

Nairobi	oko 150 000 litara na dan
Mombasa	oko 65 000 litara na dan
Eldoret	oko 9 000 litara na dan
Nakuru	oko 14 000 litara na dan
Kericho	oko 1 400 litara na dan
Kisumu	oko 7 000 litara na dan
Nanyuki	oko 1 800 litara na dan

Zaključak

Kenija danas ima oko 7 milijuna grla goveda, te proizvodi oko 450 milijuna litara mlijeka na godinu. Glavno proizvodno područje mlijeka je Kenijska visoravan. Mljekare primaju i prerađuju na dan oko 450 000 litara mlijeka te proizvode konzumno pasterizirano i sterilizirano mlijeko, maslac, zgušnjuto mlijeko, mlječni prah, sireve, sladoled, fermentirane napitke, kazein. Sve veće mljekare, njih 9, su članice »Zadruške mljekare Kenije« (Kenya Cooperative Creameries), koja ima monopolni položaj u otkupu, preradi i prometu mlijekom i mlječnim proizvodima. K. C. C. je organizacija zadružnog tipa u koju se mogu učlaniti individualni farmeri i zadruge malih proizvođača koji dostavljaju mljekari više od 27 000 litara mlijeka na godinu ili više od 77 litara na dan. Organizacija je izrađena po uzoru na slične u Velikoj Britaniji, radi na strogo centralističkom principu, a pomanjkanje slobodne konkurencije na tržištu doprinosi u izvjesnoj mjeri stagnaciji u traženju novih metoda rada i proizvoda kao i pretjeranoj administraciji.

Summary

Kenya has about 7 millions cattle with annual production of 450 millions litres of milk. The main milk producing area is Kenyan Highland. The industrial dairies receive and process daily about 450 000 litres of milk, producing pasteurised and sterilised fluid milk, salted and unsalted butter, fermented milks, chees, condensed and evaporated milks, milk powder, ice-cream, casein. Kenya Cooperative Creameries (K. C. C.), a farmers organisation, is the major milk handling, processing and selling organisation in Kenya. It includes 9 big dairies. As a member may be admitted any farmer or cooperative supplying a minimum of 6000 gallons (27 000 litres) of milk in a year. Kenya Dairy Board is a parastatal specialised body, founded 1958, with the aim to organise, regulate and promote milk production, to improve the quality of dairy products and undertake marketing studies.

Vijesti

U ZAGREBU JE ODRŽAN X SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU

Ovogodišnji X Seminar za mljekarsku industriju, koji je održan 10. i 11. veljače 1972. na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu, značajan je po dva jubileja: Desetgodišnjici održavanja seminara i 30-godišnjici osnivanja Prehrambeno-tehnološkog instituta u Zagrebu.

Ova dva značajna jubileja proslavljena su skromnom proslavom u toku seminara, pri čemu je istaknuta činjenica, da je na seminarima do sada podneseno preko 200 naučnih i stručnih referata, uz učešće mljekarskih stručnjaka iz

svih naših republika. Tako se seminar razvio u forum koji svake godine okuplja naše najbolje mljekarske stručnjake radi izmjene iskustava. Ovogodišnji seminar tretirao je problematiku s područja mekih sireva.



Učesnici seminara



Prof. dr A. Petričić prilikom otvorenja seminara

Iznosimo referente i naslove tema po redoslijedu održavanja:

1. Ivica VUJIČIĆ i Branka BAČIĆ, Poljoprivredni fakultet Novi Sad:
»Mesto svežih sireva u valorizaciji mleka«;

2. Velimir JOVANOVIĆ, Institut za mlekarstvo Jugoslavije, Novi Beograd:
»Hlađenje i očuvanje kvaliteta mleka pri uslovima sakupljanja svakog drugog dana«;
3. Marko STANIŠIĆ, Natalija DOZET, S. SUMENIĆ, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo:
»Uticaj fizičko-hemijskih osobina mlječne masti na randman sira«;
4. Natalija DOZET, Marko STANIŠIĆ, S. SUMENIĆ, V. PRICA, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo:
»Uticaj homogenizacije mlijeka u proizvodnji bijelog sira«;
5. Jovan ĐORĐEVIĆ, Marijana CARIĆ, Tehnološki fakultet, Novi Sad:
»Vezana voda u mleku i mlečnim proizvodima«;
6. Dragoslava MIŠIĆ i Dušica PETROVIĆ, Poljoprivredni fakultet, Zemun:
»Dinamika čvrstine belog sira pri određenim uslovima zrenja«;
7. Ljerka KRŠEV, Zagrebačka mljekara, Zagreb:
»Uticaj jednog aktivatora na uzgoj mljekarskih kultura za svježiji sir«;
8. Franc FORSTNERIĆ, Mlekarska šola, Kranj:
»Sitan sir s produženim rokom trajanja«;
8. Silvija MILETIĆ, Poljoprivredni fakultet, Zagreb:
»Camembert — tehnologija i teoretski rendement«;
10. Davor BAKOVIĆ, Tehnološki fakultet, Zagreb, Marija CRNČEC, Ljudevit DVORŽAK, Zagrebačka mljekara »VINDIJA«, Varaždin:
»Gorgonzola kod nas«;
11. Matej MARKEŠ, Prehrambeno-tehnološki institut, Zagreb:
»Naši topljeni sirevi za mazanje«;
12. Karlo MIKAČIĆ, Zagorka GRAČANIN, Zagrebačka mljekara, Zagreb:
»Neka iskustva u kontinuiranoj proizvodnji svježeg sira«;
13. Lj. ILIĆ, P. K. Beograd:
»Kontinuirana proizvodnja gruš Paracurd sistemom«;
14. Jeremije RAŠIĆ, Jugoslavenski institut za prehrambenu industriju, Novi Sad, Bora Obradović, Poljoprivredni fakultet, Zemun:
»Pravci razvoja mehanizacije proizvodnje mekih i svježih sireva«;
15. Evo GAL, »Agroindustrija«, Novi Sad:
»Surutka-nuzproizvod mekih sireva«;
16. Jeremije RAŠIĆ, Jugoslavenski institut za prehrambenu industriju, Novi Sad:
»Savremena tendencija pakovanja mekih sireva i sirnih krema«;
17. Momčilo ĐORĐEVIĆ, Institut za mlekarstvo Jugoslavije, Beograd:
»Ambalaža i plasman«.

I na ovom seminaru su kao referenti nastupili uglavnom predstavnici fakulteta i instituta. Međutim, značajno je, da su nekoliko vrijednih priloga dali i mladi suradnici iz industrije.

Svi referati su umnoženi i predani učesnicima, a većina referata bit će štampana u časopisu »MLJEKARSTVO« u narednim mjesecima.

Prvog dana seminar organiziran je i posjet Zagrebačkoj mljekari »VINDIJA«, Varaždin, gdje su učesnici razgledali novi pogon za proizvodnju gorgonzole i gdje im je mljekara priredila zakusku. Drugog dana seminar prehrambeno-tehnološki institut priredio je zakusku za polaznike u čast 30-godišnjice instituta i 10-godišnjice seminar.

A. P.

SIMPOZIJUM

o problemima proizvodnje, manipulacije i plasmana industrijskog sladoleda

U organizaciji Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu, uz pomoć i pokroviteljstvo Privredne Komore BiH, Privredne komore — Sarajevo i »Mlekosim-a« Beograd, održan je 24. i 25. februara 1972:

Simpozijum o problemima proizvodnje, manipulacije i plasmana industrijskog sladoleda

Simpozijumu je prisustvovalo oko 50 naučnih i stručnih radnika.

Simpozijum je otvorio i pozdravio dekan Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu dr Osman Sarić.

U toku dvodnevnog rada održano je 9 referata

inž. Simo Parijez: **Mogućnosti proizvodnje sladoleda uz upotrebu biljnih umjesto mlječnih masti;**

inž. Dubravka Filjak: **Razvoj proizvodnje industrijskog sladoleda u Jugoslaviji u odnosu na zakonske propise;**

inž. Nada Radišić, inž. Augošton Hauke, inž. Ostoja Radišić: **Neki važniji momenti proizvodnje »Somboleda« s posebnim osvrtom na smrzavanje i kvalitet;**

inž. Dragica Nikolić i inž. Vojislav Prica: **Kratak osvrt na industrijsku proizvodnju sladoleda;**

dr Davor Baković: **Homogenizacija sladoledne smjese;**

inž. Stanimir Joksović: **Stabilizatori i emulgatori u industrijskoj proizvodnji sladoleda;**

prof. dr Dimitrije Sabadoš: **Kvaliteta naših sladoleda;**

dípl. vet. inž. Ante Milanović, inž. Lidija Bilić: **Higijenski kvalitet sladoleda proizvedenog na zanatski i na industrijski način;**

dr Natalija Dozet, mr inž. Marko Stanišić, inž. Sonja Sumenić: **Sladoled izvor masti i proteina i uloga u ljudskoj ishrani;**

inž. Tomo Jurišić: **Vrijednost jedinice mlječne masti u krem sladoledu za period od 1965—1971. godine za ocjenu za 1972. godinu kao indikator maloprodajne cijene.**

Posjeta UPI — Industriji mlijeka i sladoleda Sarajevo.

Nakon izloženih referata održana je veoma živa i interesantna diskusija.

