

IZGRADNJA MLJEKARE U VIROVITICI

11. X. o. g. održan je u Virovitici sastanak u vezi s izgradnjom nove mljekare. Sastanku su prisustvovali predstavnici kotara, općine, polit. i zadrudnih organizacija, inspekcija te Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije - Sekcija za Hrvatsku.

Prvotni plan izgradnje mljekare predviđao je, da se izgradi mljekara kapaciteta 25.000 lit. na dan. Međutim, taj kapacitet bio bi premalen obzirom na to, što se preravanjem veće površine zemljišta predviđa držanje znatnog broja krava, pa time

i povećanje proizvodnje mlijeka.

Nakon diskusije, u kojoj su učestvovali svi prisutni, donesen je zaključak, da se izradi elaborat o izgradnji mljekare u Virovitici kapaciteta 50.000 l na dan s mogućnosti proširenja na 100.000 l na dan. Ukoliko bi i taj kapacitet u dogledno vrijeme bio premalen zaključeno je, da bi se suzilo otkupno područje i da se izgradi nova mljekara, a lokacija naknadno odredi. Na koncu sastanka raspravljalo se je o mogućnosti učešća kotara u investicionim sredstvima, pa je osnovan odbor za izgradnju

IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

Razvojem stočarstva postizava se veći bruto prihod — Na savjetovanju u Bečeju konstatirano je, da su poljoprivredna dobra u Vojvodini s malo stoke postizavala najviše 250.000 dinara bruto prihoda na 1 ha, dok ona s više i boljom stokom, dvostruko više.

Uvoz rasplodnih goveda za poljoprivredna dobra NRH — Za poljoprivredna dobra NRH je dosad iz Njemačke uvezeno 127 steonih junica, crvenošarenih i 10 steonih junica simentalke pasmine. Za stanice za umjetno osjemenjivanje krava uvezena su 3 rasplodna bika simentalke pasmine. Osim toga je uvezeno 20 rasplodnih goveda crvenošarih.

Iz Engleske uvezeno je 30 rasplodnih goveda Hereford pasmine (12 bikova i 18 steonih junica) te 35 rasplodnih goveda Jersey pasmine. Goveda Jersey pasmine podijelit će se poljoprivrednim dobrima Dalmacije radi križanja s bušom.

Najviša prodajna cijena mekinjama — Najviša cijena mekinjama određena je sa 16 Din kg (Sl. list FNRJ br. 40/58.).

Trgovinske i zadružne privredne organizacije formirat će prodajne cijene mekinjama kalkulatивно na osnovu nabavne cijene, troškova prijevoza i prometa.

Natječaj za stipendije Američke tehničke pomoći za 1959 — Savez poljoprivredno-šumarskih komora Jugoslavije raspisao je natječaj za stipendije Američke tehničke pomoći za god. 1959.

Predviđene su stipendije za 6 tema iz mljekarstva.

Molbe uz odgovarajuće priloge predlažu se do 1. XI. o. g. Savezu poljoprivredno-šumarskih komora FNRJ, Komisiji za izbor stipendista, Beograd, Zmaj Jovina br. 21/III.

Kreditni stočarskim poslovnim savezima i zemljoradničkim zadrugama radi snabdevanje individualnih poljoprivrednih

proizvođača oštećenih u god. 1958. sušom — Kredite za otkup hrane, sjemena i umjetnog gnojiva odobravat će Narodna banka, druge banke i štedionice.

Sekretarijati Saveznog Izvršnog Vijeća za poslove financija te za poljoprivredu i šumarstvo odredit će rajone (općine i kotare) koji su stradali od suše. Na odobrene kredite zadruge plaćaju kamate od 6% godišnje. Krediti zadrugama odobravaju se do 1. srpnja 1959.

Važnost topljenih sireva u sirarstvu Njemačke — Proizvodnja topljenih sireva postala je vrlo važna grana mljekarstva. Ona se još prije 35 godina počela razvijati. Nekada su se samo prigodice topili višci sireva, dok je danas to postala grana industrije. Proizvodnja topljenog sira se prema predratnoj podvostručila, a proizvodnja maslaca povećala se za 122%, tvrdih i mekih sireva za 143%, dok se proizvodnja kiselih sireva smanjila za neko 10 posto. Od ukupnog broja poduzeća za topljenje sireva na Bavarsku otpada preko polovice, a na Bavarsku i Baden Wirtenberg ukupno 2/3 i 81% od ukupne proizvodnje topljenih sireva.

