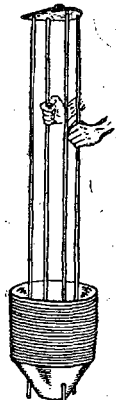
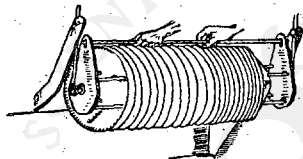


tanjurići se peru 10—15 minuta, a nakon separiranja sirutke 15—20 minuta.

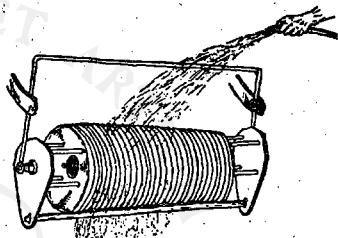
Kad se stroj zaustavi, ispusti se otopina, a tanjuri se prskaju toplom i hladnom čistom vodom, da se isperu ostaci kemijskih sredstava za pranje (sl. 5).



Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5

Pokretnu osovinu stroja s tanjurićima izvadimo, tanjuriće s nje pažljivo skinemo i stavimo na stol za pribor, da se osuše, ili ih odmah stavimo ponovno u separator.

Ako tanjurići nisu dulje vremena temeljito prani, na njima se stvara talog, koji treba onda posebno prati četkom u toploj vodi uz dodatak 0,5% dušične ili fosforne kiseline.

Dok se tanjurići peru u stroju, može radnik oprati ručno druge dijelove separatora, te na taj način posao brzo obaviti i uštedjeti znatno radne snage i vremena.

Za stroj tipa »Jongia« tvrtka »Holstein-Kappert« daje ove tehničke podatke: količina vode u bubnju oko 250 lit., potrošnja pare za jedno pranje oko 25 kg, snaga pogonskog motora 1 KS, dimenzije stroja 2100x1450x1150 mm, težina netto 180 kg, brutto 220 kg.

A. Petričić

OSVRT NA XXII. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

9. III. 1960. održano je u prostorijama Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije XXII. ocjenjivanje mliječnih proizvoda.

Na ocjenjivanje je dostavljeno iz 13 mljekarskih pogona (9 mljekara) 35 uzoraka mliječnih proizvoda, i to 8 vrsti sireva (trapist, grojer, ementalac, ribanac, topljeni sir, švarcenberg, à la bel paese i »Pionir«), zatim kondenzirano mlijeko, mliječni prašak, bijela kava, kazein i maslac.

Organoleptičko ocjenjivanje obavila je ova komisija:

1. dr. D. Sabadoš, Poljoprivredni fakultet, Zavod za laktologiju, Zagreb
2. Antun Rudnički, Mljekarska škola Bjelovar
3. ing. Dinko Kaštelan, Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije, Sekcija za Hrvatsku
4. dr. Ante Petričić, Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije, Sekcija za Hrvatsku

Pregled dostavljenih uzoraka na XXII. ocjenjivanje

M L J E K A R A	S i r e v i							Ostali proizvodi					Ukupno	
	Trapist	Grojer	Ementalac	Ribanac	Toplj. sir	svarčen-berg	A la bel paese	„Pionir“	Kondenz. mlijeko	Mliječni prasad	Bijela kava	Kazein		Maslac
„ZDENKA“, Vel. Zdenci	4	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	6
Zagrebačka mljekara	—	1	—	1	2	—	—	1	—	—	—	—	—	5
„SLAVIJA“, St. Petrovo Selo	1	—	1	—	1	1	1	—	1	—	—	—	1	7
„PIONIR“ TMP, Županja	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	3
PIK „BELJE“ Beli Manastir	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	2
Mlj. industrija, Bjelovar	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	4
„ZORA“, Virovitica	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	4
Polj. zadruga Hercegovac	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2
OPZ Ladislav	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2
U k u p n o :	9	3	1	1	4	1	2	1	1	1	1	2	8	35

Redoslijed rezultata ocjena i porijeklo uzoraka na XXII. ocjenjivanju mliječnih proizvoda

Sirevi

Redo-slijed	Broj uzorka	Ukup. broj (20)	Za miris i okus bodova (10)	MLJEKARA — pogon
Trapist				
I	1	15,25	8	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
II	4	14,75	8,25	Mljekarska industrija Bjelovar
III—IV	5	13,5	6,75	»Zora«, Virovitica
III—IV	8	13,5	6,75	»Zdenka«, V. Zdenci — V. Pisanica
V	9	13,5	6,25	»Zdenka«, V. Zdenci — Oštri Zid
VI	7	12,25	6,75	OPZ Ladislav
VII	6	12	6,75	PZ Hercegovac
VIII	2	12	6	»Zdenka«, V. Zdenci — Lipik
IX	3	10,5	4,25	»Zdenka«, V. Zdenci — Ivanovo Selo
Grojer				
I	12	17	8,5	Mljekarska industrija Bjelovar
II	10	16,5	7,75	Zagrebačka mljekara — Novigrad
III	11	12,5	6,75	»Zora«, Virovitica
Ementalac				
I	14	14,5	8	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
Ribanac				
I	17	16,5	7	Zagrebačka mljekara — Rovišće
Topljeni sir				
I	18	16,25	6	Zagrebačka mljekara, Zagreb
II	20	16,25	5,75	»Zdenka«, Veliki Zdenci
III	21	15,75	6,75	Zagrebačka mljekara, Zagreb
IV (blok)	19	12,5	5	»Slavija«, Staro Petrovo Selo

