

Po izgledu ocjenjuje se i kora sira, pa njegove dimenzije, koje treba da odgovaraju standardu za pojedine vrste sira. Kora, koja se ocjenjuje s višom ocjenom, treba da bude glatka i čista.

Izrada ocjenjuje se kod maslaca uzimajući u obzir njegova svojstva kao što su »suhost«, ispranost, izgnjetenost, konzistencija, pravilno oblikovanje i t. d. Prema tome je ocjenjivanje izrade u znatnom stupnju povezano s ocjenjivanjem svojstava, o kojima je bilo govora. Ocjena izrade sira u našim tabelama posebno se ne ističe, jer se indirektno ocjenjuje u rubrikama »vanjski« i »nutarnji« izgled.

U ovom kratkom prikazu dati su samo osnovni podaci o postupku organoleptičkog ocjenjivanja. Iz svega rečenog vidi se, da organoleptičko ocjenjivanje u mnogočemu zavisi o individualnim sposobnostima ocjenjivača. Da se pak postigne što veća objektivnost, a eventualne pogreške ocjenjivača svedu na najmanju mjeru, ocjenjuje se komisijski. Bit će bolje, ako uspije uvesti načine ocjenjivanja s pomoću metoda, koje ne zavise o subjektivnim osjetima i ličnim sklonostima ocjenjivača. Kod ocjenjivanja, koja se obavljaju prilikom stručnih ekspertiza, uzimaju se u obzir i objektivni pokazatelji, kao što su podaci kemijske analize, težina, dimenzije i dr. Nedostatak metode za ocjenjivanje tako važnog svojstva kao što je konzistencija, koja je u tijesnoj vezi i s drugim svojstvima, već je davno ponukao stručne krugove da potraže način, kojim bi se taj nedostatak mogao ukloniti. Tako se danas uvodi u praksu konzistometar i drugi aparati za objektivno ocjenjivanje koji isključuju opisne načine za ocjenjivanje svojstava, nego se ta svojstva označuju raznim koeficijentima i bročanim pokazateljima. Kod nas se ta metoda dotjeruje u Zavodu za mlekarstvo Zemunskog poljoprivrednog fakulteta (dr. ing. O. Pejić).

Za ocjenjivanje okusa i mirisa dosad još nema metode, koja bi se temeljila na objektivnim pokazateljima.

Ing. Matej Markeš, Zagreb

Stručno udruženje mlj. org. Jugoslavije, Sekcija za Hrv.

MLIJEČNI PROIZVODI NA XXVI. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU U NOVOM SADU

(od 28. IV. do 7. V. 1959.)

Na poticaj Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije i uz pomoć republičkih poljoprivrednih komora neki su proizvođači izlagali na novosadskom sajmu i mliječne proizvode.

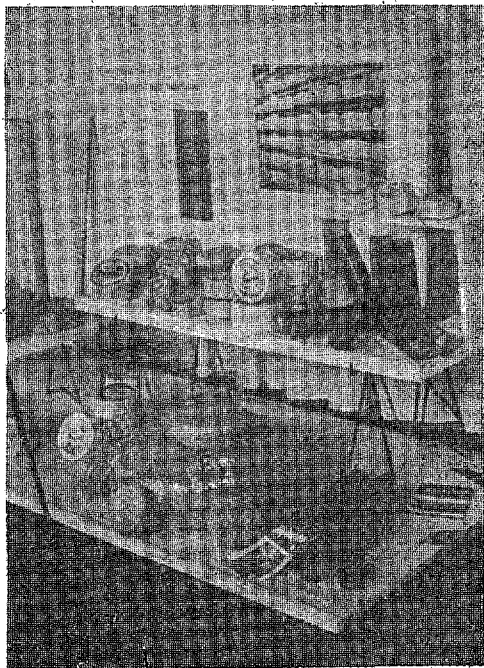
Novosadski poljoprivredni sajmovi jesu generalna revija naših tekovina i stremjenja u poljoprivredi. Tu se izlaže: krupna stoka, žitarice, sjeme i okopavine, vino, voće, povrće i cvijeće, zatim domaći i strani strojevi za obradu tla za sjetvu i žetvu bilja i drugi uređaji, koji služe kod **proizvodnje i uskladištenja** poljoprivrednih proizvoda. Izlažu se također sredstva za kemizaciju poljoprivrede (umjetna gnojiva, sredstva za zaštitu bilja, i dr.), pa neki uređaji za doradu i preradu poljoprivrednih proizvoda.

