

## MLEKARSTVO NA POLJOPRIVREDNOM DOBRU »MAGLIĆ«

Sa desne strane autoputa Novi Sad — Bačka Palanka, na 35 kilometru, nalazi se Poljoprivredno dobro »Maglić« u Bačkom Magliću. Od Novoga Sada udaljeno je železnicom 28 kilometara. Saobraćajne veze sa svim okolnim mestima i potrošačkim centrima vrlo su povoljne. Kompleks obradivog zemljišta od 2.655 ha u ataru ovog mesta pripada Poljoprivrednom dobru. Zemljište je ravno, a nadmorska visina kreće se u granicama 84—86 metara. Kompleks zemljišta preseca mreža kanala. Dobro je organizovano odmah posle Oslobođenja.

Osnovne grane proizvodnje na dobru su ratarstvo i stočarstvo. Stočarska proizvodnja usmerena je na uzgoj muznih krava i svinja. Prema proizvodnom planu, već 1962 godine na svaki hektar obradive površine treba da se uzgaja 1 visokomuzna krava. U skladu sa ovim, težište proizvodnje je produkcija mleka za potrebe proizvodnje mlečnih proizvoda, a nuzproizvodi upotrebljavat će se za ishranu stoke.

Kolika je pažnja obraćena unapređenju muznog fonda, najbolje može da se sagleda iz podataka o brojnom stanju muznog fonda.

Godina	Stanje-broj grla	Planirani broj grla	Indeks u odnosu na 1956 godinu	Indeks u odnosu na prethodnu g.
1956	140	—	100	100
1957	63	—	65	65
1958	382	—	272	587
1959	657	—	470	171
1960	—	1.057	755	160
1961	—	2.057	1.469	194

Iz navedenog pregleda zapaža se, da je počev od 1956 godine tendencija stalnog porasta broja muznih krava. Zapaža se takođe, da je 1957. godina bila odlučujuća godina za dalji razvoj muznog fonda i proizvodnje mleka. Te godine uklonjeno je iz zapata muznih krava svako grlo sa malom proizvodnjom i grla netipična za svoju rasu. U postojećem zapatu krava, preovlađuje goveće istočno-friziske rase i u malom broju domaći simentalac. Kod dalje nabavke krava, postoji tendencija povećanja zapata kravama istočno-friziske rase. Ovu tendenciju potkrepljuju izvesni podaci postignuti u praksi: postignuta praksa u odgajivanju grla ove rase, stvoreni pogodni uslovi za njen odgoj; visoka mlečnost krava, i za ovu rasu postignuta visoka prosečna masnoća mleka od 3,8% za 7 meseci 1959 godine.

Prema evidenciji Poljoprivrednog dobra, za period 1957—1959 godine proizvedene su sledeće količine mleka:

Godina	Količine mleka	Indeks
1957	152.790	100
1958	291.984	125,65
1959	1.032.867	676,00

Na osnovu analize dinamike proizvodnje mleka po mesecima za navedene godine, ističe se, da je najveća proizvodnja mleka u jesenjsko-zimskom periodu, što je upravo u skladu sa zahtevima tržišta, odnosno potrošnje.

Proizvedene količine mleka delimično su prodavane u sirovom stanju Centralnoj mlekari u Novom Sadu, a ostale količine prerađivane su u mlekari dobra. Mlekara proizvodi maslac, beli mekani sir i trapist. Finalni proizvodi realizuju se preko lokalnog tržišta i tržišta grada Novog Sada. Nuzproizvodi: obrano mleko, mlaćenica i sirutka, upotrebljavaju se za napajanje teladi, tov junadi, za uzgoj bekon svinja i uopšte za ishranu svinja. Preko mlekare dobra prerađene su sledeće količine mleka: 1957 godine, — 130.817 litara, 1958 godine, — 197.006 litara, i 1959 godine, — 955.258 litara.

Proizvodnja mlečnih proizvoda vrši se u jednoj adaptiranoj prizemnoj zgradi, koja je sagrađena od cigala i naboja. Oprema mlekare je vrlo oskudna, a postojeće instalacije su na izmaku svog korišćenja. U fazi male proizvodnje mleka, ova mlekara je pozitivno odigrala svoju ulogu, međutim, već u 1959 godini pokazalo se, da je malog kapaciteta i da ne ispunjava zahteve tehnoloških procesa proizvodnje.

Prema perspektivnom planu proizvodnje mleka na dobru, u poređenju sa proizvodnjom mleka ranijih godina, produkcija sirovine se mnogostruko povećava i iznosiće:

1960 godine — 2,346.804 litara,  
1961 godine — 4,691.100 litara, i  
1962 godine — 5,976.640 litara.

