

MLJEKARSTVO

LIST ZA UNAPREĐENJE MLJEKARSTVA JUGOSLAVIJE

GOD. X.

ZAGREB, KOLOVOZ 1960.

BROJ 8

Ing. Matej Markeš, Zagreb

Stručno udruženje mljekar. org. Jugoslavije
Sekcija za Hrvatsku

PLENUM SEKCIJE ZA HRVATSKU STRUČNOG UDRUŽENJA MLJEKARSKIH ORGANIZACIJA JUGOSLAVIJE

U Zagrebu je 24. VI. 1960. održan plenum članova Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije. Razmatran je rad Sekcije u prošloj godini, aktuelna problematika i perspektive daljnog razvoja mljekarstva u NR Hrvatskoj.

Osim članova Sekcije plenumu je prisustvovao i sekretar Saveznog udruženja drug Stambolić, zatim sekretar Slovenske sekcije, Udruženja, kac i predstavnici Poljoprivrednog fakulteta iz Zagreba, Sekretarijata za industriju I. V. NRH, Zavoda za privredno planiranje NRH i drugi.

Plenum je otvorio predsjednik Sekcije drug Nikola Šegota. Nakon izbora organa plenuma podnio je rezimirani izvještaj o radu sekretar Sekcije drug Markeš.

1. Proizvodnja i potrošnja

Proizvodnja mlijeka u Hrvatskoj porasla je od 588 milijuna litara u god. 1956. na 713 mil. lit. u god. 1958., t. j. za neko 20%.

Potrošnja mlijeka u istom razdoblju (1956—58) — prema statističkim podacima — ostala je kod radničkih obitelji nepromijenjena (90 lit. po članu godišnje), dok je kod službeničkih obitelji neznatno porasla (od 100 na 102 lit. po članu obitelji godišnje). U seljačkim obiteljima potrošnja je mlijeka najviša — i također u porastu — od 114 lit. u 1956. na 123 lit. u 1958. po članu godišnje.

Potrošnja mliječnih proizvoda u spomenutom razdoblju je u lagrenom porastu. Kod radničkih obitelji ona je iznosila 1956. prosječno 4 kg godišnje po članu obitelji, a 5,25 kg god. 1958. U službeničkim god. 1956. 4,75 kg, a 1958. 6,75 kg, a u seljačkim je porasla od 7 na 8 kg godišnje po članu obitelji.

2. Organizirani otkup i prerada mlijeka

Prema podacima Sekcije, u Hrvatskoj su mljekare otkupile tokom god. 1959. 80,006.790 lit. mlijeka. Prednjoj količini treba dodati neevi-

dentirani otkup preko mljekara, koje cijenimo na 2,5 do 4 mil. lit. t. j. 3—5% od iskazane količine. Mljekare otkupljuju 11—12% od godišnje proizvodnje mlijeka i otkup je posljednjih godina ostao približno na istoj visini.

Potrošnja pasteriziranog mlijeka naglo raste i time učešće mljekara u opskrbi stanovništva mlijekom postaje sve značajnije, kako je to uočljivo iz donjih podataka.

| | 1956. | 1957. | 1958. | 1959. |
|--|--------|--------|--------|--------|
| Isporučeno konzum. mljeka tisuća litara | 20.520 | 22.300 | 24.375 | 31.840 |
| % | 100 | 108 | 119 | 155 |

Proizvodnja maslača u mljekarama NRH opada — naročito u posljednje tri godine — i god. 1959. bila je niža nego 1956.

| | 1956. | 1957. | 1958. | 1959. |
|------------------|-------|-------|-------|-------|
| Proizvedeno tona | 992 | 1.330 | 1.189 | 951 |
| indeks | 100 | 134 | 120 | 96 |

Proizvodnja sireva raste ravnomjerno kako je uočljivo iz ovih podataka:

| | 1956. | 1957. | 1958. | 1959. |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Proizvedeno sireva - tona | 1.260 | 2.240 | 1.861 | 2.089 |
| % | 100 | 178 | 148 | 166 |

Asortiman i kvaliteta sireva nijesu znatnije uznapredovali tokom posljednjih godina, kako su to pokazale smotre mliječnih proizvoda na poljoprivrednim izložbama u Novom Sadu.

Proizvodnja ostalih mliječnih proizvoda u god. 1959. iznosila je kako slijedi: jogurta 1.668.129 lit., konzumnog vrhnja 370.364 lit., kondenziranog mlijeka 91.861 kg, kazeina 288.845 kg, kave u prahu 56.661 kg, sladoleda 72.997 kg i 5,6 milijuna obroka za školsku djecu.

