

Broj dec. klasif.	S A D R Ž A J	Broj prikaza
637.16	Nedostaci mleka. Kvarenje, patvorenje, zagađivanje mleka	15
637.17	Druga mleka osim kravljeg	13
637.18	Nadomesci mleka. Biljno mleko	21
637.2/3	Maslac i sir,, opšte	11
637.2	Maslac, opšte	122
637.22	Svojtva i sastojci maslaca. Ispitivanje maslaca	58
637.23	Spravljanje maslaca, opšte	53
637.231	Pogoni za izradu maslaca	6
637.232	Sprave i aparati za izradu maslaca	31
637.233	Postupci za izradu maslaca	55
637.235	Pakovanje maslaca. Transport maslaca	4
637.24	Nuzproizvodi kod izrade maslaca. Obrada i prerada nuzproizvoda	4
637.26	Nedostaci maslaca. Kvarenje, patvorenje i zagađivanje maslaca	20
637.27	Regeneracija maslaca	2
637.3	Sirevi, opšte	27
637.3:	Sir u odnosu na druge oblasti	35
637.32	Osobine i sastav sireva	18
637.323	Kvalitet sireva	7
637.325	Ispitivanje sireva	11
637.33	Izrada sireva, općenito	38
637.33:	Izrada sireva u odnosu na druge oblasti	13
637.331/332	Sirarnice. Instalacije. Aparati za sirenje	11
637.333	Postupci kod izrade sireva. Manipulacija	52
637.335	Transport. Pakovanje. Magaziniranje sira	10
637.34	Upotreba sira. Potrošnja	7
637.344	Surutka. Proizvodi od surutke	27
637.345	Mlečni šećer	6
637.35	Vrste sireva	43
637.353	Meki sirevi	44
637.354	Tvrđi sirevi	83
637.355	Sirevi iz drugog mleka osim kravljeg	16

## OSVRT NA XVII. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

Dne 27. VI. o. g. održano je XVII. redovno ocjenjivanje mliječnih proizvoda u poslovnic. Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske. Na ocjenjivanju sudjelovalo je 10 mljekarskih organizacija sa 60 uzoraka iz 25 pogona.

Članovi ocjenjivačke komisije bili su ovi:

### I. grupa

Doležal Josip, »Zdenka«, Vel. Zdenci

Kohout Većeslav, »Slavija«, Staro Petrovo Selo

dr. Sabadoš Dimitrije, Poljopr. šum. fakultet

## II. grupa

Ferdebar Mato, »Slavonka«, Sl. Požega  
ing. Kaštelan Dinko, Stručno udruženje mljekar. privr. org. Hrvatske  
ing. Salopek Danko, Zagrebačka mljekara  
Uzorci potječu iz ovih poduzeća:

	Maslac	Kazein	Kondenzirano mlijeko	Mliječni prašak pun.	Mliječni prašak obr.	Bijela kava u prahu	S i r e v i								Ukupno	
							Trapist	Edamac	Grojer	Ementalc	Tilzit	Ribanac	Toplj. sir	Romašur		Pun. sir za mazanje
1. »Zdenka« V. Zdenci	1	—	—	—	—	—	9	—	—	1	—	—	1	—	—	12
2. »Slavonka« Sl. Požega	1	1	—	—	—	—	4	1	1	—	—	—	—	—	—	8
3. Zagreb. mljekara	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	1	5
4. »Belje« Beli Manastir	1	—	—	—	—	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	4
5. Mlj. industrija, Bjelovar	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	4
6. T. M. P. Osijek	1	2	1	1	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	7
7. T. M. P. Županja	1	1	—	1	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6
8. »Slavija« St. P. Selo	1	1	1	—	—	—	1	1	—	1	1	—	2	1	—	10
9. »Banija« Glina	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
10. »Sava« Babina Greda	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Ukupno:	10	8	2	2	1	2	18	3	3	2	1	1	5	1	1	60

Po organoleptičkim osebinama najbolji je bio uzorak maslaca br. 1 TMP Osijek (majstor Hudi Lucija).

Od kondenziranog mlijeka prvi se plasirao uzorak br. 55 »Slavija«, Staro Petrovo Selo (majstor Dajč Franjo).

