

IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

Perspektivni broj krava na Belju. — Perspektivnim planom predviđa se povećanje broja krava od 2.535 početkom g. 1958. na 12.000 u 1961., a proizvodnja mlijeka po kravi od 3.280 na 3.700 lit.

Na Belju se predviđa podizanje 7 farmi od po 1.000 krava, a preostalih 5.000 krava smjestit će se u postojećim stajama.

Izvoz sira. — U Skopju je održan sastanak izvoznika sireva. Na sastanku je ustanovljeno, da postoji mogućnost znatnog povećanja izvoza sira. God. 1957. izvezeno je 2.500 t kačkavalja i belih sireva. Izvezeno je u Grčku, Egipat, SAD, Libanon i Italiju.

Da se sir uzmogne bolje plasirati potrebno je uvesti standardizaciju mliječnih proizvoda, bolje pakovanje i t. d.

Dodjeljenje nagrada za unapređenje proizvodnje mlijeka. — Savez poljoprivredno-šumarskih komora je iz sredstava Saveznog budžeta, namijenjenih unapređenju poljoprivrede dodijelio poljoprivrednim organizacijama nagrade za uspješno izvršenje ogleada s mlijekom.

Sredstva za oglede s mlijekom dobili su: Poljoprivredni kombinat »Beograđ« (Pančevački Rit), uprava »Lepušnica«, »Mladost« i »Partizanski prelaz«, po milijun dinara, zatim Poljoprivredno dobro »Osijek« u Osijeku 500.000 Din, Kmetijsko posestvo »Pšata« u Mingešu milijun dinara, Državno posestvo »Snežnik« u Kočevskoj Reci milijun dinara

Izvoz sira u Švicarskoj. — U 1955.—1956. izvoz sira iz Švicarske iznosio je 16.000 t, što je najveća količina izvezenog sira nakon rata. Ovo je vrlo povoljno s obzirom na stranu konkurenciju. Cijena izvezenog gruyera je za 25—80% veća nego istog sira drugog porijekla.

Glavni uzrok promjena u vrhnju. — Dr. E. R. Garrison univerziteta Arkansas proveo je više ispitivanja o faktorima, koji favoriziraju promjene vrhnja, što ga dobavljaju mlijekarama mlijekarske farme.

Dr. Garrison je ustanovio da je glavni uzrok encim lipaza čak i kad se vrhnje čuva kod 5°C.

Na aktivnost lipaze znatno utječe temperatura, kod koje se mlijeko obire. Mlijeko treba obrati odmah nakon mužnje kod temperature, koja je blizu tjelesne temperature ili ne ispod 32°C. Djelotvornost lipaze pove-

u Poljoprivredno dobro Kočevje milijun dinara.

Savjetovanje o unapređenju govedarstva. — U Savezu poljoprivredno-šumarskih komora 19. svibnja o. g. održano je savjetovanje o unapređenju govedarstva. Istaknuta je potreba da se razradi program razvitka govedarstva, snabdjevanja rasplodnim materijalom, uvođenja pregonskih pašnjaka, osiguranja zimske prehrane i t. d.

Budući da postoje uvjeti za plasman (izvoz) tovnih goveda (»bebi bifak«) predloženo je, da se odaberu nekoliko imanja, na kojima bi se primjenila suvremena tehnika tova. Iskustvo stečeno na tim imanjima kod tova goveda prenijelo bi se na druga imanja.

Konačno je predloženo, da se izrade zaključci i mjere za unapređenje govedarstva.

Nagradno takmičenje u stočarskoj proizvodnji u NRH. — Za nagradno takmičenje u stočarskoj proizvodnji podnijelo je prijava više od stotinu socijalističkih gospodarstava u NRH sa 3.670 krava muzara, 7.094 tovnje junadi i 53.319 svinja.

Formirane sekcije i stalni stručni odbori pri Trgovinskoj komori za grad Zagreb. — Na sjednici Upravnog odbora Trgovinske komore za grad Zagreb održanoj 19. V. o. g. formirane su stručne sekcije i stalni stručni odbori Komore. Među ostalim formirana je Sekcija za trgovinu mlijekom, kruhom, medom i mliječnim proizvodima.

čava se ako se mlijeko hladi, a zatim prije centrifugiranja grije.

Dodavanjem 2—3% soli vrhnju sprečava se djelovanje lipaze, ali se to obično ne dozvoljava.