Ove količine mleka predstavljace tržišni višak. Obzirom da je dobro u sadašnjoj praksi steklo određeno iskustvo u poslovanju sa nekim mlekarama, a naročito imajući u vidu period godine juni—oktobar (mala potražnja mleka od strane konzumnih mlekara), odlučilo je da organizuje svoj sopstveni objekat za obradu i preradu mleka. Već u ovoj 1960 godini, pristupilo se pripremama za adaptaciju jedne zgrade, koja po svojoj funkcionalnoj osobini odgovara budućoj nameni. Ova zgrada već ima potrebne instalacije za mlekaru: vodovod, kanalizaciju, jaku i slabu struju, instalaciju industrijske pare i grejanja i instalaciju hlađenja. Sem ovoga, ima dovoljno prostorija za izvođenje planiranih tehnoloških procesa, kao i prostorija za zrenje i lagerovanje proizvoda.

Pristupilo se već pripremama za nabavku opreme za kapacitet mlekare od 20.000 litara dnevno. Od opreme, predviđeni su sledeći uređaji: kompletni uređaj za pasterizaciju mleka, pranje i punjenje boca; uređaji za proizvodnju maslaca; uređaji za proizvodnju sireva, i uređaji za proizvodnju jogurta i kiselog mleka.

Iz podataka koje navodimo, ističe se asortiman proizvodnje koja se planira, uključujući i procenat učešća proizvoda u ukupnoj proizvodnji:

### A s o r t i m a n p r o i z v o d n j e

#### Procenat učešća proizvoda u ukupnoj proizvodnji

Maslac	Paster. mleko	Beli mek. sir	Trapist	Jogurt	Kiselo ml.	Sir. mleko za mlekaru u N. Sadu
70	10	4	4	1,5	0,5	10

Prema predviđenom planu, proizvodi proizvedeni u mlekari ovoga dobra, biće delimično prodavani u samom mestu Maglić, a gro proizvodnje prodavaće se preko prodavnice dobra potrošačima grada Novog Sada.

Proizvedene količine nuzproizvoda: obrano mleko, mlaćenica i surutka, korišće se i dalje za potrebe ishrane stoke.

Organizacija prerade mleka na ovoj osnovi, poseduje elemente preimućstva, jer se sirovina dobija odmah posle muže, što je jedan od vrlo važnih uslova u izvođenju potpunog tehnološkog postupka. Nesumnjivo, da će i kvalitet finalnih proizvoda biti dobar, a u pogledu cene, u preimućstvu je dobro, jer otpada stavka transporta sirovine, koja itekako tereti jedinicu proizvoda. Organizacijom velike proizvodnje mleka, a uz to i prerade na samom dobru, naši potrošači u ovom slučaju imaće još više proizvoda preko potrebnih za svoju ishranu.

**Ing. Jeremija Rašić, Novi Beograd**

Institut za mlekarstvo FNRJ

### **SAVETOVANJE ŠEFOVA LABORATORIJA MLEKARA**

U Institutu za mlekarstvo FNRJ u Beogradu, održano je 3 i 4 marta ove godine savetovanje šefova laboratorija mlekara za pasterizaciju mleka. Cilj savetovanja bio je izmena iskustava po pitanju metoda kontrole pasterizacije mleka i primena detergenata. Na savetovanju je učestvovalo preko 30 pretstavnika većih mlekara iz čitave zemlje.

Na savetovanju koje je trajalo 2 dana, podneta su dva referata (autor referata ing. J. Rašić) i to: 1. — primena detergenata i »sterilizacije« u mlekari i 2. — bakteriološke metode u mlekari za pasterizaciju mleka. Posle podnetih referata i diskusije po njima doneti su zaključci.

Održano savetovanje šefova laboratorija mlekara, prvo je savetovanje ove vrste kod nas. Ono je pokazalo problematiku s kojom se suočavaju laboratorije naših mlekara u oblasti kontrole pasterizacije mleka, kao i značajnu ulogu koju laboratorije igraju u tome. Pored toga istaknuta je potreba daljeg podizanja stručnog nivoa rukovodilaca laboratorija putem kurseva, seminara i slično, kao i njihovog povezivanja s Institutom za mlekarstvo.

Po prvoj tački dnevnog reda doneti su ovi zaključci:

1) mnogobrojni zahtevi, koji se traže od dobrog detergenta postavljaју potrebu pravilnog kombinovanja više hemiskih jedinjenja. Pri ovome se mora voditi računa da se njihovom upotrebom u pogonu dobije željeni efekat, a to je čista površina sudova i uređaja, bez prouzrokovanja štetnih posledica na metalu i staklu;

2) kod upotrebe rastvora detergenta u pasterizacionoj mlekari, mora se imati u vidu njihova ispravna koncentracija i temperatura, kao i pravilan tok samog procesa pranja;

3) laboratorija mlekare je dužna, da kroz ceo proces pranja kontroliše održavanje propisne koncentracije i temperature detergenta. Za detaljnije ispitivanje efikasnosti detergenta, naročito gotovog detergenta fabričke proizvodnje, treba se obratiti Institutu za mlekarstvo FNRJ;