

Ing. Srečko Šabec, Kranj
Mjekarska škola

PRVA REPUBLIČKA IZLOŽBA I OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA SLOVENIJE

U sklopu proslave 50-godišnjice mljekarskog školstva Slovenije priredila je Glavna zadružna zveza LRS od 7. — 10. rujna o. g. Prvu poratnu republičku izložbu mliječnih proizvoda. Dan prije, t. j. 6. rujna održalo se prvo republičko ocjenjivanje sireva i maslaca iz Slovenije u prostorijama »Ljubljanske mlekarne«.

Sama izložba priređena je u glavnoj dvorani Željezničarskog doma u Masarikovoj c. u Ljubljani. 16 mljekarskih poduzeća Slovenije izložilo je svoje proizvode, i to sireve, maslac, mlijeko u bocama, jogurt, kefir, mli-



Sl. 1. Komisija za ocjenjivanje u radu (s lijeva na desno drugovi: Premrl, ing. Markeš, Stanovnik, Panjan, Cerar, dr. ing. Sabadoš, ing. Jenkova, ing. Forstnerič, ing. Šabec i Grahek)

ječne napitke, kazein, galalit, mliječni prašak i mliječni šećer. Izložbenom prostoru bio je priključen i mali mliječni bar, gdje su posjetioce izložbe posluživali mliječnim proizvodima, mlijekom i suvremenim mliječnim napicima. U tom prostoru mogli su posjetioци i besplatno kušati ove proizvode. Među izloženim mliječnim proizvodima prednjačili su sirevi, i to 10 raznih vrsta (ementalac, grojer, poluementalac, trapist, ovčji sir iz Slovenskog Krasa, meki sir: romadur, bel paese, sir s plijesnima, gorgonzola i nekoliko uzoraka topljenog sira). Na zidovima izložbenog prostora bile su

ukusno izvještene raznolike slike, poučni i informativni kartoni (dijagrami, pregledi, natpisi s propagandnim parolama i t. d.) iz mljekarske struke. Iz svega izloženog materijala mogao je posjetilac izložbe dobiti dosta opsežan pregled o stanju slovenskog mljekarstva i opće mljekarske problematike. Na izložbi je bio i domaći stroj za mužnju marke »Belje« i domaći detergentski prve tvornice te vrste »Arbo« iz Ljubljane. Ljubljanci i ostali posjetioци živo su se zanimali za tu izložbu. Drži se, da ju je posjetilo 10.000 ljudi.

Iako je ta izložba bila ukusno i pažljivo pripremljena, ipak nije prikazala stvarno stanje nastojanja i uspjeha poratnog slovenskog mljekarstva. Mljekarska poduzeća, koja su na ovoj izložbi izložila svoje proizvode, prema lo su se za nju pripravila bilo iz kojih razloga, a mogla su izložiti više



Sl. 2. Otvorenje izložbe mliječnih proizvoda u Ljubljani od 7.—10. IX. 1957.

i boljih proizvoda. Usto treba napomenuti, da dosta mljekarskih poduzeća nije izlagalo. Zbog toga kritički posjetilac mogao bi izložbu smatrati više prigodnom manifestacijom i dekorom značajne proslave, koju je te dane slavilo slovensko mljekarstvo prigodom 50-godišnjice svog mljekarskog školstva. Djelomično je takvo značenje i imala ta izložba.

Kako je spomenuto, dan prije otvorenja izložbe održalo se također i prvo poratno ocjenjivanje mliječnih proizvoda, t. j. sira i maslaca. Slijedeća slovenska poduzeća pripremila su za ocjenjivanje 40 komada raznih sireva i 11 uzoraka maslaca: »Ljubljanske mlekarne« Zadrúžna mlekarina Kranj, Škofja Loka, Vrhnika, Kobarid, Ilirska Bistrica, Sežana, Podnanos, Stara Fužina u Bohinju, Ljutomer, Novo Mesto, Ptuj, Murska Sobota, Velike Lašče, Stična i Državno dobro Snežnik iz Kočevske Reke. U komisiji za

ocjenjivanje bila su 4 priznata mljekarska stručnjaka (Stanko Grahek, Petar Panjan, Joža Stanovnik i ing. Srečko Šabec), nadalje zastupnik trgovinske mreže dr. Franc Premrl i kao gost ing. Matej Markeš od Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske iz Zagreba. Za predsjednika komisije odredila je Glavna zadružna zveza LRS ing. Srečka Šabca od Mljekarske škole u Kranju. Kao gost promatrač i vrlo dobro došli savjetnik prisustvovao je za cijelo vrijeme ocjenjivanja profesor za mljekarstvo Zagrebačkog Poljoprivredno-šumarskog fakulteta dr. ing. Dimitrije Sabadoš. Ing. Franček Forstnerič od Mljekarske škole u Kranju i ing. Darka Jenko od »Ljubljanske mlekarne« izvršili su prethodne kemijske analize mliječnih proizvoda u laboratoriju spomenutog poduzeća. Navedena komisija ocjenjivala je organoleptički i po sistemu 20 točaka i metodici, koja je bila nalik onoj na nedavnom ocjenjivanju mliječnih proizvoda prilikom Međunarodnog velesajma u Novom Sadu u kolovozu o. g. Rezultati ocjenjivanja vide se iz ovog pregleda:

Ime proizvoda	Broj kom.	Postignuti kvalitetni razred				Izlučeni (diskvalificirani)	Napomena
		Ia (ekstra) 18-20	I. 16-18	II. 13-16	III. 10-13		
Sirevi:							
1. ementalac masni	4	0	1	3	0	0	
2. »polumentalac« masni	3	0	0	2	0	1	
3. grojer masni	4	1	1	1	1	0	
4. trapist masni	3	0	1	2	0	0	
5. trapist $\frac{3}{4}$ masni	6	0	1	3	2	0	
6. trapist $\frac{1}{2}$ masni	3	0	1	2	0	0	
7. edamac masni	6	1	2	3	0	0	
8. topljeni sir (meki) masni	6	0	1	4	1*	0	*samo 9 toč.
9. kraški ovčji sir masni	1	0	0	0	1	0	
10. romadur masni	1	0	1	0	0	0	
11. bel paese masni	2	0	0	1	0	1	
12. gorgonzola masni	1	0	0	0	1	0	
Ukupno	40	2	9	21	6	2	
u %	100	5	22,5	52,5	15	5	
Maslac:							
uzoraka	11	0	6	4	1	0	
u %	100	0	55	36	0	0	

Ia razred za masni sir grojer postigla je Zadružna mlekarina u Novom Mestu i za sir edamac (masni) Zadružna mlekarina u Škofjoj Loki. Ocjenjivačka komisija je dodijelila I. kvalitetni razred za 9 sireva, i to: za masni sir ementalac Zadružne mlekarne Vrhnika, za masni sir grojer Zadružne mlekarne Murska Sobota, za masni sir trapist Zadružne mlekarne Novo Mesto, za $\frac{3}{4}$ masni sir trapist Zadružne mlekarne Kranj, za $\frac{1}{2}$ masni

sir trapist Zadružne mlekarne Škofja Loka, za masni sir edamac Zadružne mlekarne Kranj i Novo Mesto, za meki topljeni sir »Ljubljanske mlekarne« i za sir romadur iste mlekarne. I. kvalitetni razred za maslac dodijeljen je: »Ljubljanskim mlekarnama« i zadružnim mlekarnama Ilirska Bistrica, Sežana, Podnanos, Novo Mesto i Škofja Loka.

Analiziramo li u tom pogledu navedene rezultate I. Republičkog ocjenjivanja sireva i maslaca Slovenije, dobit ćemo o tome takvu sliku: Iako je izbor sireva predloženih na ocjenjivanje bio dosta raznolik, ipak je težište bilo u tvrdim sirevima s nisko osušenim zrnom (grojer, trapist, edamac). Struktura tijesta i okus tih sireva bila je dosta izjednačena, kako je to mogla ustanoviti ocjenjivačka komisija, a manje pak vanjski izgled i težina. Općenito kakvoća sireva nije posve zadovoljila. Uglavnom bilo je samo 27,5 % prvorazrednih sireva, a to je po međunarodnom mjerilu svakako vrlo malo. Ocjenjivačka komisija nije se u mnogo slučajeva mogla složiti s deklaracijom određenih vrsta sireva, koju su poduzeća poslala na ocjenjivanje i na izložbu. Čini se, da mnoga poduzeća ne znaju tipične karakteristike, koje određuju, da stanoviti sir nosi ime određene vrste. Pomutnja u deklaraciji trajat će još tako dugo, dok ne dobijemo standardne propise za sireve, koji se kod nas već izrađuju, ili ćemo ih tek izraditi. Kod ocjenjivanja maslac je prošao bolje od sireva, te bismo mogli ustvrditi, da u Sloveniji većinom imamo maslac vrlo dobre kvalitete. Dakako, ta tvrdnja vrijedi za proizvode, koji se odmah troše. Kakva bi bila pak trajnost maslaca, ocjenjivačka komisija nije mogla ustanoviti, jer su predloženi uzorci dopremljeni neposredno iz proizvodnje.

Bilo mišljenje o izložbi i ocjenjivanju ma kakvo, ipak moramo istaknuti, da je to bila u Sloveniji prva poratna izložba te vrsti. Iskustva, koja su tom prilikom stekli prerađivači i mljekarska poduzeća, koristit će kao smjernice za budući rad. Općenito je mnijenje svih, koji su u toj priredbi sudjelovali, da bi trebalo više puta na godinu priređivati takve manifestacije, ali se za njih i bolje pripremiti.

Ing. France Kervina, Ljubljana

Fakultet za poljoprivredu, šumar. i veterinu

DETERGENTI — SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE

(Nastavak)

Poznavajući naše prilike i nedostatke baš u vezi s problemom odgovarajućih sredstava za pranje i čišćenje u mljekarskim pogonima i na imanjima sa strojnom mužnjom, pristupio sam uz pomoć i razumijevanje tvornice »Arbo« u Podgradu pri Ljubljani izradi detergenata za potrebe mljekarstva. Dosad su izrađeni i već u upotrebi ovi detergentski:

D-2 sredstvo za ručno pranje kanta, boca i sveg ostalog mljekarskog pribora. D-2 je kombinirani detergent, ne oštećuje ruke, te mogu s njime raditi i osobe, koje su osjetljive na