Uzorak mliječnog praška pun. br. 60 TMP Osijek (majstor Čurić Marko) dobio je ukupno 17 bodova, a od toga otpalo je na okus i miris 12, drugi je po redu uzorak br. 61 »Pionir« TMP, Županja. Uzorci bijele kave u prahu »Kičo« br. 63 i 64 istog poduzeća ocijenjeni su kao prvoklasni.

Od trapista najviše je bodova dobio uzorak broj 9 (blok) PIK »Belje«, Beli Manastir, a 2. po redu je uzorak br. 16 »Slavonka«, Sl. Požega.

Od edamca najviše su bodova dobili uzorci br. 20 i 22 »Slavija«, Staro Petrovo Selo i Mljekarska industrija Bjelovar. Od grojera uzorak br. 29 PIK »Belje«, Beli Manastir, od ementalca uzorak br. 32 »Zdenke«, Vel. Zdenci, a od topljenog sira uzorak br. 42 Mljekarska industrija, Bjelovar, a nakon toga slijede uzorci br. 40 i 43 Zagrebačka mljekara i »Slavija«, Staro Petrovo Selo.

Uzorak br. 35 ribanac Zagrebačke mljekare (majstor Milošević Andrija, Rovišće), dobio je 15,5 bodova, a od toga otpalo je na okus i miris 7,75.

Uzorak br. 50 romadur »Slavija«, Staro Petrovo Selo (majstor Kohout Većeslav) dobio je ukupno 15,5 bodova, a od toga otpalo je na okus i miris 6.

Punomasni sir za mazanje, uzorak br. 51 Zagrebačke mljekare (majstor Pintar Dragutin) dobio je ukupno 18 bodova, a od toga otpada na okus i miris 8.

### Redoslijed ocjenjivanja

#### Maslac

Redoslijed	Ozn. uzor.	Ukup. br.bod.	Za miris i okus bod.	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
I	1	16	9,5	T. M. P., Osijek	Osijek	Hudi Lucija
II	7	15	8,5	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Krizmanić Dane
III	4	15	7,5	»Slavonka«, Sl. Požega	Slav. Požega	Musil Franjo
IV—VI	10	14	7,5	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Veliki Zdenci	Cisar Slavica
IV—VI	3	14	7,5	Mljek. ind. Bjelovar	Bjelovar	Kapan Kata
IV—VI	9	14	7,5	TMP »Pionir«, Županja	Županja	Drobac Miloš
VII	2	14	7	»Banija«, Glina	Glina	Kljaić Mladen
VIII	6	12,5	6,5	»Belje«, Beli Manastir	Beli Manastir	Sekulić Nikola
IX	8	12	7,5	Zagrebačka mljekara	Zagreb	Pintar Dragutin
X	5	10,5	4,5	»Sava«, Babina Greda	Babina Greda	Petričević Alojz

#### Sirevi

##### Trapist

I (blok)	9	16	8	PIK »Belje«, B. Manastir	Beli Manastir	Talić Mirko
II	16	15,75	8,75	»Slavonka«, Sl. Požega	Knežci	Bulja Franjo
III—IV	6	14,75	7	»Banija«, Glina	Glina	Kljaić Mladen
III—IV	11	14,75	7	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Zrinska	Nađ Vinko
V	3	14	6,25	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Badlješina	Pintarić Stevo
VI	1	14	6	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Uljanik	Smolac Slavko
VII	12	13,75	7,5	»Slavonka«, Sl. Požega	Sesvete	Keč Josip
VIII	7	13,75	7	»Slavonka«, Sl. Požega	Pleternica	Pipal Josip
IX	5	13,75	6,25	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Ivanovo Selo	Polak Franjo
X	4	13,5	7	»Slavonka«, Sl. Požega	Slav. Požega	Ždimal Franjo
XI	14	13	7	PIK »Belje«, B. Manastir	Beli Manastir	Talić Mirko
XII (blok)	2	12,75	7	T. M. P. Osijek	Luč	Grginov Marko
XIII	13	12,5	6,25	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Veliki Zdenci	Husak Vlado
XIV	15	11,25	4,25	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Tomašica	Udžbinac Štanko
XV	8	10,75	5,25	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Dežanovac	Holubek Leopold
Izvan konk.	10			proizveden nakon određenog roka		

##### Sport trapist

I	18	13,75	6,5	»Zdenka«, Veliki Zdenci	V. Bastaji	Salaš Drago
II	17	12,75	6,5	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Lipik	Marić Ivan

##### Edamac

I	20	13,5	7	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Krsnik Drago
II	22	13,5	6,75	Mljek. ind. Bjelovar	Bjelovar	Tihava Ludvig
III	21	13,25	7,25	»Slavonka«, Sl. Požega	Slav. Požega	Ždimal Josip

##### Grojer

I	29	14	7	»Belje«, Beli Manastir	Beli Manastir	Talić Mirko
II	27	13	5,75	»Slavonka«, Sl. Požega	Slav. Požega	Ždimal Josip
III	28	11	5	T. M. P. Osijek	Krivaja	Kudrnovski F.

