

GODIŠNJI PREGLED KVALITETE MLIJEČNIH PROIZVODA MLJEKARSKIH POGONA U SLOVENIJI

U stočarskoj proizvodnji najvažniju ulogu još uvijek ima proizvodnja mlijeka. U perspektivnom programu razvoja govedarstva se inače predviđa neznatno smanjenje broja muznih krava do god. 1961. (290.000), ali ipak se očekuje osjetno povećanje proizvodnje mlijeka po kravi. Prosječna mliječnost od dosadanje 1.430 lit. po kravi predviđa se da će se povećati na 2.100 litara u god. 1961.

Naši mljekarski pogoni imat će svakako obiman zadatak kod godišnje proizvodnje mlijeka (580.000.000 lit.) i kod količine od 348.000.000 litara tržnih višaka, da ga prerade u kvalitetne mliječne proizvode, odnosno da ga kao pasterizirano daju potrošačima.

Prema ocjeni mljekare su u god. 1957. otkupile cca 53% svih tržnih višaka mlijeka, t. j. 70.100.000 litara. Količine mlijeka, što su ga otkupile mljekare u god. 1958., su nešto manje. Uzrok je u tome što se povećala potrošnja mlijeka za prehranu prasadi i zbog nedovoljno stimulativnih otkupnih cijena mlijeka. S obzirom na budući razvoj mljekarstva prerada i obrada mlijeka u mljekarama i u perspektivi, bit će među najznačajnijim poljoprivrednim preradbenim granama u Sloveniji.

Da se toj grani omogući razvoj po planu osnovan je pri Komori za poljoprivredu i šumarstvo LRS u Ljubljani Odsek za mlekarstvo. Ovaj ima zadaću da svestrano prouči problematiku mljekarstva uz najužu suradnju s republičkom stočarskom službom te Stručnim mljekarskim udruženjem FNRJ, koje je zapravo i osnovano god. 1958.

Spomenuti odsjek za mljekarstvo je organizirao II. republičko ocjenjivanje mliječnih proizvoda, koje su proizvele mljekare u Sloveniji god. 1958. Ocjenjivanje se obavilo 4. XII. 1958. u Ljubljani.

Zadatak ocjenjivanja je bio da se ustanovi kakova se kvaliteta proizvoda postigla 1958. u poredbi s rezultatima ocjenjivanja god. 1957. prigodom I. republičke izložbe mliječnih proizvoda, održane u Ljubljani prigodom 50-godišnjice mljekarskog školstva u Sloveniji.

Na ocjenjivanje, koje se obavilo u prostorijama »Ljubljanske mlekarne« poslalo je svoje mliječne proizvode 19 mljekara iz Slovenije. Poslano je bilo ukupno 54 uzorka, od toga 13 maslaca, 5 ementalca, 5 grojera, 9 trapista, 5 edamca, 2 gorgonzole, a po 1 uzorak gouda, romadur i bel paese te 11 uzoraka topljenog sira.

Prije ocjenjivanja obavljene su sve potrebne kemijske analize poslanih mliječnih proizvoda u laboratoriju »Ljubljanske mlekarne«.

Ocjenjivačku komisiju, koju je izabrao Odsek za mlekarstvo, sačinjavalo je 7 priznatih mljekarskih stručnjaka iz Slovenije:

1. Stanko Grahek – Zadružna mlekarina, Škofja Loka,
2. ing. Franc Forstnerič – Mlekarska šola, Kranj
3. Jože Stanovnik – Zadružna mlekarina, Vrhnika.
4. ing. Viktor Bajec – »Ljubljanske mlekarne«, Ljubljana
5. Ljudevit Dvoržak – Mlekarna, Novo Mesto,

6. Ivan Mikuž — »Mlekopromet«, Ljutomer

7. ing. France Kervina — FAGV, Ljubljana

Komisiji je predsjedavao ing. Srečko Šabec profesor Mljekarske škole u Kranju. Spomenuta komisija je ocjenjivala mliječne proizvode organoleptički (po okusu, mirisu i izgledu), po sistemu ocjenjivanja do 20 bodova. Komisija je odlučila ocjenjivati po oštrijem kriteriju razvrstavajući ih u posebne kvalitetne razrede. Izbor uzoraka obavile su mljekare. Jamačno možemo tvrditi da je ocjenjivanje dalo prosječnu sliku postignutih uspjeha u proizvodnji, a u prvom redu kod godišnje proizvodnje različitih vrsti sireva. Zbog velikog potraživanja mliječnih proizvoda god. 1958. sve su mljekare bile bez zaliha. Zato su na ocjenjivanje poslale one proizvode, koje su imali na zalihi 10 dana prije ocjenjivanja.

Ocjenjivačka komisija ocjenila je pojedine mliječne proizvode ovako:

1. maslac mljekare Ljubljana i Škofja Loka I. razredom

2. ementalac mljekare Ljutomer s I. a razredom (ekstra), a Zadružne mlekarnе Vrhnika s I. razredom.

3. od sireva tipa grojer dobila je ocjenu I. razred samo mljekara Radeče

4. trapist Mljekare KZ Bistrica ob Sotli (17 točaka) i Mlekarna Tolmin i Novo Mesto (obje 16,5 točaka) I. razred.

5. najbolju kvalitetu sira edamca postigle su Zadružna mlekarna Škofja Loka i Zadružna sirarna Kobarid. Njihovi proizvodi su ocijenjeni s I. razredom po 16,5 točaka.

6. Isto tako ocijenjeni su I. kvalitetnim razredom gouda Zadružne mlekarnе Kranj, beli sir »Ljubljanske mlekarnе« i topljeni sir mljekara Ljubljana (2 uzorka), Kranj, Murska Sobota (2 uzorka) i Kobarid.

20. Ako se kritički osvrnemo na rezultate II. republičkog ocjenjivanja mliječnih proizvoda možemo ustanoviti da je kvaliteta uzoraka maslaca na ocjenjivanju god. 1958. nekako slabija od kvalitete u god. 1957. Vjerojatno je razlog u tome, što je proizvodnja maslaca bila malena, a velika potražnja.

Naprotiv cijene sireva kod gotovo istog broja uzoraka, a kod strožeg ocjenjivanja, su bolje od god. 1957. Uočeno je naročito poboljšanje kvalitete topljenih sireva, što je djelomično i u skladu s prijašnjom konstatacijom. Uzorci sireva su god. 1958. ocijenjeni boljom ocjenom od maslaca, dok je rezultat prvog ocjenjivanja bio obratan u god. 1957.

Od ukupnog broja poslanih sireva (42), 16 uzoraka ocijenjeno je s I. razredom, a to je 38,1% od ukupnog broja uzoraka. Kod I. ocjenjivanja god. 1957. je taj postotak manji te je dosegao jedva do 27,5%.

Najvažnija konstatacija ocjenjivanja komisije god. 1958. bila je, da sirevi nisu dovoljno zreli za tržište. Tu pogrešku potrebno je ubuduće ukloniti. Neka mljekare potrošačima daju zrio i kvalitetan sir.

Ocjenjivanje je svakako omogućilo pregled kvalitete proizvodnje u god. 1958., a istovremeno je omogućilo da se kritično ocijeni rad te poljoprivredne prerađivačke grane.

Na osnovu konstatacija ocjenjivačke komisije mljekare će biti obaviještenje o manjkavostima i pogreškama, koje će morati u vlastitom interesu, kao i potrošača i proizvođača, čim prije ukloniti, ako budu htjeli već u bližoj budućnosti uspješno obaviti zadatke koji su postavljeni našem mljekarstvu u perspektivnom razvoju poljoprivredne proizvodnje.

Rezultati II. republičkog ocjenjivanja

Proizvod:	Broj kom.	Postignuti kvalitetni razred			izluč. kom.	Primjedba	
		1. za sir	18—20	16—17			13—15
		okus	(8)	(7)			(6)
		2. maslo	19—20	17—18	15—16		
I. Sirevi							
1. ementalac mastan	5		1	1	1	2	
2. polumentalac mastan	1		—	—	—	1 gnidavec	
3. grojer mastan	5		—	1	1	3 (mnogo rupica)	
4. gouda mastan	1		—	1	—		
5. trapist mastan	2		—	1	1		
6. trapist 3/4 mastan	2		—	2	—		
7. trapist 1/2 mastan	5		—	—	5		
8. edamac 1/1 mastan	4		—	2	2		
9. edamac 3/4 mastan	1		—	—	1		
10. romadur 1/1 mastan	1		—	—	1		
11. beli sir 1/1 mastan	1		—	1	—		
12. gorgonzola 1/1 mastan	2		—	—	1	1 10 točaka	
13. bel-paese 1/1 mastan	1		—	—	1		
14. topljeni sir mastan	11		—	7	3	1 12 točaka	
Ukupno:	42		1	16	17	8	
u %	100		2,4	33,1	40,5	19	
II. Maslac							
uzoraka	13		—	2	6	5	
u %	100		—	15,4	46,15	38,45	

OSVRT NA XIX. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

5. XII. 1958. održano je u prostorijama Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije XIX. ocjenjivanje mliječnih proizvoda.

Na ocjenjivanje je dostavljeno iz 15 mljekarskih pogona (9 mljekara) 28 uzoraka mliječnih proizvoda i to 6 vrsti sireva (trapist, edamac, grojer, ribanac topljeni i osječanka), zatim maslac, mliječni prašak te kiseli kazein.

Članovi ocjenjivačke komisije bili su:

1. Ivan Jembrek, »KOKA«, Varaždin
2. Ivan Kadlec, »ZDENKA«, Vel. Zdenci
3. Antun Rudnički, Mljekarska škola, Bjelovar
4. Stjepan Štimac, prodavaona »ZDENKA«, Vel. Zdenci