Tabela 1

Pregled izlagača i asortimana

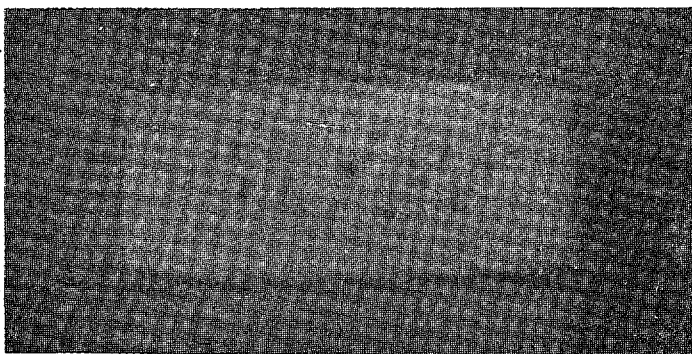
Red. broj	Naziv poduzeća	Broj pogona	Trapist	Edamac	Grojer	Gouda	Ementalac	Belpaeze	Svarcenberg	Žerve	Romadur	Gorgonzola
NR Srbija:												
1.	Konzumna mlekara, Niš	1	1									
2.	»Mladost«, Kragujevac	1										
3.	Centralna mlekara, N. Sad	1										
4.	»Srem«, Žemun	1										
5.	Grad. mlekarstvo, Beograd	1	1		1							
6.	Stoč. posl. savez, Piroć	2										
7.	P. D. Čoka	1										
NR Hrvatska												
8.	»Slavija«, zadr. mlj. St. P. S.	1	1	1					1		1	
9.	Mljekarska ind., Bjelovar	2	2	2	2		1					
10.	»Zvečevo«, Sl. Požega	2	2	1	1							
11.	Mlj. pod. »Zora«, Virovitica	3	2		1							
12.	Zagreb. mljekara, Zagreb	6	6							1		
13.	Mlj. ind. »Zdenka«, V. Zdenci	5	4									
14.	TMP »Pionir«, Županja	1										
15.	PIK »Belje«, Beli Manastir	1	1									
16.	P. D., Našice	1	1									
NR Slovenija:												
17.	Mlekarna, Novo Mesto	1						1				
18.	KPZ Mlekarna, Kranj	1	1	1		1						1
19.	Ljublj. mlekarne, Ljubljana	1									1	
20.	Kmet. zadr., Škofja Loka	1	1									
21.	»Planika«, Tolmin	1	1									
22.	KPZ Mlekarna, Kobarid	1		1			1					
23.	»Mlekopromet«, Ljutomer	1					1					
24.	Kmet. zadr., Boh. Bistrica	1					1					
25.	TMP, Murska Sobota	1										
26.	»Zadružnik«, Ilirska Bistrica	1										
NR Makedonija:												
27.	Konzumna mlekara, Skopje	1										
28.	Stokokoop«, Skopje	1										
NR Bosna i Hercegovina:												
29.	P. D. Livno	1										
30.	Z. z., Sokolovac kod Sarajeva	1										
Ukupno:		44	24	6	5	1	4	1	1	1	2	1

Pokretni i stabilni uređaji za mužnju krava — proizvodi tvornice poljoprivrednih strojeva PIK »Belje« — i neki mljekarski uređaji firmi Alfa, Sordi i Frau predstavljali su mehanizaciju kod proizvodnje, obrade i prerađe mlijeka.