Redo- slijed	Broj uzorka	Ukup. broj (20)	Za miris i okus bodova (10)	MLJEKARA — pogon
Švarcenberg				
I	13	16	8	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
à la bel paese				
I	15	15,25	7,5	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
II	16	13	6,75	Mljekarska industrija, Bjelovar
»Pionir« (imperial)				
I	22	14	7,25	Zagrebačka mljekara, Zagreb
Kondenzirano mlijeko				
		(20)	(13)	
I	1	17	12	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
Mliječni prašak				
		(20)	(10)	
I	1	18,5	9	Pionir«, tvor. ml. praška, Županija
Bijela kava				
I	1	18,5	9	Pionir«, tvor. ml. praška, Županija
Kazein				
		(20)	(8)	
I	1	16,5	5,5	»Zora«, Virovitica
II	2	15,5	5,5	PIK »Belje«, Beli Manastir
Maslac (kv.)				
		(20)	(12)	
I (I.)	4	18,5	10,5	PIK »Belje«, Beli Manastir
II (II.)	7	17,5	9,5	Poljoprivr. zadruga, Hercegovac
III (I.)	8	17	9	»Zora«, Virovitica
IV (II.)	5	16	9	»Zdenka«, Veliki Zdenci
V (I.)	3	16	8	Mljekarska industrija, Bjelovar
VI (II.)	6	14,5	8	OPZ Ladislav
VII (I.)	1	14	8,5	»Slavija«, Staro Petrovo Selo
VIII (II.)	2	13	7	Pionir«, tvor. ml. praška, Županija

Klasifikacija mliječnih proizvoda

Proizvod	Broj uzorka	Ia 18—20	I 16—18	II 13—16	III 10—13
Sirevi:					
trapist	9	—	—	5	4
grojer	3	—	2	—	1
ementalac	1	—	—	1	—
ribanac	1	—	1	—	—
topljeni sir	4	—	2	1	1
švarcenberg	1	—	1	—	—
à la bel paese	2	—	—	1	1
»Pionir«	1	—	—	1	—
Ukupno:	22	—	6	9	7

Kondenzirano ml.	1	—	1	—	—
Mliječni prašak	1	1	—	—	—
Bijela kava	1	1	—	—	—
Kazein	2	—	1	1	—
Maslac	8	1	4	3	—
Sveukupno:	35	3	12	13	7

Na ovom XXII ocjenjivanju prosječan broj bodova kod uzoraka tra-
pista iznosio je 13, na XXI. ocjenjivanju 12,2, a na XX. 15,4; kod uzo-
raka maslaca 15,75, na XXI. ocjenjivanju 13,25, a na XX. 16. 62,5% uzo-
raka maslaca bilo je Ia i I. klase, 37,5% II. klase.

K.

ZA NAŠE SELO

BOLESTI VIMENA I NJIHOVO SUZBIJANJE

Kakogod iz čistog i besprijekornog izvora dobivamo besprijekornu vodu, isto tako besprijekorno mlijeko možemo dobiti samo od čiste i zdrave krave. Sve, što je o tome potrebno znati, govori nam higijena.

Provođenje higijenskih mjera skopčano je s utroškom vremena kao i nepredvidivim troškovima. No, ono zato donosi koristi, osobito uspjehe kod suzbijanja zaraznih upala vimena, koje nakon što ih krave prebole, ili budu izliječene, ne ostavljaju t. zv. imunitet kao kod mnogih drugih zaraznih bolesti.

Inače, bolesti vimena i sisa nastaju bez učešća zaraznih klica, no vrlo često uz njihovo učešće, kada dolazi do zaraze. Radi toga ćemo provodeći mjere oko njihova suzbijanja morati postupati slično kao i kod zaraznih bolesti.

Da bismo mogli dobiti dobro i zdravo mlijeko, trebamo udovoljiti nekim zahtjevima, među kojima su od osobite važnosti: 1. da su muzare kao i osoblje, koje se njima bavi, zdrave; 2. da se muzare drže i ishranjuju na odgovarajući način.

Nesumnjivo je, da muzare moraju biti zdrave, a naročito da im nisu bolesna: vimena, crijeva, pluća, koža, spolni organi i to naročito, ako su te bolesti vezane s nekim iscjerkom. Nadalje ne smiju poboljevati od zaraznih bolesti (na pr. sušice, zaraznog pobačaja i t. d.). Opasnija zarazna bolest je svakako sušica i to bilo vimena ili pluća. Osim toga je opasno zarazno presušanje vimena, koje nanosi ogromne ekonomske štete narodnom gospodarstvu. Ovu se bolest mnogo lakše može predusresti nego li je liječiti. U tu svrhu treba naime propisno i čisto musti, zatim temeljito izmuzivati vime i krave dobro njegovati. Ozbiljan je također zarazni pobačaj krava, jer se tada izlučuju velike količine uzročnika — klica, radi čega se moraju odvajati od ostalih goveda i to bar tako dugo, dok se potpuno ne očiste. Povrh toga radi izlučivanja tih klica može se i mlijekom čovjek zaraziti i oboljeti od ozbiljne