Letimičan pogled na 15-godišnje kretanje organiziranog otkupa i prerade mlijeka pokazuje da je uloga mljekara u opskrbi stanovništva sve veća.

U razdoblju od 1946. do 1959. evidentirani otkup mlijeka je porastao od 12,7 na 80 milijuna litara, t. j. za 6,3 puta, a proizvodnja mliječnih proizvoda kako slijedi:

| | |
|--------------------------------------|------------------------|
| maslac za 5,4 puta, t. j. | od 165 na 951 tona |
| sireva za 10,8 puta ,t.j. | od 194 na 2090 tona |
| mliječnog praška za 100 puta, t. j. | od 16,5 na 1683 tona |
| konzumnog mlijeka za 5,3 puta, t.j.. | od 6 na 31,8 mil. lit. |

Iako je iskazani tempo porasta otkupa i proizvodnje vrlo brz, još uvjek proizvodnja mliječnih proizvoda zaostaje za potražnjom i potrebama.

3. Troškovi i cijene

Otkupne cijene mlijeka su u laganim porastima. Porast nije ravnomjeren kod svih privrednih organizacija i kretao se je između 2,4% do 21,3% u razdoblju 1957—9.

Slavonske su mljekare otkupljivale mlijeko po cijeni 19,88 do 23,10 Din, izuzev beljske mljekare, koja je obračunavala mlijeko po 32,02 Din. Prosječna otkupna cijena Zagrebačke mljekare iznosila je 28,48 Din, dok je splitska otkupljivala prosječno po 33,18, a riječka (uključivo i dovoz do mljekare) po 37,89 Din.

Cijene mlijecnih proizvoda su vrlo različite. One su se kretale — na veliko — za: punomasni trapist od 320—440 Din, grojer 360—480 Din, edamac 400—540 Din, ementalac 460—540 Din, maslac I 500—800, kiseli kazein 430—600, kondenzirano mlijeko (u limenkama 1 kg) 370, mlijecni prašak 36%-tini 418,25, obrani 89,55. Cijene u maloprodaji su za 10—20% više od navedenih.

Troškovi obrade i prerade mlijeka u mljekarama tokom god. 1959. varirali su od 5,95 do 23,94 Din po litri, a zavisno o nizu faktora, kao što su: prostranstvo otkupnog rajona, struktura poljoprivredne proizvodnje u rajonu, otkupna mreža, vrsta transportnih sredstava, sezonska varijabilnost otkupa, korištenje kapaciteta, assortiman proizvodnje, visina osnovnih sredstava, stupanj mehanizacije objekta, unutrašnja organizacija rada, kadrovi, društvene obaveze i dr. Troškovji proizvodnje pojedinih proizvoda također su različiti u raznim poduzećima.

Na osnovu otkupnih cijena i troškova formirane su prodajne cijene mlijeka i mlijecnih proizvoda. Dok su se cijene mlijecnih proizvoda elastično prilagođivale stanju na tržištu, dotle su prodajne cijene konzumnog mlijeka tokom nekoliko godina fiksne nezavisno o porastu otkupnih cijena i troškova. Budući da su NO-i u zainteresiranim gradovima uticali na zaledivanje prodajnih cijena, to su oni i pokrivali razliku između prodajnih cijena i cijena koštanja.

4. Perspektive proizvodnje i investiranja

Zbog znatnih investicionih ulaganja u poljoprivredu, napose u govedarstvo, proizvodnju stočne krme i veterinarsko-sanitarne zahvate, očekuje se perspektivni porast proizvodnje do 1,4 milijarde litara, a tržnih viškova mlijeka do 900 milijuna litara.

Da bi se ove količine mogle prihvati potrebna su znatna investiciona ulaganja u objekte za obradu i preradu mlijeka.

U toku god. 1959. Jugoslavenska investiciona banka raspisala je XXXVI. natječaj, na koji je 25 investitora iz Hrvatske podnijelo investicione zahtjeve, od toga 18 za novogradnje, a 7 za rekonstrukcije mljekara.

Zatražena su osnovna investiciona sredstva u visini od 12,7 milijarda dinara, što je 5 puta više od početne i 7 puta više od sadanje vrijednosti osnovnih sredstava naših mljekara.

Ulaganjem navedenih sredstava postigli bi se kapaciteti od cca 800 mil. lit. godišnje, t. j. otprilike 10 puta više od sadanjeg organiziranog prometa, a vrijednost brutto produkta porasla bi od sadanjih 4, na neko 30 milijarda dinara.

Planirana proizvodnja mliječnih proizvoda podmirila bi potrebe domaćih potrošača, a izvjesne količine mliječnih proizvoda moglo bi se izvoziti.