Sl. 1 — Proizvodi mljekarskih organizacija — članica Udruženja, Sekcije za NRH na izložbi u N. Sadu

(Foto: orig.)

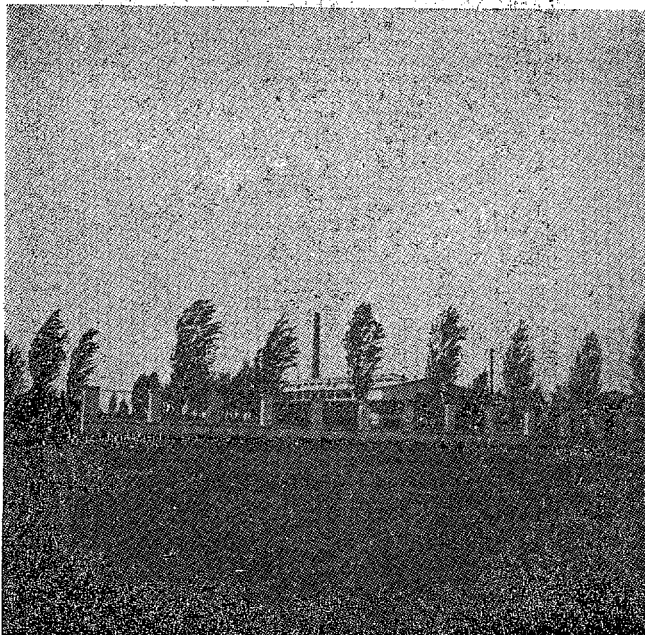


Sl. 2 — Presjek sira trapista na ocjenjivanju u N. Sadu

(Foto: orig.)

Među obiljem eksponata bilo je izloženo 29 vrsta (ukupno 133 uzorka) mliječnih proizvoda iz 30 mljekarskih organizacija Srbije, Hrvatske, Slovenije, Makedonije te Bosne i Hercegovine.

Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije nije ovom prigodom izlagalo sve mliječne proizvode na zajedničkom »mljekarskom«, izložbenom prostoru, nego je svaka republička sekcija Udruženja imala svoj izložbeni prostor: Sekcija NR Srbije izlagala je u paviljonu prehrambene industrije, Sekcija NR Hrvatske i Sekcija Slovenije u izložbenim odjelima svojih poljoprivrednih šumarskih komora, a proizvođači iz NR BiH i Makedonije izlagali su pojedinačno na izložbenom prostoru svojih p. š. komora.



Sl. 3 — Centralna mlekarica, N. Sad
(Foto: dr. N. Zdanovski)

Pregled izlagača i asortiman izloženih i ocijenjenih mliječnih proizvoda prikazan je u tabeli 1.

Za ocjenu kvalitete pojedinih vrsta poljoprivrednih proizvoda Savez poljoprivredno-šumarskih komora FNRJ imenovao je 9 komisija i žiri.

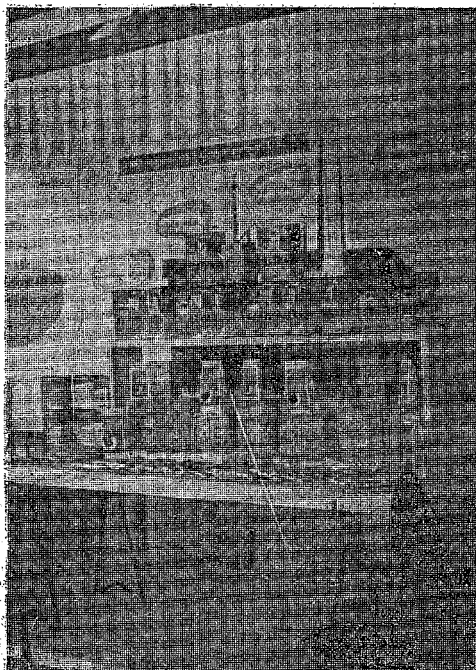
U komisiju za ocjenu kvalitete mliječnih proizvoda imenovani su:

1. ing. Moma Stambolić, Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije, Beograd
2. dr. Nikola Zdanovski, profesor Poljoprivrednog fakulteta, Sarajevo.
3. ing. Matej Markeš, Stručno udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije, Sekcija za Hrvatsku, Zagreb

Radeći u vremenu od 24. do zaključno 28. travnja o. g. komisija je ocijenila sve dostavljene mliječne proizvode primjenjujući sistem bodovanja do 20 točaka, kako je uneseno u nacрте standarda za pojedine mliječne proizvode.

