

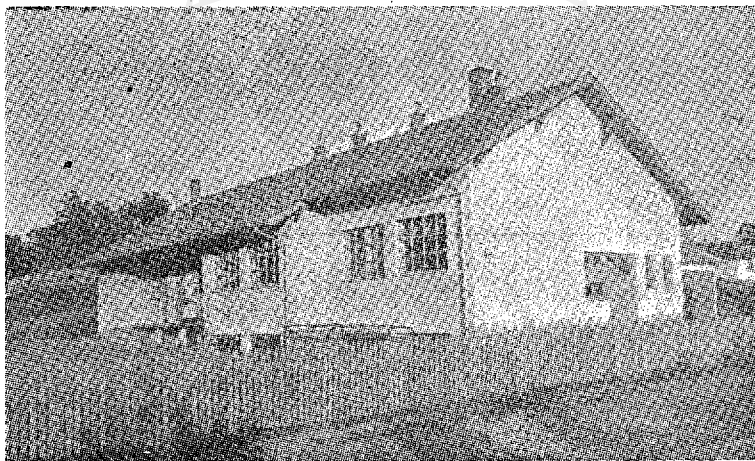
## IZ NAŠIH MLJEKARA

Miloš Mesner, Prokuplje  
Konzumna mlekara

### KONZUMNA MLEKARA U PROKUPLJU

Okolina Prokuplja od davnina je poznata po proizvodnji belog mekanog sira i kajmaka. S proleća, iz ravničarskog dela stada ovaca izdvojena su na ispašu u planinske delove i na planinskim pašnjacima stoka je provodila sve vreme proleća, leta do kasne jeseni, da bi se potom ponovno vratila u ravnicu na zimovanje. Međutim, ovaj način držanja stoke posle rata se menja. Pristupa se intenziviranju stočarstva i njegove proizvodnje. Sve je više veštačkih livada i pašnjaka u najbližoj okolini.

Prema statističkim podacima, na području Prokuplje-Beloljin-Blace i Prokuplje-Žitorada, uključujući i najbliža naselja, postoji oko 11.100 krava i oko 41.700 ovaca. Tržni višak mleka na ovom terenu iznosi oko 2.000.000 lit kravljeg i 311.000 lit ovčijeg mleka godišnje. Prosečna muznost krava u srezu je 750 lit po grlu, dok u ravničarskom području taj prosek iznosi oko 1200 lit. Prosečna neto proizvodnja mleka po ovci iznosi oko 30 lit. U ravnici se gaji domaće šareno goveđe, a u brdskom kraju buša, dok kod ovaca najviše je zastupljena pramenka.



**Konzumna mlekara u Prokuplju**

(Foto: Nedeljković — Prokuplje)

Uporedo sa izgradnjom Konzumne mlekare u Nišu, počela je i izgradnja mlekare u Prokuplju kao njen pomoćni pogon radi prikupljanja, pripremanja i slanja viškova mleka u Niš. U isto vreme mlekara u Prokuplju treba da obezbeđuje lokalne potrebe u mleku i nekim mlečnim proizvodima. Pošto se u Nišu nije osećala neka naročita potreba za većim količinama mleka, to je mlekara u prvo vreme samostalno poslovala kao

pogon Opšteg poslovnog saveza. Mlekara je počela sa radom u maju 1958 godine i njen kapacitet iznosi od 3.000 do 5.000 lit/dan. Mlekara je također opremljena najnužnijom mlekarskom opremom, što joj sve omogućava normalno poslovanje.

Podizanju mlekare pristupilo se sa određenim planom povećanja brojnog stanja stoke, poboljšanja njenog kvaliteta putem selekcije, ishrane i drugih zootehničkih mera. Na početku rada mlekara je nailazila na mnoge poteškoće, naročito pri otkupu mleka, odnosno trebalo je navikavati proizvođača na prodaju zdravog i dobrog mleka. Pri izvršenju ovog zadatka, veliku pomoć pružila je savetodavna služba, koja je svojim radom pomogla da se navike proizvođača potpuno menjaju.

Mlekara je od početka svog rada pa do kraja 1959 godine dnevno otkupljivala oko 1500 do 2000 litara mleka. U narednom periodu količine će se povećati, jer su se proizvođači zainteresovali za prodaju mleka. U tom smislu mlekara već do danas ima oko 18 sabirnih stanica. U prvo vreme mleko je plaćano proizvođačima po specifičnoj težini. Otkupna cena mleka kretala se za kravlje 28 din, dok je ovčije plaćano 38 din po 1 lit. Otkup mleka organizovan je preko zemljoradničkih zajednica, koje ovaj posao obavljaju uz maržu u iznosu od 2 din po 1 lit, radi pokrića troškova oko otkupa. Dok se mleko plaćalo po specifičnoj težini bio je slabog kvaliteta, a procenat masti je u proseku 2,9 do 3%. Kasnije, kada se prešlo na plaćanje mleka po masnoj jedinici (7,5 din za 1 m. j.) procenat masti mleka se povećava do 3,5%, da bi u ovoj godini dostigao visinu do 3,7%.

Od početka rada mlekare raste i potrošnja mleka i mlečnih proizvoda u gradu. Tako se potrošnja mleka u 1959 godini povećala za skoro 100% u odnosu na 1958 godinu. Mlekara je za okolinu izrađivala razne vrste mlečnih proizvoda i njena proizvodnja je u 1959 godini iznosila oko 20.000 kg.

Mlekara je ponovo pripojena niškoj mlekari. U vezi sa ovim i zadaci mlekare u pogledu snabdevanja Niša i Prokuplja su se povećali, tako da su lokalne vlasti preduzele potrebne mere za nabavku muzne stoke i mlečne opreme radi što boljeg korišćenja kapaciteta.

**France Čeh, Ljubljana**  
»Ljubljanske mlekarnе«

### **ISKUSTVA S DRVENOM BUČKALICOM BEZ VALJAKA**

Došlo je vrijeme, da se i u mljekarstvu sve više primjenjuje suvremena tehnika. Tako vidimo, da su u našim mljekarskim pogonima širom cijele države postavljeni ili se još postavljaju novi suvremeni strojevi za obradu konzumnog mlijeka i preradu u razne mliječne proizvode. Osim tehnički dotjeranih pastera za pasterizaciju mlijeka imamo već u nekim preradbenim pogonima suvremene strojeve, koji u inozemstvu uspješno rade ne samo kod mnogo povećane proizvodnje, nego prema starom na-