ima znatan broj radnika i službenika, dosad bio veoma slabo opskrbljen mlijekom i mliječnim proizvodima.

**Slavko Bikić, Županja**

Tvornica mliječnog praška »Pionir«

## **PRANJE KANTA I UREĐAJA U TMP »PIONIR« ŽUPANJA**

Pranje kanta i uređaja u mljekari jedan je od važnih zadataka, koji se mora svaki dan obaviti. Ako to stručno i savjesno radimo, spriječit ćemo razne pogreške koje se pojavljuju kod gotovih mliječnih proizvoda. Naime, mlijeko se onečišćuje od loše opranih kanta raznim nepoželjnim gljivicama i poprima neugodne mirise i okuse. U mlijeko prelaze tvari, koje se u kantama i uređajima raspadaju, pa ih treba pranjem ukloniti.

U prvom redu najveća se pažnja obraća čistoći kanta. Prije nego ih puštamo u stroj za pranje, peremo ih izvana četkom u blagoj otopini sode kod temperature 35—40°C. Laboratorij kontrolira koncentraciju otopine za pranje, a kad izlaze iz stroja, njihovu bakteriološku čistoću.

Isto tako pazimo na čistoću tenkova. Pošto ih ispraznimo, isplahnjujemo ih toplom vodom od 40°C, da uklonimo ostatke pjene. Svu armaturu (kod ulaza i izlaza) rastavljamo i peremo. Osoba, koja ulazi u tenk, dobiva posebnu odjeću i obuću, i pere ga otopinom lužine služeći se četkom. Nakon toga isplahnjuje ga toplom vodom, da se ukloni sloj lužine, kojom ga je prao. Potom tenk steriliziramo i zračimo. Otopinu za pranje tenka u laboratoriju kontroliramo, da ne bi došlo do taloga, jer nam je voda tvrda, a i zbog toga, da radnik može prati, a da ne ošteti kožu na rukama.

Ujedno ću navesti kako peremo bučalicu.

Nakon završenog rada bučalicu isplahnjujemo toplom vodom, da uklonimo ostatke maslaca. Mjesta, gdje se nečistoća najčešće zadržava, ribamo četkom. Da uklonimo mast, koja se razmaže po drvetu, ulijemo vruću vodu i bučalicu stavimo u brzi hod; potom otvorimo ventile, da izađe voda s nečistoćom. Kada sva voda izađe, poprskamo unutrašnjost bučalice jako vrelom vodom, a ventile ostavimo otvorene, da voda može i dalje izlaziti. Kada se voda iz bučalice dobro iscijedi, bučalicu okrenemo otvorom prema gore i ostavimo je neko vrijeme da izađe para i da se osuši. Pošto se bučalica osuši, okrenemo je s otvorom prema dolje tako, da se ne onečisti. Barem jednom u tjednu bučalicu dezinficiramo kipućom vodom, koju grijemo parom. Prije same upotrebe bučalice isplahnjujemo je vodom od temperature, koja odgovara temperaturi bučkanja u stanovitoj godišnjoj dobi.

Ovdje sam naveo samo jedan dio svakidašnjeg posla oko čišćenja opreme i uređaja u mljekari, koji se obavlja u Tvornici mliječnog praška »Pionir« Županja.