Sumarni pregled rezultata ocjenjivanja prikazan je u tab. 2.

Iz ovog pregleda vidi se, da 38 uzoraka (26,6%) pripada u ekstra klasu (18 i više bodova); 43 uzorka (32,3%) svrstana su u I. klasu (16—18 bodova), 44 uzorka (33,1%), u II. (13—16 bodova) i 8 uzoraka (6,0%) u III. klasu (10—13 bodova).



Sl. 4 — Proizvodi TMP »Pionir«, Županja na izložbi u N. Sadu

(Foto: orig.)

Najbrojniji bili su uzorci trapista, maslaca, topljenih sireva, kazeina i kačkavalja — na koje otpada polovica od ukupnog broja uzoraka — a ostale vrste mliječnih proizvoda bile su predstavljene s manjim brojem uzoraka.

Među novim proizvodima zapažena je bijela kava u prašku, proizvod tvornice mliječnog praška »Pionir«, Županja, zatim »švarcenberški« sir mljekare »Slavija«, Staro Petrovo Selo, pa mliječni kokteji novosadske mljekare, i napokon veći broj uzoraka sirišnog kazeina iz raznih poduzeća.

Da potakne proizvođače na daljnji rad oko unapređenja proizvodnje, P. S. komora podijelila im je diplome za ekstra proizvode, pohvale za prima proizvode i novčane nagrade u visini od Din 1,350.000.—

Tabela 2

Sumarni pregled rezultata ocjenjivanja

Red. broj	Vrsta proizvoda	Broj uzoraka	Kvalitetni razred				% ekstra i I. kvalitete
			Ekstra	Prima	Sekunda	Terca i niže	
Sirevi:							
1.	Trapist	24	5	6	11	2	46
2.	Edamac	6	2	2	1	1	67
3.	Grojer	5	1	1	3	—	40
4.	Gouda	1	1	—	—	—	—
5.	Ementalac	4	2	2	—	—	—
6.	Belpaeze	1	—	1	—	—	—
7.	Svarcenberg	1	—	1	—	—	—
8.	Žerve	1	1	—	—	—	—
9.	Romadur	2	1	—	1	—	—
10.	Gorgonzola	1	1	—	—	—	—
11.	Kačkavalj	11	1	6	4	—	64
12.	Kačkavalj-turist	1	—	1	—	—	—
13.	Ovčji	1	—	—	1	—	—
14.	Sarplaninski	1	—	1	—	—	—
15.	Beli srpski	6	—	3	3	—	50
16.	Feta	2	1	1	—	—	—
17.	Rišanac	1	—	1	—	—	—
18.	Topljeni	16	3	6	6	1	56
19.	Somborski	1	—	1	—	—	—
20.	Maslac	18	3	5	10	—	44
21.	Maslo	2	1	1	—	—	—
22.	Kondenz. mlijeko	1	1	—	—	—	—
23.	Mlij. prah	2	2	—	—	—	—
24.	Bijela kava u prahu	1	1	—	—	—	—
25.	Kiselomlijeko	2	2	—	—	—	—
26.	Jogurt	1	—	1	—	—	—
27.	Kazein	15	4	3	4	4	47
28.	MI. kokteji	4	4	—	—	—	100
29.	Voćni sok s mlijekom	1	1	—	—	—	—
Ukupno:		133	38	43	44	8	
%		100	28,6	32,3	33,1	6,0	