5. Kadrovi

Prema prikupljenim podacima u 18 najvećih mljekara radi 1.515 radnika i službenika. Od toga otpada na:

| | |
|---------------------------------------|-----|
| obradu, preradu i ispitivanje mlijeka | 46% |
| pomoćne djelatnosti | 18% |
| prodaju | 17% |
| administraciju | 15% |
| ostalo | 4% |

Od ukupnog broja u mljekarama radi 964 (64%) muškaraca i 551 (36%) žena. Na inženjere, visokokvalificirane i kvalificirane radnike otpada 35%, dok su 65% nekvalificirani i priučeni radnici te učenici.

Vrijednost brutto produkta po uposlenom radniku raste i iznosila je (u 000 Din):

| 1955. | 1957. | 1959. |
|-------|-------|-------|
| 1.846 | 2.028 | 2.640 |

Produktivnost rada u našim privrednim organizacijama zaostaje za produktivnošću istovrsnih objekata u drugim zemljama. U tom pravcu bit će potrebno uložiti znatne napore i smišljen rad, koji će uz koncentraciju proizvodnje, mehanizaciju, specijalizaciju i automatizaciju proizvodnje donijeti obilne plodove.

Daljnji razvoj proizvodnje, poboljšavanje kvalitete, proširenje assortimenta, povećanje produktivnosti i sniženje troškova ne može više bazirati samo na praktičnim iskustvima, već će trebati razviti posebno naučno-istraživačku službu, kao i centre za izobrazbu srednjih, viših i visokoškolovanih kadrova.

Diskutanti na plenumu razmatrali su — pored ostalog — u detaljima problematiku izobrazbe kadrova, investicija i cijena. Na osnovu izvjestaja i diskusije formulirani su ovi

Zaključci

I. Otkup i prerada mlijeka

Otkup mlijeka i proizvodnja mliječnih proizvoda su za posljednje tri godine u stagnaciji, a potražnja i potrebe mlijeka i mliječnih proizvoda su u porastu. Da bi se otklonila rastuća disproporcija između proizvodnje i potražnje, plenum preporučuje da mljekarske privredne organizacije porade na proširenju otkupne mreže, zahvaćajući što većih tržnih viškova mlijeka, proširenju odnosa s proizvođačima i zadugama, podupiranju svih akcija za povećanje proizvodnje i da aktivno učestvuju u otklanjanju svih faktora koji destimulativno utiču na porast proizvodnje i otkupa mlijeka. U tu svrhu suradivati s lokalnim organima vlasti i organizacijama koje vode brigu o unapređenju stočarstva i proizvodnje mlijeka, te Sekcijom i Udruženjem.

Između pojedinih mljekarskih privrednih organizacija postoje značne diferencije u otkupnim cijenama mlijeka, koje su mjestimično nedovoljno stimulativne za povećanje proizvodnje i otkupa mlijeka. Obzirom na povoljne mogućnosti plasmana mlijeka kroz svinjogojstvo i tov mlađe stoke preporučuje se mljekarskim privrednim organizacijama da revisiraju otkupne cijene mlijeka i izbalansiraju ih sa cijenama mesa.

Plenum stavlja u dužnost sekretarijatu Sekcije da pruži punu pomoć Saveznim i Republičkim forumima kod izrade perspektivnog plana unapređenja mljekarstva za NR Hrvatsku.

Plenum pozdravlja nastojanja nekih mljekara na proširenju assortimenta, osobito kod napitaka i mekih sireva, i preporuča da se i dalje nastavi s naporima u tom pravcu, koristeći pomoć stručnjaka iz privrednih organizacija i sekcije.

II. Kadrovi, nagrađivanje i produktivnost

U cilju izobrazbe stručnih kadrova stavlja se u zadatku Sekcije da sakupi podatke o broju i spremi kadrova, te predloži Odboru konkretnе mјere za njihovu izobrazbu. Školovanje kadrova sa srednjom, višom i visokom školskom spremom nužno je uskladiti sa sadanjim i perspektivnim potrebama mljekarske industrije, a u smislu rezolucije S. I. V-a o izobrazbi stručnih kadrova.

Potrebno je aktivirati komisiju za kompleksno nagrađivanje pri Sekciji, sa zadatkom, da pruži pomoć oko uvođenja kompleksnog nagrađivanja radnika u zainteresiranim poduzećima koristeći iskustva mljekara, koje su već primijenile ovaj način nagrađivanja.

