

*Sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku* — 29. VII 1960. održana je sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije, na kojoj je konstituiran Odbor Sekcije. Za predsjednika Sekcije izabran je drug Drago Vilner, direktor Tvornice mlijeka u prahu Osijek.

Na sjednici su doneseni zaključci o otkunjoj cijeni mlijeka (preporučeno je mljekarskim organizacijama kao najveća otkupna cijena mlijeka sa 3,6% Din 25.—), o razradi programa proširenja asortimana mliječnih proizvoda, o prikupljanju podataka i obradi stanja kadrova, kako bi se pristupilo sistematskoj izobrazbi radnika, o održanju trodnevnog seminara od 18.—20. VIII. u Osijeku o kompleksnom nagrađivanju radnika po jedinici proizvoda, o suradnji mljekarskih organizacija s proizvođačima i razvijanju kooperantskih odnosa.

Podnesen je izvještaj o formiranju Odsjeka za mljekarstvo na Poljoprivrednom fakultetu u Zagrebu i osnivanju Kolegija za mlijeko i mliječne proizvode na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu i o štampanju nomenklature, opisa i klasifikacija zanimanja. Istaknuta je potreba, da mljekarske organizacije stipendiraju učenike Mljekarske škole u Bjelovaru i da obrate veću pažnju njihovom izboru.

Predloženo je, da se na idućoj sjednici Upravnog odbora Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije raspravi o udruživanju mljekarskih organizacija u vezi s novim zakonom o udruživanju i poslovnoj suradnji u privredi.

Formirana je komisija za kadrove, koja ima zadatak da predloži program o načinu školovanja radnika, odnosno o formiranju Centra za izobrazbu. Određeno je, da se održi jednomjesečni tečaj za proizvodnju tvrdih sireva, koji će održati ekspert FAO-a. K.

## IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

**Stočarstvo na poljoprivrednim dobrima**  
NRS — Brojno stanje goveda na poljo-

Područje	1957.	indeks
uži teritorij Srbije	9.046	100
AP Vojvodina	35.186	100
AKM	690	100
NR Srbija (Uk.)	4.922	100

Krava i junica na užem teritoriju Srbije bilo je:

	1957.	1958.	1959
	5.084	7.547	13.566
Indeks =	100	148	267

Na 1 ha oranica i vrtova bilo je prosječno 0,24 krava i junica.

**Osnivanje viših poljoprivrednih škola**  
3. VIII. izišao je Zakon o višim poljoprivrednim školama.

Više poljoprivredne škole imat će zadatak da:

privrednim dobrima NRS kretalo se ovako:

	1958.	indeks	1959.	indeks
	14.532	160	23.935	264
	68.999	196	118.092	336
	842	122	1.300	188
	84.373	188	143.327	319

Prosječna proizvodnja mlijeka u lit.  
1957. 1958. 1959.  
po 1 muznoj kravi 3.254 3.257 3.161  
po 1 kravi  
osnovnog stada 2.317 2.425 2.399

Od 60 analiziranih poljoprivrednih dobara u užoj Srbiji 20 poljoprivrednih dobara imalo je 1949. proizvodnju mlijeka pa 1 muznoj kravi manju od 2.000 litara.

— spremaju poljoprivredne stručnjake — više poljoprivredne tehničare pružajući im prošireno i produbljeno teoretsko i praktično obrazovanje iz poljoprivredne nauke i tehnike, koje je potreb-

no za obavljanje složenijih poslova na organiziranju poljoprivredne proizvodnje u određenim granicama poljoprivrede;

— organiziraju i provode nastavu za stručno usavršavanje poljoprivrednih kadrova.

Nastava u tim školama trajat će dvije godine.

U Osijeku će ove jeseni započeti radom Viša poljoprivredna škola, a u Vinkovcima se formira Poljoprivredni školski centar.

**Osnatak Poljoprivredno-šumarske komarske komore.** — U Osijeku je osnovana Poljoprivredno-šumarska komora.

**Osnatak Instituta za primjenu izotopa u stočarstvu** — Na Poljoprivrednom fakultetu u Zagrebu nedavno je osnovan Institut za primjenu izotopa u stočarstvu, koji će prvenstveno imati zadatak, da s pomoću izotopa ispituje izmjenu tvari kod domaćih životinja i tako pridonijeti uspješnom odabiranju stoke za tov.

**21 godina umjetnog osjemenjivanja goveda u USA** — U USA u National Association of Artificial Breeders (NAAB) udružene su sve zadružne i privatne stanice za umjetno osjemenjivanje.

God. 1938. bilo je u USA umjetno osjemenjeno samo 7.539 krava na 646 gospodarstva, a god. 1958. spomenuta organizacija je obuhvatila 975.372 gospodarstva sa 6.645.668 krava, što je 30,80% od ukupnog broja mliječnih krava.

Umjetno osjemenjivanje je provodilo 8.000 tehničara na 66 stanica sa 2.700 rasplodnih bikova. Cijena umjetnom osjemenjivanju po kravi iznosila je 5—10 dolara.

(Tierzüchter, 1960.)

**Tetra Pak stroj za sterilno punjenje mlijeka** — U Lundu (Švicarska) s uspjehom je ispitan novi Tetra Pak stroj za sterilno punjenje mlijeka i sada će se proizvoditi prva serija tih strojeva.

Stroj za sterilno punjenje u principu funkcionira kao i ostali Tetra Pak strojevi s razlikom, da su svi dijelovi sterilni. Kombinacijom Alu-folija s papirom i polietilenom mogu se Tetra Pak kutije (kese) sterilno puniti, što je prije bilo moguće samo kod metalnih kutija. U Kaliforniji su već u upotrebi takvi strojevi, ali se oni nešto razlikuju od onog proizvedenog u Lundu.

(Schweizerische Milchzeitung, 1960.)

**Najveći potrošači maslaca** — U Novoj Zelandiji se troši najviše maslaca — 19,6 kg godišnje po stanovniku, u Irskoj 19,3

kg, u Austriji 12,8 kg, u Belgiji 10 kg, u Kanadi 9,2 kg, u Zapadnoj Njemačkoj 7,8 kg, u USA 4 kg, a u Italiji 1,8 kg.

**Države u kojima nema više tuberkuloznih goveda** — Zasad nemaju više tuberkuloznih goveda ove države: USA, Švedska, Norveška, Danska, Turska, Kanada, Holandija i Švicarska.

(Tierzüchter, 1960)

**Tržište mliječnih proizvoda u Holandiji** — U Holandiji se povećala proizvodnja mlijeka. Mliječare preuzimaju tjedno 18% više mlijeka, nego u isto doba prošle godine. Proizvodnja sira povećala se za neko 29%, masnog sira za 6%, a onog sa 40% masti u suhog tvari za neko 9% prema prošlog godini.

Tvornice kondenziranog mlijeka i mliječnog praška rade punim kapacitetom.

**Svjetsko tržište kazeinom** — God. 1959. je svjetsko tržište kazeinom postiglo rekordni zamah zbog povećanja izvoza iz Nove Zelandije, Australije i Poljske. I argentinski izvoz kazeina ponovno će djelomično biti na istoj visini nakon što se je prošle godine smanjio.

USA, Zapadna Njemačka, Holandija i Japan mogu znatno povećati uvoz kazeina, dok se naprotiv uvoz u Englesku znatno smanjio. Povećanje dobave kazeina iz Nove Zelandije i Australije ne može nadomjestiti smanjenje izvoza iz Južne Afrike, Francuske i Poljske.

U novije doba ponovno se znatno smanjila proizvodnja kazeina, a prvenstveno u Australiji i Novoj Zelandiji, jer se u tim zemljama bolje isplati proizvodnja mliječnog praška iz obranog mlijeka, nego kazeina.

Cijena kazeina u I kvartalu god. 1959. bila je niža nego u isto doba god 1958. U travnju i svibnju se je cijena nešto povećala, a zatim je ostala stabilna. Rekordna cijena postignuta je u studenom. U prosincu je pala, a u I kvartalu god. 1960. bila je viša nego u isto doba 1959.

**Iz mlijekarstva Francuske** — Proizvodnja mlijeka u Francuskoj zadnje tri godine bila je:

1958.	205 mil. hl
1959.	195 mil. hl
1960.	220 mil hl

Smanjenje proizvodnje mlijeka u god. 1959. imalo je za posljedicu, da se je znatno povećao uvoz mlijeka i maslaca u zadnjem kvartalu. Određena cijena mlijeku od 37 ffr. po litri se povremenom znatno povećala, ali se je povećanjem proizvodnje snizila ispod spomenute cijene.

Predviđa se, da će se god. 1960/61. po-

većati proizvodnja mlijeka. Izgledi su za izvoz maleni, samo u Njemačku će se moći izvoziti sir. Engleska ima interesa za mlijeko u prahu. Mlijeko u kutijama će se moći dobro plasirati u afričkim zemljama francuskog bloka. Zasad nije sigurno koliko će se moći subvencionirati izvoz mliječnih proizvoda.

**Veliki napredak mljekarstva u Japanu** — U Japanu radi nepovoljnog tla samo 17% površine se obrađuje. 41% (od preko 90 mil. stanovnika) pučanstva zaposleno je u poljoprivredi. Brojno stanje krava bilo je vrlo maleno. Prije rata iznosilo je 165.000, a povećalo se na 1.700.000 t.

Polovina proizvedenog mlijeka prerađuje se u maslac i sir. Svake godine se povećava njihova proizvodnja za neko 20 do 30%. Prošle godine proizvelo se 13.500 t maslaca i 6.000 t sira. To izgleda malo, ali stvarno je mnogo, ako se ima na umu, da je prije 40 godina potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda u Japanu bila takoreći nepoznata.

Vlada u Japanu poduzemlje sve kako bi se potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda povećala. Od travnja do rujna god 1960. uvest će se za 1,4 mil. dolara američkog mlijeka u prahu, koji se dijeli školama. Ministarstvo poljoprivrede u Japanu smatra, da će se za deset godina podvostručiti proizvodnja mlijeka. Da bi

se proizvodnja mlijeka povećala, god. 1954. izišao je posebni zakon o unapređenju držanja muzara. Uvezeno je oko 10.000 jersey goveda.

**Mljekarstvo u Italiji.** — U god. 1959. promet mnogih talijanskih mliječnih proizvoda se povećao. Budući da se potrošnja potrošača s porastom pučanstva brže povećava nego proizvodnja, to je Italija prinuđena uvoziti sir. Veliki američki mljekarski koncerni uvelike su zainteresirani za talijansko tržište mliječnih proizvoda.

Talijanska proizvodnja sira razvijala se ovako:

1951.	100 (287.100 tona)
1955.	108,4
1958.	111,2
1959.	120,4

Potrošnja sira po stanovniku godišnje iznosila je prije rata jedva 4 kg, godine 1951. povećala se na 6,7 a god. 1959. na 6,9 kg. Ove godine bit će potrošnja preko 7 kg.

Uvoz sira se je znatno povećao od 28.800 t god. 1958. na 324.000 t god. 1959. Izvoz sira se je smanjio od 22.900 t (1958) na 21.300 t (1959) i to na račun parmezana i pekorina. Ove godine će se povećati izvoz sira u USA. Uvozni kontigent sira iznosi 11.500.000 Lb.

(Schweizerische Milchzeitung, 1960)

## »KALKO« PRIRODNI KONCENTRIRANI JABUČNI SOK I NJEGOVA PRIMJENA

Pravilna prehrana je jedan od najvažnijih faktora, o kojima ovisi održavanje zdravlja i radne sposobnosti stanovništva. No mnogi naši ljudi još uvijek griješe, pa ocjenjuju prehranu prema njenoj kaloričnoj vrijednosti. To je potpuno krivo, jer zdravlje i radna sposobnost ne ovisi samo o kalorijama, nego i mnogim drugim sastojcima hrane koji nemaju nikakvu kaloričnu vrijednost, ali o njima ovisi izmjena tvari u organizmu, njegova regeneracija, probava i otpornost protiv bolesti.

Voćni sokovi u suvremenoj prehrani igraju sve veću ulogu. Oni služe kao nadopuna hrani i za osvježenje. U njima ima različitih mineralnih tvari, a naročito kalijevih soli koje veoma povoljno utječu da se iz organizma izluči suvišna voda. U svijetu se sve više proizvode koncentrirani voćni sokovi, jer su i jeftiniji i pristupačniji od pasteriziranih voćnih sokova u malim staklenkama.

»KALNIK« INDUSTRIJA KONZERVI VARAŽDIN, otpočela je proizvodnju raznih koncentriranih voćnih sokova koji se prodaju pod trgovačkim imenom »KALKO« — koncentрати.

»KALKO« proizvodi izrađeni su iz svježeg voća, a najširu primjenu ima »KALKO« — KONCENTRIRANI SOK OD JABUKA«. Proizvode se na taj na-

čin što se oprano svježe voće tiješti (preša), bistri na poseban način, i tako dobiveni bistar sok koncentrira odparavanjem vode u uređaju koji je po svojoj konstrukciji jedinstven u Evropi. Prednost tog uređaja pred ostalim uređajima, koji se za tu svrhu koriste, je u vrlo kratkom djelovanju topline, pomoću koje se vrši odparavanje vode, te to vrijeme ne prelazi jednu sekundu, a pošto se sam postupak odvija u zrakopraznom prostoru, to temperatura soka ne prelazi 42°C. Iz uređaja izlazi tako dobiven sok ohlađen. Na taj način se iz ca 9,5 lit. sirovog soka dobije jedna litra »KALKA — KONCENTRIRANOG SOKA«.

Taj koncentrat, zbog visokog stepena koncentracije, dulje vrijeme se ne mijenja, jer nije podvrgnut kvarenju. Radi toga nije potrebno davati nikakva kemijska sredstva za konzerviranje, pa ih koncentrat niti ne sadrži.

Oprema se u raznovrsnoj ambalaži, kao što su na pr. staklenke, baloni, bačve, limenke ili plast — folije, što ovisi o njegovoj daljnjoj upotrebi za domaće ili inozemno tržište.

Većinom se koncentrat troši u razređenom stanju s vodom, kao odlično osvježujuće i zdravo prirodno piće, naročito ugodno za ljetne žege. U koncentriranom soku gotovo potpuno su sačuvane prirodne sastojine, koje sadrži svježe voće, a naročito povoljan odnos prirodnih šećera, prirodnih voćnih kiselina i arome, pruža široku mogućnost upotrebe kao pića za djecu, starce, rekonvalescente i radne ljude.

Koncentrati ne sadrže niti ostale strane tvari, kao što su umjetne boje ili sintetske arome, pa ih podnosi svaki organizam bez ikakve opasnosti.

Dajemo vam nekoliko uputstava za upotrebu »KALKA«, te se nadamo da ćete između njih naći upravo onakav, kakav će Vam najviše odgovarati.

1. Nešto manje od  $\frac{1}{4}$  dcl »KALKA« dobro izmješajte u čaši od 2 dcl sa vodom, soda vodom, mineralnom vodom ili čajem.
2. Nešto manje od  $\frac{1}{4}$  dcl »KALKA« dobro izmješajte u čaši od 2 dcl sa lipovim čajem u kojem ste prokuhali  $\frac{1}{4}$  kore narandže.
3. Milk-Shake; izmješajte 1 dcl »KALKA« sa 2 dcl mlijeka i 2 dcl mineralne vode.
4. Grog: jednu žlicu »KALKA« izmješajte sa jednom žlicom meda i 2 dcl vruće vode. Pije se vruće.
5. Pjena sa »KALKOM«: bjelanjak i žumanjak od 4 jajeta, odvojeno istucite u pjenu, dodajte nešto soka od limuna i izribane kore od  $\frac{1}{4}$  limuna i lako umiješajte 3 žlice »KALKA«. Umjesto kore od limuna možete upotrebiti koru od narandže ili cimeta.

Preporučuje se »Kalko«-koncentrirani sok od jabuka za mliječne restorane. Pretstavnik »Kalnika« — Varaždin posjetit će vaše poduzeće.

---

TRAŽIMO 100 TONA SLADKOG (LAB) KAZEINA ZA PROIZVODNJU GALALITA

Cijena za Ia kvalitetu 700.— Din/kg franco Ptuj

PRODAVAOCU STAVLJAMO NA RASPOLAGANJE VLASTITU AMBALAŽU

Ponude slati na adresu: MLEKARNA PTUJ, SLOVENIJA

---