##### Ementalac

I	32	15,25	7,5	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Veliki Zdenci	Kadlec Ivan
II	31	12,25	5,75	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Karaš Ivan

##### Tilzit

I	33	10,25	5,5	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Kohout Većeslav
---	----	-------	-----	------------------------	-------------	-----------------

##### Ribanac

I	35	15,5	7,75	Zagrebačka mljekara	Rovišće	Milošević A.
---	----	------	------	---------------------	---------	--------------

Redo- slijed	Ozn. uzor.	Ukup. br.bod.	Za miris i okus bod.	Proizvodno poduzeće	Pogon	Majstor
<b>Topljeni sir</b>						
I	42	14,5	6	Mljek. ind. Bjelovar	Bjelovar	Jandroković St.
II	40	14,5	5,5	Zagrebačka mljekara	Zagreb	Husak Ivan
III	43	14,5	5	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Banjak Ankica
IV	41	11,5	6	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Banjak Ankica
V	44	8	2,5	»Zdenka«, Veliki Zdenci	Veliki Zdenci	Bartoš Alojz
<b>Romadur</b>						
I	50	15,5	6	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Kohout Većeslav
<b>Punomasni sir za mazanje</b>						
I	51	18	8	Zagrebačka mljekara	Zagreb	Pintar Dragutin
<b>Kondenzirano mlijeko</b>						
I	55	13	7	»Slavija« St. P. P.	St. P. Selo	Dajč Franjo
II	56	12	6	T. M. P. Osijek	Osijek	Jelić Ivica
<b>Sušeni mliječni proizvodi</b>						
<b>Mliječni prašak punomasni</b>						
I	60	17	12	T. M. P. Osijek	Osijek	Čurić Marko
II	61	16	10	T. M. P. Županja	Županja	Bronić Ivo
<b>Mliječni prašak obrani</b>						
I	62	10	6	T. M. P. Županja	Županja	Tomaković Ignac
<b>Bijela kava u prahu »Kičo«</b>						
I	63	prvoklasna		T. M. P. Županja	Županja	Vila Tomo
<b>Bijela kava u paketu od 1 kg</b>						
I—II	64	prvoklasna		T. M. P. Županja	Županja	Vila Tomo

### Ivan Široki, Drnje

Pogon Zagrebačke mljekare

## UTJECAJ KONTROLE I PLAĆANJA MLIJEKA PO % MASTI NA POBOLJŠANJE KVALITETE MLIJEKA ZADNJIH GODINA

Već ima tome 15 godina otkako se mlijeko plaćalo proizvođaču po litri, ali taj način isplate imao je nezgodnu stranu, što su proizvođači dobrog i lošijeg mlijeka dobivali istu cijenu za svoje mlijeko, pa je tome bio povod, da su nesavjesni proizvođači patvorili mlijeko na štetu mljekare i poštenih proizvođača. Da bi se isplata mlijeka postavila na solidnu i pravilnu osnovu, uvedeni su drugi suvremeniji načini isplate mlijeka po %-tku masti.

Sama kontrola mlijeka na % masti obavlja se već niz godina, ali se prije nije polagalo dovoljno pažnje kao sada, da se mlijeko plaća svakom proizvođaču po stvarno pronađenom % masti, koji se ustanovljuje za dotični mjesec prilikom predaje mlijeka.

Kontrola mlijeka pozitivno je utjecala na % masti dopremljenog mlijeka u sabiralište, tako na pr. god. 1951. % masti u pojedinim mjesecima bio je: 3,3; 3,34; 3,3; 3,2; 3,1; 3,1; 3,2; 3,3; 3,4; 3,4; 3,45, a god. 1957.: 3,7; 3,5; 3,6; 3,6; 3,4; 3,7; 3,44; 3,6; 3,62; 3,6; 3,6 i 3,65.