Stručnjaci mljekarskih privrednih organizacija, Sekcije i Udruženja trebaju proučiti mogućnost uvođenja elektronike i automatizacije proizvodnih procesa, pa specijalizacije rada pojedinih pogona i poduzeća, u cilju povećanja produktivnosti rada. S tim u vezi razraditi odgovarajuće prijedloge i preporuke upravnom odboru Udruženja, odboru Sekcije i mljekarskim privrednim organizacijama.

Sekcija i Udruženje trebaju proučiti mogućnost razvijanja kooperativnih odnosa između mljekarskih privrednih organizacija, kao i između krupnih proizvođača mlijeka i mljekara, a u cilju sniženja troškova.

III. Investicije

U cilju kompletiranja naših mljekara savremenom opremom, potrebno je da Sekcija i Udruženje poradi oko što brže realizacije zahtjeva za devizna sredstva u visini od 1.033.286 dolara, odobrenih od Jugoslavenske investicione banke za uvoz mljekarske opreme.

U vezi s podnijetim investicionim programima za rekonstrukciju i gradnju mljekara stavlja se u zadatku Sekciji da pruži punu pomoć Jugoslavenskoj investicionoj banci sa ciljem što bržeg i pravilnijeg rješavanja ovih zahtjeva, a u duhu instrukcija koje je dao odbor Sekcije.

IV. Organizacija

Plenum konstatira da je rad Sekcije bio uspješan i koristan za unapređenje mljekarstva u NR Hrvatskoj i Jugoslaviji. U tom smislu se

preporuča da mljekarske privredne organizacije i nadalje zajednički djeluju na rješavanju mljekarskih problema a da se organizaciona forma prilagodi budućim novim zakonskim propisima o udruživanju.

Preporuča se Sekciji da pojača stručnu surađnju Sekcije sa mljekarama i mljekara međusobno putem obilaska, izmjena stručnjaka i radnika, savjetovanja, formiranja odgovarajućih komisija i sl.

U cilju unapređenja mljekarstva potrebno je da Sekcija u toku slijedeće godine poradi na učlanjivanju ostalih mljekara u Sekciju, kao i onih organizacija (zadružni savezi i poljoprivredna dobra), koji se bave mljekarstvom ili su podnijele investicione programe za gradnju mljekara.

Preporuča se članicama da pruže pomoć časopisu »MLJEKARSTVO« i da među svojim radnicima i službenicima aktivnije organiziraju surađnju, kako bi časopis zaista postao vjerodostojan tumač stanja i propagator ciljeva našeg mljekarstva.

Ing. Marko Stanišić, Sarajevo

Zavod za mljekarstvo

Poljoprivredni fakultet

DUBROVAČKI SIR

Stočari dubrovačkog kotara, pored drugih mliječnih proizvoda, koji su tipični i za druge krajeve naše zemlje, proizvode dubrovački sir od ovčjeg mlijeka. Prema posljednjem popisu stoke (7), koji je izvršen od strane NOK Dubrovnik god. 1953. broj ovaca iznosi 18.658. U siječnju god. 1957. izvršena je anketa o brojnom stanju stoke, čiji rezultati nam pokazuju, da se broj ovaca povećao na 24.228 (ovdje nisu uračunati ovnovi, jagnjad i škopci). Računa se, da na »rudu« otpada oko 70% od ukupnog broja ovaca. Od rude namuze se na godinu oko 90 litara mlijeka. Ako se tome još doda 30 litara mlijeka, što ih posiše jagnjad, onda izlazi, da je godišnja mliječnost rude oko 120 litara (4). Iz ovih podataka se vidi, da je baza za robnu proizvodnju dubrovačkog sira solidna.

Dubrovački sir po svom sastavu i kvaliteti pripada u grupu tvrdih ovčjih sireva. Pogačastog je oblika, gornja i donja površina su mu blago ispupčene. Promjer se kreće od 8 do 10 cm, a visina od 3 do 4 cm. Sirevi su teški 160 do 340 g. Kora im je mekana i sjajna, jer se u toku zrenja njeguje uljem (sl. 1).

Na presjeku treba da ima rupice od 0,3 do 0,5 mm, okrugle i sjajne. Tijesto treba da je žučkasto.

Naši uzorci nisu imali potpuno pravilan presjek, te na slici br. 2 dajemo prosječan uzorak ispitivanih sireva. Uzorak sira br. 6 star je 31 dan. Na presjeku su rupice nepravilna oblika, poprečne pukotine, pa sirutkina gnijezda; a sve to govori, da čistoća mlijeka i proizvodnja sira nisu bili na dovoljnoj visini.

Tehnološki proces proizvodnje dubrovačkog sira praćen je u selu Orašju i izgleda ovako: