

16. VII. o. g. održana je u Zagrebu III. redovna sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije, na kojoj je razmotreno: 1. o poslovanju Sekcije, 2. o otkupu mlijeka u I. polugodištu ove godine u uporedbi s istim razdobljem prošle godine, o razlozima smanjenja priliva mlijeka u mljekare i o mjerama, da se poveća dobava mlijeka (reguliranje tržišta i cijene stoci te otkupne cijene mlijeka, osiguranje posija i krmnih smjesa za mljekare, rejonizacija i dr.), 3. o potrebi pojedinačne i grupne instruktaže te savjetovanja o proizvodnji stanovitih mliječnih proizvoda i dr., 4. o ocjenjivanju, 5. o konkursu za davanje investicijskih zajmova za izgradnju, proširenje i rekonstrukciju industrijskih objekata, 6. o slanju učenika u Mljekarsku školu u Bjelovaru, 7. o popuni radnog mjesta instruktora i 8. o upisu novih članova u članstvo Sekcije.

Miris po mlijeku u tkanini — Odjeća, odnosno radna odijela ljudi, koji rade u mljekarama, poprima neprijatan miris po mlijeku, koji se rastvara, kao što je to slučaj s ubrusima koji se upotrebljavaju kod male djece. Običnim pranjem takova odijela ne dobiju svjež miris po opranom, pa ih zato moramo čistiti, t. j. prati na poseban način. Odijela, odnosno rublje, namočimo u toploj vodi, nasapunamo, istrljamo i dobro isperemo. Vodi za pranje dodati nešto salmijaka i čistog terpentina. Mora biti ugrijana na 40°C. Salmijak rastapa bjelančevinu mliječnih ostataka, a terpentini pak masti.

Poljoprivredna dobra u Kočevskoj općini — Kočevska općina je jedna od najvećih u Sloveniji. Obuhvaća 65.000 ha. Od toga otpada na poljoprivredna dobra u Kočevju i Kočevskoj Reki oko 52.000 ha, a na individualne proizvođače 13.000 ha. Poljoprivredna dobra imaju približno jednake površine oranica, i vrtova kao i individualni proizvođači. Uza sve to individualni proizvođači su prošle godine prodali proizvoda i stoke za 36 milijuna dinara, a poljoprivredna dobra za 180 milijuna dinara ili 5 puta više. Poljoprivredna dobra imaju triput više pašnjaka, pa je vrijednost prerađenog mlijeka i mliječnih proizvoda na poljoprivrednim dobrima iznosila 104 milijuna dinara, a kod individualnih proizvođača 8,2 milijuna dinara.

Natječaj za nabavku uvozne opreme za preradu mlijeka — Prema podacima filijale Jugoslavenske poljoprivredne banke u Novom Sadu, zahtjeve za uvoznu opremu podnijelo je na području Vojvodine 108 organizacija za 100 separatora i 27 bučkalica u vrijednosti od dev. din. 48 milijuna, a za troškove dopreme i montaže do 66 milijuna dinara.

Mesokombinat »Belje« u Mecama — Mesokombinat »Belje« u Mecama pušten je u redovan pogon. Računa se, da će u god. 1961. moći preraditi 1.000.000 peradi, 5.000 ovaca, 10.000 goveda i oko 1.000.000 svinja. Kada bude kombinat radio punim kapacitetom, imat će oko 6 milijardi bruto produkta. Sirovine će se osigurati s pojedinih poljoprivrednih dobara Belja, kao i preko zadržanih organizacija.

Brojno stanje goveda sa 15. I. 1959. — Broj goveda, prema statističkim podacima — sa 15. I. 1959. iznosio je u FNRJ 5.038.000, što pokazuje povećanje za 3% prema god. 1958. Osim u Sloveniji u svim republikama broj goveda se povećao. Ako brojno stanje goveda izrazimo indeksom 1958.=100, onda dobijemo ovaj pregled po republikama:

FNRJ	103
Srbija	108
uža Srbija	104
Vojvodina	131
Kosmet	104
Hrvatska	102
Slovenija	99
BiH	101
Makedonija	101
Crna Gora	104

Struktura goveda je nepovoljna. God. 1959. bilo je ukupno 782.000 radnih volova (16%), a od 2,49 milijuna krava i steonih junica bilo je 721.000 radnih krava. Najmanje volova je u Sloveniji (6%), a najviše u Makedoniji (37%). Pozitivno je povećanje broja teladi i junadi: 35% u odnosu na god. 1958.

Međunarodni zadružni dan — 4. VII. o. g. održan je 37. Međunarodni zadružni dan. Prigodom tog dana Međunarodni zadružni savez je dao proglas svojim članicama iz 46 zemalja, koje ukupno broje oko 140 milijuna članova. U proglasu se naglašava potreba, da članovi pomognu

ostalim ljudima i ženama da se oslobode siromaštva i neznanja putem zadružne samopomoći, da priložima povećaju sredstva u t. zv. »Fond za razvoj«, kojim raspolaže Međunarodni zadružni savez, kako bi se mogla pružiti potrebna tehnička pomoć i pridonijeti razvoju zadružnog pokreta, da pomognu na svaki način nastojanja MZS-a, kako bi što prije razvio program tehničke pomoći, da bi se pospješilo samoodržanje i samopouzdanje kod zadružnog pokreta, da bi bio kadar da ispuni svoju ulogu u narodnoj i svjetskoj ekonomici.

