

a potom ga okreće. Drugu stranu namoči sirutkom, te ga krpom i solju dobro otare, zatim ga četkom protare i krpom obriše. To se ponavlja svaki drugi dan. Često mijenja i sirne poklopce, da sir što bolje očuva od nepoželjnih mikroorganizama. Važno je također, da sirevi u policama na poklopcima budu lijepo složeni. U glavni podrum za zrenje dolaze uvijek sirevi s donje tri police (ukupno ih je 9). Temperatura u tim podrumima kreće se između 22–24°C. Ona je stalna, jer su u svim podrumima montirani klimatski uređaji. Podovi podruma su od betona, a isto tako i svi stupovi za police, a same police su od dasaka. U donjim policama čiste sir tako kao u podrumima za predzrenje. U svakom podrumu ima 160 hljebova sira, koje sirar očisti kroz 5 sati. Na drugim policama čiste sir ovako: gornju površinu sira dobro obrišu suhom krpom i okreću, donju površinu i obodne strane ponovno obrišu vrućom obranom sirutkom temperature preko 50°C, koja potječe od ementalskog sira, te ga polože ponovno na policu. Poklopce neprestano mijenjaju. Tako njeguju sir kroz cijelo vrijeme zrenja u podrumu za zrenje. Tako njegovani sir je vrlo čist i lijep, bez ikakvih mana na kori. Osmog tjedna, kada je sir zreo, premjeste ga u skladišni podrum, gdje je temperatura od 12°C. U tim prostorijama sireve obrišu 2 puta na tjedan slanom vodom, pomiješanom sa sirutkom, i okreću ih. Nakon 4–5 mjeseci sir je dobar za prodaju. Prethodno sir komisijski klasificiraju i ocijenjuju po razredima: Extra (Marken-Käse), fini, II. i III. klasa. Ocijenjuje ga ovlaštenu predstavnik Mljekarskog saveza i to u samom pogonu. Sve oznake na obodnoj strani moraju biti dobro uočljive. Uz oznake na obodnoj strani ispiše se, odnosno ureže, još i težina svakog sira. Ekstra sir ima na obodnoj strani zaštitni znak njemački orao, a razred »fini« F.

80% tih sireva pripada prvim dvjema klasama. Randman svježeg sira na 100 kg mlijeka iznosi 8,50–9 kg. Kad se na sirevima i u podrumima pojavi zelena plijesan, podrume jednostavno sumpore sumpornim svjećicama, jer to ne škodi siru.

Ivan Benko, Ljubljana
»Ljubljanske mlekarne«

I KOD NAS JE POTREBNA PROPAGANDA ZA POTROŠNJU MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

Kod svake proizvodnje važno je, kako će se unovčiti proizvodi. To vrijedi i za mlijeko i mliječne proizvode svugdje, gdje je proizvodnja toliko povećana, da premašuje potrebe proizvođača i eventualno još najnužnije mjesne potrebe. Iz te spoznaje nastala je propaganda za potrošnju mlijeka i mliječnih proizvoda. Tako naime ukratko označujemo sve vrste reklame i sve akcije, koje nastoje, da se potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda što više poveća ili, gdje se ne može povećati, da se ne smanji.

Osvrnemo li se na države, koje su u mljekarstvu za neko 10 godina pred nama, ustanovit ćemo: što je kod njih mljekarstvo bolje razvijeno, što su njihovi proizvodi za domaće tržište i za izvoz kvalitetniji, toliko

više troše oni i za propagandu. Briga da se unovče proizvodi ne prestaje dakle ni uza sav takav stepen razvoja mljekarstva i uz prvorazredni kvalitet proizvoda, nego naprotiv, ta briga postaje još veća. A zašto?

1. Jer se potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda ne povećava jednako s proizvodnjom; 2. jer se sve više pojavljuju razni konkurentski proizvodi (da spomenem samo margarin).

Iako oni mogu mlijeko i mliječne proizvode samo djelomično nadomjestiti, ipak ih potrošači troše u jednu ruku zato, što su mnogo jeftiniji, a i zato, što proizvođači, koji stavljaju te proizvode na tržište, nimalo ne štede reklamom. Mogao bi tko reći, da je to doduše istina, ali da to vrijedi samo za države, gdje je mljekarstvo već vrlo razvijeno, a ne i kod nas, gdje nam je mljekarstvo još u početnoj fazi razvoja. Kao dokaz možemo navesti nestašicu mlijeka god. 1958/59. i ustvrditi, da kod nas još nije potrebna propaganda za potrošnju mlijeka i mliječnih proizvoda. Ne zaboravimo, da je nestašica mlijeka zimi god. 1958/59. bila apsolutno prolazna pojava, t. j. posljedica suše god. 1958. Kod normalnog uroda krme možemo očekivati, da će ponuda mlijeka i mliječnih proizvoda od godine do godine biti veća, a da jednakomjerno ne će rasti i potrošnja. To znači, da će poteškoća u plasmanu biti od godine do godine sve veća. Tako na pr. »Poljoprivrednik« Novi Sad izvješćuje 29. VI. 58, da je tada samo na području APV bilo 90.000 litara tržnog viška mlijeka na dan, a za tu količinu nije bilo plasmana, ili bar ne po ekonomskoj cijeni. Osim toga bilo je tada u skladištima još 600 tona sira (zato možemo pretpostaviti, da je bio slabe kvalitete). Laško možemo zamisliti, što bi nastalo na tržištu mlijekom i mliječnim proizvodima, da god. 1958. nije bilo suše.