Povećanje potrošnje kondenziranog mlijeka. — U Njemačkoj prije rata godišnja potrošnja kondenziranog mlijeka po stanovniku bila je 2,8 kg, a postepeno se povećavalo na 11,5 kg. Samo 3,30% proizvodnje mlijeka prerađuje se u kondenzirano mlijeko, a u Holandiji čak 13,1%. I u Austriji se povećala potrošnja kondenziranog mlijeka iako se sada tek 1,3% mlijeka prerađuje u trajne proizvode.

Podizanje mliječnosti u SAD. — U SAD predviđa se povećanje prosječne muznosti po kravi od 4.200 na 9.000 kg u god. 1975.

Čistoća sprečava opstanak i razvoj Bang bakterija. — Bang bakterije dulje žive na nečistoj podlozi nego na sterilnom, čistom materijalu. U prisustvu mliječno-kiselih bakterija Bangove klice se slabo ili uopće ne razmnažaju. U kiselom mlijeku za jedan do dva dana uginu. Za vrijeme zrenja tvrdih sireva brzo uginu. U mekim sirevima i maslacu ne ugibaju. Radi toga se mora mlijeko za proizvodnju mekih sireva i vrhnja pasteurizirati.

(Schw. Zentralblatt f. M.)

Odstranjenje plinova u mlijeku. — Njemački tehničari su se uvelike založili da poboljšaju kvalitet mlijeka i mliječnih proizvoda. M. Wiser je nedavno patentirao proces odstranjivanja plinova mlijeka pranjem s pomoću kisika. Aparat, koji za to služi nije skup i njime može rukovati nespecializirana radna snaga.

Mlijeko, koje se tako obrađuje dobiva svjež okus i povećava se sposobnost (kvantitet) čuvanja.

Odterećenje danskog tržišta maslaca. — Prekomjerna ponuda maslaca u Danskoj dala je povod mljekarima, da nametnu proizvođačima da preuzimaju 1 kg maslaca na 500—1.000 kg dobavljenog mlijeka.

Povećanje potrošnje mliječnih proizvoda u Austriji. — Od god. 1953. povećala se u Austriji potrošnja mlijeka po stanovniku od 107,6 kg na 120 kg godišnje, maslaca od 3,74 kg na 4,14 kg, posnog sira od 0,39 na 1,30 kg i ostalog sira od 2,41 na 2,60 kg.

Sir 1.200 kg težak. — Prema obavijesti njemačkog mljekarskog lista (Deutsche Molkereizeitung) u Švedskoj se preradilo 12.500 kg mlijeka u sir. Dobio se sir težak 1.200 kg. Radi se o Svecia siru kockastog oblika pakovanog u pliofilmu.

Upotreba kartonskog parafiniranog posuda u prometu mlijekom. — U USA 1940. bilo je u prometu kod mljekarske industrije 1 milijarda kartonskog parafiniranog posuda, 1949. 6 milijarda, a 1956. 13 milijarda. 95% mlijeka u prodavaonicama na malo prodaje se u parafiranom mljekarskom posudu.

ISPRAVAK

U br. 6 lista »Mljekarstvo« na str. 131 u naslovu tabele ispuštena je između riječi »masti i proizvodnja« riječ »kod«. Isto tako u 10. rubrici kod »vrijednost masti na bazi maslaca« umjesto (1 kg à »250« Din) treba biti »520« Din.

STEVO LAZIĆ

23. VI. o. g. preminuo je drug Stevo Lazić, poslovođa Mljekarske industrije »ZDENKA« u Vel. Zdencima.

24. VI. o. g. na groblju Miroševac u Zagrebu oprostili su se od njega njegovi najbliži, radni kolektiv »ZDENKA«, predstavnici Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske te ostali njegovi prijatelji i znanci.

U našim mljekarama rijetko susrećemo radnika, koji je toliko dugo i s toliko samoprijegara radio u istom poduzeću. Radio je još prije rata u »ZDENKA« poduzeću. Nakon Oslobođenja bio je u spomenutom poduzeću direktor, a do svoje smrti poslovođa. Osim toga bio je funkcioner Radničkog savjeta i upravnog odbora, što najbolje dokazuje koliko je radni kolektiv imao u njega povjerenja.

Svi koji su se od njega oprostili, kao i ostali njegovi suradnici, prijatelji i znanci, zadržat će ga u trajnoj uspomeni kao dobrog druga i suradnika.