Rekapitulacija kvalitete izloženih mliječnih proizvoda po poduzećima

Poduzeće	Broj uzoraka	Ekstra	Prima	Sekunda	Terca
N. R. Srbija					
1. Konz. mlek., Niš	6	—	maslo, beli srpski sir	maslac, kačkavalj, trapist, toplj. sir	—
2. »Mladost«, Kragujevac	4	—	kačkavalj	kačkavalj, maslac, beli srpski sir	—

Poduzeće	Broj uzoraka	Ekstra	Prima	Sekunda	Terca
3. Centr. ml. N. Sad	12	Kiselo ml., ml. kokteji (3) kakao ml., ml. s voć. sokom, kazein	maslac, somborski, jogurt, beli srpski sir	ovčji sir	—
4. »Srem«, Zemun	5	kiselo mleko	kačkavalj, toplj. sir	maslac, beli srpski sir	—
5. Grad. mlek., Beograd	6	—	topljeni sir (2)	maslac, kačkavalj, trapist, grojer	—
6. Stoč. posl. savez, Pirot	6	maslo	kačkavalj (2), feta, beli srp. sir	kačkavalj	—
7. P. D. Čoka	2	maslac	kačkavalj	—	—
Ukupno:	41	10	16	15	—
N. R. Hrvatska					
8. »Slavija«, St. P. Selo	8	maslac, trapist, romađur, konden. mlijeko	toplj. sir švarcemberški	toplj. sir	edamski
9. Mlj. ind. Bjelovar	14	toplj. sir, kazein, grojer	maslac edamac, ementalac, topljeni, trapist, grojer	trapist, topljeni, kazein, maslac, edamac	—
10. »Zvečevo«, Sl. Požega	5	trapist (2), edamac	—	maslac, grojer	—
11. »Zora«, Virovitica	7	kazein	maslac, kazein	trapist, grojer, kazein	trapist
12. Zagrebačka mljekara	18	»Pionir« sir« (žerve)	ribanac, kazein	maslac (2), trapist (5), kazein (2)	trapist, toplj. sir, kazein (4)
13. »Zdenka«, V. Zdenci	5	trapist (2), topljeni sir	trapist (2)	—	—
14. »Pionir«, Županja	2	mlijeko u prahu, bijela kava u prahu	—	—	—

Poduzeće	Broj uzoraka	Ekstra	Prima	Sekunda	Terca
15. PIK »Belje«, B. Manastir	3	maslac, kazein	—	trapist	—
16. P. D. Našice	1	—	trapist	—	—
Ukupno:	63	19	15	21	8

N. R. Slovenija

17. Mlekarna, N. Mesto	3	—	belpaeze	maslac, toplj. sir	—
18. Mlekarna, Kranj	6	edamac, gouda, gorgonzola	trapist, maslac	toplj. sir	—
19. Ljubljanske mlekarne	5	toplj. sir	toplj. sir	maslac, romadur, toplj. sir	—
20. Kmetijska zadruga, Škofja Loka	2	—	maslac	trapist	—
21. »Planika«, Tolmin	1	—	trapist	—	—
22. Mlekarna, Kobarid	2	—	edamac, ementalac	—	—
23. »Mlekopromet«, Ljutomer	1	ementalac	—	—	—
24. Kmetijska zadruga, Bohinjska Bistrica	1	ementalac	—	—	—
25. TMP, Murska Sobota	1	mlijeko u prahu	—	—	—
26. »Zadružnik«, II. Bistrica	1	—	kazein	—	—
Ukupno:	23	7	9	7	—

N. R. Makedonija

27. Konz. ml., Skopje	2	—	kačkavalj	beli sir	—
28. Stokokoop, Skopje	2	kačkavalj,	šar-planinski	—	—
Ukupno:	4	1	2	1	—

N. R. Bosna i Hercegovina

29. Zem. zadr., Sokolovac	1	—	kačkavalj	—	—
30. P. D. Livno	1	feta	—	—	—
Ukupno:	2	1	1	—	—
Sveukupno:	133	38	43	44	8