MZS će izvršavanjem spomenutih zadataka pridonijeti učvršćenju zadružnog pokreta i unapređenju mira u cijelom svijetu.

Kola s uređajem za mužnju i sabiranje mlijeka (Melkepress) — Kuratorij zemaljske tehnike izvjestio je, da su u Federalnoj saveznoj zapadnoj njemačkoj republici u upotrebi 102 kola s uređajem za mužnju i sabiranje mlijeka. Uređaj za mužnju na jednim takovim kolima dovoljan je da izmuzu 130 krava. Ako je prosječna mužnost po kravi 3.800 lit. to godišnja doprema mlijeka tim kolima može iznositi oko 500.000 lit. Mehanička mužnja obavlja se između 4 i 8 sati, te 16—20 sati.

Sprečavanje kariesa zubi — U SAD oko 40 milijuna ljudi upotrebljavaju fluoriranu vodu. Time se smanjuje karies zubi za 65%. Do 14. godine se uglavnom stvara zubna tvar, pa do to doba starosti treba u hrani osigurati dovoljno fluora. Pokušalo se dodavanjem fluora mlijeku. 1 mg fluora u 1 litri mlijeka dovoljno je i potpuno neškodljivo. Dokazano je (radioaktivnim markiranjem fluora), da fluor dodan mlijeku pristiže u zubnu ocačinu i zubnu kost.

(Deutsche Molkerei-Zeitung 1959)

Dogrijavanjem gruša kod izrade tvrdih sireva uništavaju se patogene klice — Interesantni su izvodi dra Frahma o tome kako dugo žive patogene klice u mliječnim proizvodima. Ako se unesu bacili tuberkuloze u mlijeko koje se siri u tiliški sir i edamac, one ostaju u tim sirevima žive 200—300 dana. U tvrdim sirevima žive 100 dana. Po novim istraživanjima Kästli-a ne nalazimo više u tvrdim sirevima patogenih klica nakon 22 dana. Kod drugih pokusa nisu nađene nakon 5 dana.

Bang bakterije u mekim sirevima žive oko 60 dana, a kod tvrdih sireva samo nekoliko dana. Dogrijavanjem gruša kod izrade tvrdih sireva na 55°C uništavaju se patogene klice brže nego dogrijavanjem gruša kod izrade sireva za rezanje, kao i mekih. To se podudara s istraživanjima Seelemanna, koji smatra da je dovoljno grijati mlijeko za proizvodnju sira na temperaturu od 56°C da se unište patogene klice.

Dr. Frahm je ustanovio, da je virulencija klica raznolika. Ima slučajeva, gdje je dovoljna 1 klica tuberkuloze, da izazove zarazu, druge pak nisu tako zarazne.

U pokusima, kod kojih se pasteriziranim mlijeku dodalo 10—100 patogenih klica na 1 cm³, to su te klice u edamcu ostale žive 100 dana, a kod ementalca kod običnog dogrijavanja gruša više ih nije bilo. Ako u mlijeku za proizvodnju camemberta dodamo 10 klica, one u tom siru ostaju žive 30 dana, a ako dodamo 100 klica 80 dana.

Odnos nabavnih troškova strojeva te cjevovoda i montaže u Saveznoj zapadnoj njemačkoj republici (ing. W. Schupp) — Prema podacima 22 mljekare koje su građene od 1951.—1957. ukupni troškovi za cjevovode i montažu iznose 36,5 do 38,5% od nabavnih troškova strojnog uređaja. Sami troškovi montaže strojeva, uključivo cjevovoda, iznose oko 10%. Iz tog je uočljivo, da su troškovi za cjevovode u mljekarama prilično visoki, pa treba koliko je moguće smanjiti duljinu cjevovoda.

Ice-cream u Rusiji — Talijanski specijalist za ice-cream dr. Bertuzzi izvjestio je o svom putovanju u Rusiju. Ustanovio je da se potrošnja ice-creama u Rusiji sve više povećava. On se troši kroz cijelu godinu. U Rusiji ima mnogo tvornica ice-creama, a u Moskvi su 4 velika poduzeća za proizvodnju sladoleda. Troši se oko 2 milijarde obroka ice-creama na godinu. Dr. Bertuzzi navodi, da se zimi prodaje ice-cream u podzemnoj željeznici i da je vidio prodavačicu u bijeloj haljini kako je izvikivala: »Jedite sladoled, pa ćete se ugrijati!« Uistinu temperatura zraka je bila niža nego sladoleda.

Mliječni bar u 1 gimnaziji u Frankfurtu — Početkom siječnja o. g. u Helmholtz gimnaziji u Frankfurtu otvoren je u predvorju prvi mliječni bar.

(Deutsche Molkerei-Zeitung 1959.)