Proizvodnja topljenih sireva i priprava od sireva u Saveznoj Republici Njemačkoj:

| | | | |
|------------|--------|-------|--------|
| Prije rata | 26.000 | 1953. | 41.154 |
| 1949. | 39.853 | 1954. | 41.154 |
| 1950. | 36.823 | 1955. | 48.540 |
| 1951. | 34.441 | 1956. | 50.102 |
| 1952. | 37.885 | 1957. | 52.849 |

Mlijeko povoljno djeluje na vid — U britanskom stručnom časopisu »Lancet« okullista dr. P. A. Gardiner dao je izjave vrijedne pažnje u pogledu djelovanja prikladne dijetne na vid za vrijeme razvoja

djeteta. Pokusi kod 91 djeteta dokazuju da se kratko i slabovidnost može smanjiti povećanom potrošnjom životinjskih bjelančevina, osobito mlijeka, sira, jaja, ribe i mesa.

Kod djece preko 12 godina, koja su trošila znatne količine životinjskih bjelančevina, znatno se poboljšao vid dok se kod kontrolne grupe djece, koja su hranjena običnom dijetom, na klinici, pogoršalo stanje vida.

Biogurt — novi proizvod — švedska varijanta — Proizvodnja biogurta se neprekidno povećava. Proizvodi se od punomasnog mlijeka ili od mlijeka s 3% masti, nadalje od obranog mlijeka, a i uz dodatak voća ili ekstrakta prirodnog voća. Od 1. VI. o. g. proizvodi se švedska varijanta biogurta, i to od mlijeka kvalitete A (Grad A Milch) koji se stavlja u promet u politrenim bocama. Dva mljekarska poduzeća u Nordheim Westfalenu prodala su u srpnju preko 250.000 boca tog kiselog mlijeka (iako je vrijeme bilo nepovoljno), a da prodaja ostalih mliječnih proizvoda nije smanjena.

Promet švedske varijante biogurta, i inače biogurta, najbolje dokazuje prednost tog mlijeka čija je flora najbolje prilagođena probavnom sustavu.

Novi biogurt ugodnog je blagokiselog okusa, ali ipak tekući. On ima za organizam prikladnih mliječnokiselih bakterija *Lactobacillus acidophilus* i *Streptococcus lactis* varieteta taette. Ima ista svojstva kao i biogurt, koji je čvrste konzistencije. Uklanja razne štete u vezi s ishranom, daje želucu i crijevima lako probavljive bjelančevine (razgrađene do aminokiselina) i pospješuje ukupnu tvarnu izmjenu. Svojom florom oživljava smanjenu funkcionalnu djelatnost simbiotske zajednice bakterija, koje se nalaze na sluznicama ljudskog probavnog trakta i pridonosi u znatnoj mjeri održavanju zdravlja organizma.

Produljivanje trajnosti mlijeka — Prof. Schönberg u Hannoveru navodi da pasteri-

zacija mlijeka kod 74° C za 40 sekundi u uobičajenim pločastim pasterima pogoršava odnos povoljnih bakterija prema nepovoljnim. Zato je Institut za veterinarska ispitivanja živežnih namirnica i higijene mlijeka Veterinarske visoke škole u Hannoveru u uskoj suradnji sa zadrugom za unovčenje mlijeka u Hannoveru proveo u tom pravcu istraživanje. Ustanovio je da pasterizacija u novom pasteru kod 71,5° C za 40 sekundi znatno povećava trajnost mlijeka i postiže bolji kvalitet mlijeka.

Kvasac poboljšava sir — U USA je patentiran postupak po kojem se dodatkom kvasca poboljšavaju polumasnii sirevi prikladni za ribanje. Ribanom siru dodaje se 3% pivarskog suhog kvasca (mehaničkim miješanjem). Time se jače ističe tipičan okus sira i povećava njegova trajnost. Za miješanje upotrebljava se inaktivan oblik kvasca (jer nije potreban kvasac koji se razmnaža).

(Molkerei Zeitung 58.)

Rusija — planovi proizvodnje mlijeka — Proizvodnja mlijeka u Rusiji god. 1953. iznosila je oko 36 i po milijuna tona. Prema 5-godišnjem planu 1956. do 1960. proizvodnja mlijeka god. 1960. bit će za 95% veća, t. j. dostići će 84,2 milijarde kg.

USA — proizvodnja mlijeka — Proizvodnja prvih 5 mjeseci god. 1958. iznosila je 54.500 milijarda funta (24.721.200 tona), a u istom razdoblju god. 1957. 54.496 milijarda funta (24.710.940 tona), t. j. povećala se za 10.260 tona.

Norveška — izvoz mliječnih proizvoda u Italiju — Prema trg. ugovoru produljenom za godinu dana između Norveške i Italije ukupna vrijednost norveškog izvoza u Italiju iznosit će 13,2 milijarde lira, od toga otpada 5,8 milijarda lira na ribe, 1,50 milijarda lira na jestiva ulja i masti i 1,2 milijarde lira na mliječne proizvode.

(Schw. Zentralblatt f. M. 58.)