Na kraju Simpozijuma izabrana je komisija koja je predložila, a skup stručnjaka prihvatio, slijedeće zaključke:

1. učesnici Simpozijuma konstatuju da je ovaj prvi sastanak jugoslovenskih proizvođača industrijskog sladoleda, naučno-istraživačkih institucija i proizvođača repro-materijala bio veoma plodan i uspješan i da će biti od koristi u budućem radu;
2. predlaže se da nastavimo sa praksom održavanja Simpozijuma na temu »Problematika proizvodnje i prometa sladoleda« i to svake druge godine u mjestima jednog od proizvođača industrijskog sladoleda;
3. aktivisati rad sekcije proizvođača industrijskog sladoleda pri Poslovnom udruženju mljekarske industrije »Mlekosim«;
4. raditi intenzivnije na uključivanju domaćih proizvođača na osvajanje proizvodnje stabilizatora, biljnih masti, ambalaže i ostalih repro-materijala za industriju sladoleda;

5. nastaviti sa saradnjom između industrije sladoleda i naučno-istraživačkih institucija, u cilju razrješavanja tehničko-tehnološke problematike sladoleda;
6. učesnici Simpozijuma predlažu da »Mlekosim« u ime proizvođača sladoleda, u nedostatku mlječne masti, zatraži od nadležnih organa dopunu Pravilnika o kvalitetu mlijeka i mlječnih proizvoda, da se sladoled može proizvoditi i iz biljnih masti;
7. da bi se skratio put izmjene Pravilnika o kvalitetu mlijeka i mlječnih proizvoda, predlaže se da se izvide mogućnosti kod nadležnih organa, za uvođenje novog proizvoda na bazi biljnih masti, putem uvođenja proizvođačke specifikacije;
8. raditi na ujednačavanju metoda za fizičko-hemijska ispitivanja sladoleda, kao i na iznalaženju drugih rješenja od zajedničkog interesa.

N. D.

Iz domaće i strane štampe

Sc. Lactis tvori stimulirajuću tvar za Lb. casei (N^o 2). Braunen A. L., Kleenan T. W. Appl. Microbiol. 20(5)757-60 1970. Autori su uspjeli izolirati tvar iz bezstaničnog ekstrakta Sc. lactis, koji pospješuje rast Sc. lactis. Ova tvar iskazuje se kao peptid s molekularnom težinom 24500. Ne sadrži nuklinsku kiselinu, glukozamine ni ugljikohidrate, ali 16 aminokiselina. Postoji mogućnost da se s pomoću spomenute tvari pospješuje razvoj Lb. casei u siru.

Razvitak staphylococcus aureus kod kiselenog pasteriziranog mlijeka (Minor T. E. & Marth E. H., J. Milk Food Techn. 33, 516, 1970.) N^o 85/71. (Schw. Milchzeitung). Poznato je da kiseljenje mlijeka sprečava razmnažanje patogenih stafilocoka. Autori su ispitivali koliko pH raznih kiselina djeluje na staphylococcus aureus.

Smanjenje njihovog broja kroz 12 sati na 90% postizava se sa 5,2 octene kiseline, 4,9 mlječne kiseline, 4,7 fosforne kiseline i 4,6 pH solne kiseline. Kod konačne pH od 5,0 octene kiseline, 4,6 mlječne kiseline, 4,5 citronske kiseline, 4,1 fosforne kiseline i 4,0 solne kiseline nakon 12 sati reducira se stafilococcus aureus za 99%.

FAO: više mlijeka do god. 1980. (br. 14/72-Schw. Milchzeitung)

Prema predviđanju Organizacije za prehranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (FAO) povećat će se proizvodnja mlijeka od 1970—1980. za 1,7%. Najviše će se povećati u Japanu — za 4,2%, u Latinskoj Americi za 3,6%, u zemljama bližeg istoka i Afrike za 3%, a u Sovjetskom savezu za 2,9%. U zemljama ZET-a (njih šest) predviđa se povećanje za 0,4%, a priključenjem toj zajednici Engleske, Irske, Danske i Norveške za ukupno 1,1%. U razvijenim zemljama povećat će se proizvodnja mlijeka znatnim povećanjem muznosti krava. Tako će se vjerojatno povećati prosječna godišnja muznost po kravi u SAD, Švedskoj, Japanu i Izraelu za preko 5000 kg. Porast krava predviđa se u manje razvijenim zemljama.

Potrošnja mlijeka raste — Ponuda mlijeka i mlječnih proizvoda povećat će se od 402,5 mil. t ekvivalenta punomasnog mlijeka god. 1970. na 478,6 mil. t 1980., svjetska potrošnja po stanovniku od 100,7 na 101,4 kg, a u ZET-u prosječno od 326,5 kg na 337,7 kg (Švicarska 1970. = 429 kg). U vrlo razvijenim zemljama povećat će se potrošnja prije svega mlječnih specijaliteta i sira, a istovremeno će se smanjiti potrošnja maslaca.

KUPUJEMO BUČKALICU KAPACITETA 500 — 1000 LITARA
U ISPRAVNOM STANJU.
PONUDU DOSTAVITI NA ADRESU: UDRUŽENJE MLJEKARSKIH RADNIKA SRH, 41000 ZAGREB, Ilica 31/2III.