

klimatskih uslova i uslova za lagerovanje mleka u prodavaonicama. Korišćenje radne snage i transportnih sredstava pri distribuciji daleko je intenzivnije. Nadalje nema povratnog mleka, nema kiselog, i nema kvarova. Potrošač ga može dobiti na tržištu u svako doba i u svakoj prodavnici. Nabavku može izvršiti za više dana i čuvati ga u domaćinstvu bez frižidera. Pre upotrebe ne mora ga kuvati i zato ga može koristiti u svim prilikama: u kući, na putu, izletu itd. Boja, ukus i miris ga zadovoljavaju. Sve su to okolnosti koje sterilizovanom mleku daju veliku prednost na tržištu, iako se one teško mogu izraziti kroz dinar sem u konkretnim slučajevima.

Preko uređaja za sterilizaciju mleka povećava se i potrošnja mlečnih proizvoda i rentabilnost poslovanja mlekare. Popularnost čokoladnog mleka i ostalih mlečnih napitaka, a naročito od delimično obranog mleka, garancija su za puno korišćenje kapaciteta za sterilizaciju mleka. Uostalom pojedine firme tvrde da se jedan deo uređaja za sterilizaciju mleka može koristiti i za proizvodnju pasterizovanog mleka po principu H. T. S. T. Dakle, postoji mogućnost da se ovi uređaji prilagode dvostrukoj nameni.

Na zaključku bi napomenuli da je ovo samo jedna orijentaciona analiza za neke ekonomske momente koje bi trebalo uzeti u obzir pri ispitivanju uslova i mogućnosti za primenu sterilizacije mleka za široku potrošnju. S druge strane, izneti podaci o kretanju potrošnje sterilizovanog mleka i prodajnim cenama u drugim zemljama tesno su povezani i sa mnogim drugim faktorima o kojima ovde nije moglo biti reči ali se o njima mora voditi računa. Otuda bi sa ekonomskog aspekta trebalo svakako dublje proučiti inostrano tržište sterilizovanog mleka i njegove proizvodne troškove, a u našim uslovima za svaku predloženu lokaciju izraditi posebnu dokumentaciju o stvarnim troškovima.

## OSVRT NA XX. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

Dne 27. II. o. g. održano je redovno XX. ocjenjivanje mliječnih proizvoda članova Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije.

Ocijenjeno je ukupno 45 uzoraka mliječnih proizvoda: trapista 18, edamca 1, grojera 3, ementalca 1, ribanca 1, topljenog sira 4, romadura 1, švarcenberga 1, bel-paese 1, mliječnog praška 2, kave u prahu 1, kazeina 3 i maslaca 8.

Uzorci su potjecali iz 9 mljekara i to iz 23 pogona.

Organoleptičko ocjenjivanje je obavila ova komisija:

1. Dragutin Kauf, »ZORA« Virovitica
2. Andrija Milošević, Zagrebačka mljekara, pogon Rovišće
3. ing. Ante Petričić, Zadr. stoč. posl. savez

Redoslijed organoleptičkog ocjenjivanja mliječnih proizvoda je bio ovakav:

Trapist

Redoslijed	Broj uzorka	Ukupno bodova	Od toga na miris i okus	Proizvođač
I	1	17,5	9,5	»ZDENKA«, Veliki Zdenci
II	16	17,5	9	Zagrebačka mljekara, Zagreb
III	6	16,75	8	»ZDENKA«, Veliki Zdenci
IV	8	16,50	8,25	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
V	17	16,25	8	Zagrebačka mljekara, Zagreb
VI	18	16,25	7,75	Zagrebačka mljekara, Zagreb
VII	11	15,75	8,25	»ZDENKA«, Veliki Zdenci
VIII	14	15,75	7,75	Zagrebačka mljekara, Zagreb
IX	5	15,50	8	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
X—XI	12	15,25	8,50	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
X—XI	13	15,25	8,50	T. M. P. Osijek
XII—XIII	7	15	8	T. M. P. Osijek
XII—XIII	10	15	8	T. M. P. Osijek
XIV	2	14,75	7,50	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
XV	15	14,75	7,25	Zagrebačka mljekara, Zagreb
XVI	4	13,75	7,25	T. M. P. Osijek
XVII	3	13	7,50	»ZORA«, Virovitica
XVIII	9	13	6,25	Mljekar. ind., Bjelovar
Edamac				
I	19	15,50	8	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
Grojer				
I	21	16,75	8,50	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
II	22	16,50	8	Mljekar. ind., Bjelovar
III	23	14	7,50	»ZORA«, Virovitica
Ementalac				
I	20	17	8,50	»ZDENKA«, Vel. Zdenci
Ribanac				
I	24	16	8,50	Zagrebačka mljekara, Zagreb
Topljeni sir				
I	28	17,50	7	»ZDENKA«, Vel. Zdenci
II	25	15,50	6	»SLAVIJA«, St. Petrovo Selo
III	26	11	2,50	
IV	27	9,50	2,50	
Romadur				
I	29	15,50	7	SLAVIJA«, St. Petrovo Selo
Švarcenberg				
I	30	14	7,50	SLAVIJA«, St. Petrovo Selo
Bel — paese				
I	31	14	7	»SLAVIJA«, St. Petrovo Selo

Redoslijed	Broj uzorka	Ukupno bodova	Od toga na miris i okus	Proizvođač
<b>Mliječni prašak</b>				
I	4	19	14	T. M. P. Osijek
II	5	18,50	13	T. M. P. Županja
<b>Bijela kava u prahu</b>				
I	6	19	13	T. M. P. Županja
<b>Kazein</b>				
I	3	19,50	8	Zagrebačka mljekara, Zagreb
II	2	18	8	»ZORA«, Virovitica
III	1	18	7,50	»ZVEČEVO«, Slav. Požega
<b>Maslac</b>				
I	5	18,50	10,50	»ZDENKA«, Vel. Zdenci
II	3	16,75	10,75	T. M. P. Osijek
III	2	16,75	10,25	Mljekar. ind., Bjelovar
IV	8	16,50	9,50	Zagrebačka mljekara, Zagreb
V	6	16	9,25	»SLAVIJA«, St. P. Selo
VI	4	15	7,75	»ZVEČEVO«, Sl. Požega
VII	1	14,50	7,50	»ZORA«, Virovitica
VIII	7	14,25	8	

Kvaliteta uzoraka ocijenjenih sireva na XX. ocjenjivanju bolja je od onih, koji su bili ocijenjeni na XIX. ocjenjivanju, tako na pr. prosječan broj bodova kod trapista iznosio je 15,40 prema 14,25, kod grojera 15,70 prema 14,80, a kod maslaca 16 prema 14,70 bodova na XIX. ocjenjivanju.

K.

## IZ MLJEKARSTVA SAD

Drago Ključarić, Županja

»Pionir«, T. M. P.

### PROIZVODNJA SLADOLEDA

Nalazim se na specijalizaciji u SAD, i tu sam zapazio veoma veliku proizvodnju sladoleda. Stoga mislim, da ne bi bilo na odmet reći štogod o pripremi mješavine za proizvodnju sladoleda i o samom tehnološkom procesu. Ponajprije nekoliko riječi o proizvodnji sladoleda u SAD. Sladoled se pojavljuje u prodaji već god. 1789, ali tek u vrijeme J. Fussella u industrijskom obliku. Prve tvornice za proizvodnju sladoleda izgrađene su god. 1856. u Washingtonu, god. 1878. u Bostonu i god. 1864 u New-Yorku. Nagli razvoj proizvodnje »frozen deserta« (skupni naziv za sve vrste sladoleda) nastaje god. 1910—1915., kad se za proizvodnju sladoleda troši cca 2% mlijeka i mliječnih proizvoda od ukupne proizvodnje. Proizvodnja se povećava i dalje, tako već god. 1948. iznosi 5,76% od ukupnih količina