

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;

4) radi obezbeđenja dobrog pranja kanti potrebno je uskladiti veličinu i tip kanti s mašinama za pranje;

5) kod primene »sterilizacije« (germicidni) u pasterizacionoj mlekari najbolje je koristiti vruću vodu, temperatura koje mora biti najmanje 85° C za 10 minuta, na izlasku iz uređaja koji se tretira;

6) primenu hemiskih sredstava, naročito hipohlorita za »sterilizaciju«, treba koristiti u onim slučajevima, kada je sterilizacija vrućom vodom iz tehničkih razloga neefikasna, kao naprimer kod tenka za lagerovanje pasterizovanog mleka i sl.

Prilikom upotrebe hipohlorita za »sterilizaciju«, laboratorija mlekare treba da ima podatke o koncentraciji slobodnog hlora i stabilnosti samog preparata, bilo iz fabrike, ili uz pomoć neke laboratorije. Na taj način omogućeno je tretiranje mlekarskih uređaja sa ispravnom koncentracijom hipohlorita.

7) Ostale hemiske preparate za »sterilizaciju« treba koristiti, samo ako je njihova efikasnost i sigurnost prethodno ispitana u saradnji s Institutom za mlekarstvo FNRJ;

8) Institut za mlekarstvo u saradnji s mlekarama i drugim stručnjacima radiće na metodama za ispitivanje jačine detergenata i hipohlorita i u tom smislu izraditi odgovarajući predlog za standarde.

Po drugoj tački dnevnog reda doneti su ovi zaključci:

1) cilj bakteriološke kontrole u pasterizacionoj mlekari jeste dobivanje pasterizovanog mleka sigurnog za potrošnju sa zdravstvene tačke gledišta i dobre održivosti;

2) laboratorija mlekare dužna je da registruje podatke o:

a) bakteriološkom kvalitetu sirovog mleka, koje će biti pasterizovano

b) efikasnosti izvedene pasterizacije i

c) reinfekcija mleka posle pasterizacije, a s tim u vezi i čistoća sudova i uređaja;

3) laboratorija mlekare dužna je da vrši bakteriološku kontrolu, kao i čistoću sudova i uređaja po utvrđenom položaju i planu. Celokupan rad laboratorije mora biti propisno dokumentovan;

4) na prijemu mleka može se koristiti pri sadašnjim uslovima alkoholna odnosno alizarol proba i pored svoga nedostatka kao isključiva proba, ili kombinovana s probom kuvanja za procenu pogodnosti mleka za pasterizaciju;

5) u cilju stimulacije proizvodnje kvalitetnog mleka, poželjno je uvođenje sistema plaćanja mleka po bakteriološkom kvalitetu, procenjenim reduktaznom probom sa metilenskim pravilom ili resazurinom, kako su to već započele neke mlekare;

6) laboratorija mlekare dužna je da vrši procenu efikasnosti pasterizacije mleka fosfataznom probom (preporučuje se metoda po Aschaffenburg & Mullen-u) uz propisnu dokumentaciju s termografske karte;

7) laboratorije većine pasterizacionih mlekara, moderno opremljenih, vrše kontrolu pasterizovanog mleka neujednačenim metodama, bilo da se radi o proceni ukupnog broja bakterija na petri šolji, ili na određivanju coli-titra, radi čega je neophodno uvođenje standardnih metoda uključujući tu i sirovo mleko;

8) bakteriološku kontrolu vode, koja se koristi u mlekari, treba vršiti u određenim intervalima, naročito ako se radi o vodi koja ne dolazi

iz gradske vodovodne mreže. Za ovu svrhu potrebna je saradnja s higijenskim zavodima;

9) kontrola reinfekcije pasterizovanog mleka, usko je povezana sa čistoćom sudova i uređaja. Ovo procenjivanje potrebno je vršiti odgovarajućim metodama;

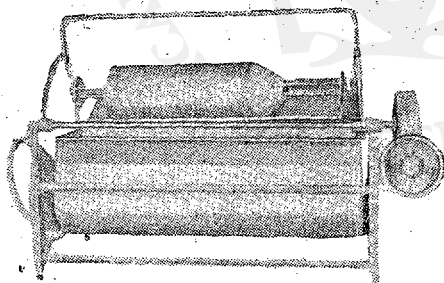
10) u cilju efikasnije bakteriološke kontrole i otklanjanja otkrivenih nedostataka u pogonu, potrebna je tesna koordinacija laboratorijske i tehničke kontrole. Ovo se mora odraziti i u odgovarajućoj dokumentaciji, koja se vodi u laboratoriji mlekare.

PRAKTIČAN STROJ ZA PRANJE TANJURIČA SEPARATORA

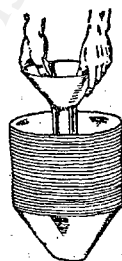
Svatko, tko radi u mljekari, zna, kako je mučan i dugotrajan posao pranje tanjurića iz bubnja separatora.

Kod separatora većeg kapaciteta, koji imaju više od 100 tanjurića u bubnju, traje taj posao više od dva sata.

Da bi se taj posao olakšao, konstruirale su neke mljekarske tvornice u inozemstvu stroj za pranje tanjurića separatora (sl. 1). Ovaj stroj sastoji se od bubnja, osovine (jedne ili više), na koju se nanižu tanjuri separatora, postolja i pogonskog elektromotora.



Sl. 1 Stroj za pranje tanjurića separatora



Sl. 2

Tanjurići separatora peru se na ovaj način:

Nakon završenog posla otvorimo separator, izvadimo bubanj, a zatim i tanjuriće (sl. 2.) Iz stroja za pranje separatora izvadimo pokretnu osovinu, i provučemo je kroz otvor tanjura separatora (sl. 3). Pritom valja paziti, da se tanjuri ne razmaknu, ili ne raspu, jer ih je onda teško nanižati na osovinu. Osovinu s tanjurima stavimo ponovno u bubanj stroja za pranje.

Kad osovinu s tanjurićima postavimo i pričvrstimo u bubnju, razmaknemo tanjuriće jedan od drugoga (sl. 4), zatim bubanj napunimo vodom oko 2 cm ispod ruba tanjurića. U vodu stavimo neko kemijsko sredstvo za pranje ili detergent. Tada zatvorimo i pričvrstimo poklopac stroja za pranje, te pustimo paru, da se voda postepeno zagrije najprije na 40—50, a zatim do cca 70°C. Potrebno je voditi računa o tome, da se voda postepeno zagrijava, jer se kod suviše naglog zagrijavanja bjelančevine prilijepe za stijenku tanjurića.

Tada osovinu s tanjurićima stavimo u pokret. Dok se tanjuri okreću, prolaze kroz otopinu i na taj način se peru. Pošto je mlijeko separirano,