Ograničili smo se samo na prilike u Vojvodini, no i iz drugih područja Jugoslavije imamo vijesti, da se proizvodnja mlijeka rapidno povećava, te se može reći, da je planirana količina mlijeka god. 1961. od 2 milijarde 880 milijuna litara posve realna. Ako k tome dodamo još i činjenicu, da proizvodnja mlijeka u pojedinoj godišnjoj dobi jako varira, bit će nam jasno, koliki će biti pritisak na tržište za vrijeme najveće laktacije.

Još više od povećane proizvodnje utjecat će na ponudu povećani otkup ili, pravilno rečeno, proširenje novih rejona. Vidimo, da se gotovo posvuda grade nove mljekare, na koje se priključuju velika područja, koja su prije opskrbljivala samo mjesne potrebe. Zato je neizbježno, da će ponuda mlijeka i mliječnih proizvoda biti sve veća.

Ta spoznaja došla je do izražaja u programskom članku, što su ga objavili drugovi ing. Obradović i ing. Pavličić u »Privrednom pregledu« 17. III. 58., gdje vele »Propagandi za potrošnju mlijeka i mliječnih proizvoda treba obratiti veću pažnju, jer povećana proizvodnja traži i veću potrošnju«.

I zaista je tako! Propaganda za veću potrošnju mlijeka i mliječnih proizvoda za našu proizvodnju upravo je tako potrebna, kao što su na pr. potrebni propisi za poboljšanje kvalitete, za izjednačenje proizvodnje (standardizaciju), borba za izvoz i t. d. Zbog toga smatram, da treba započeti i u »Mljekarstvu«, našem stručnom listu, uz stručnu problematiku obrađivati i pitanja plasmana mlijeka i mliječnih proizvoda uključivo i propagandu za mlijeko i mliječne proizvode. Ali ne samo to! Po uzoru drugih država i kod nas treba osnovati specijalnu organizaciju, koja bi

se bavila posebno i isključivo pitanjem propagande potrošnje mlijeka i mliječnih proizvoda. A zašto je to potrebno? Zato, jer je propagandu za mlijeko vrlo teško uspješno provesti. Za to se hoće mnogo posla i truda prije nego dođemo do konkretnog uspjeha. Uzmimo kao primjer prehranu i oblačenje! Zena, koja neprestano misli, kako bi se što modernije odjenula, tvrdoglavo ustraje kod svog načina kuhanja i pripreme hrane, uvjerena, da upravo ona najbolje kuha. Postići, da se potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda poveća, dakle zapravo izmijeniti prehrabene običaje, to je ono, kako sam naprijed spomenuo, zašto se hoće mnogo truda i vremena. Ni to još nije dovoljno! Rad oko toga valja sistematski i temeljito proučirati i prilagoditi dotičnom kraju, njegovu stanovništvu, običajima, a naročito prehrabnim, ekonomskim mogućnostima. To se može provesti, samo tako, da se osnuju posebne organizacije.

Vet. D. Ergotić, Zagreb
Vetserum zavod

MODERAN DEZINFICIJENS U MLJEKARSTVU

Proizvodnja higijenski kvalitetnog mlijeka i mliječnih prerađevina uslovljena je određenim mjerama, koje utječu da mlijeko i mliječne prerađevine budu zdrave i kvalitetne. Mlijeko i prerađevine izvrsna su podloga za porast i razvoj patogenih bakterija, koje utječu na mlijeko i prerađevine, tako da postaju štetne i opasne po zdravlje ljudi, a naročito djece. Mlijeko je zdravo ako ne sadržava ono što bi moglo štetno utjecati na zdravlje ljudi. Svaki oprezni mljekar dobro zna koliko je važno da mlijeko i prerađevine sadržavaju što manji broj patogenih klica. Istina je, da se bakterije u mlijeku ne mogu potpuno isključiti, no stručnim postupkom i obradom može se smanjiti njihov broj, tako da ono ne će biti štetno po ljudsko zdravlje.

Pasterizacijom mlijeka uništavamo jedan dio bakterija, no ne možemo djelovati na termofilne bakterije iz koli grupe, pošto su one sposobne da se razvijaju i nadalje umnažaju kod temperatura pasterizacije. Takove su bakterije neprekidna opasnost za mlijeko zbog toga što im za to daje mogućnost i ambijent u kojem se nalaze.

Današnje iskustvo nam pokazuje, kako nije dovoljno da se svi uređaji s kojima mlijeko dolazi u doticaj vidljivo očiste; oni moraju biti sanirani. Sanacijom uništavamo gotovo sve patogene klice, koje su zaostale nakon pasterizacije, kao i mehaničkog pranja i čišćenja uređaja.

Razumljivo je, da mjere koje poduzimamo da mlijeko i prerađevine budu zdravi, ne smiju nepovoljno utjecati i na njihov kvalitet. t. j. na njihova prirodna svojstva. Takovu sanaciju moguće je provesti samo s dezinficijensom dobrih dezinficirajućih svojstava.

Kako se specijalno zahtijeva da mlijeko i prerađevine budu kvalitetni i zdravi, teško je naći dezinficijens takovih svojstava, koji bi nas zadovoljio ne samo u pogledu svog baktericidnog djelovanja, nego i u odnosu na materiju na kojoj aktivno djeluje.