

rije, masti, i što je obavezno, ako se radi o eksportu »Lur« znak o izvoznom kvalitetu sira.

Ovako spremljeni sir pakuje se po 2–3 komada zajedno u čistu i solidno izrađenu drvenu ambalažu, s podacima o sirari koja ga je proizvela, težinom sira i datumom pakovanja.

Pored ovakvog načina pakovanja, postoji način pakovanja malih parčića sira namenjenih direktnoj konzumaciji. Jedan komad sira se obično preseče po visini na dve polovine, specijalnom mašinicom, napravljenom od čeličnih žica. Zatim se obe polovine odjednom sekut po širini na šest ili osam parčića, tako da ovi dobijaju trouglast izgled. Ovi parčići se pakuju u staniol papir i prodaju u mlekarima, radnjama sa životnim namirnicama, automatima i sl., odnosno ovakvo pakovanje sira upotrebljava se za sir namenjen unutrašnjem tržištu.

Na kraju, moram opet napomenuti, da je ovo prikaz izrade *Danablu* sira, koji se obično primenjuje u nekim siranama na ostrvu Sjeland, tako da možda postoje i neke varijante kod nekih drugih sirara. Međutim pošto se sir uglavnom izrađuje pod nadzorom i savetima specijalnih konzulenata, organa države i specijalnih zadružnih organizacija, mislim da nekih bitnijih razlika ne može biti.

Tržiste i cijene

PROMET MLJEKOM I MLJEČNIM PROIZVODIMA NA PODRUČJU NRH U GOD. 1960.

U NRH otkup i promet mljekom i mlječnim proizvodima u god. 1960. znatno se povećao.

Prema prikupljenim podacima 19 mljekara-članica Sekcije za Hrvatsku bivšeg Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije otkupilo je ukupno 93,288.000 lit mljeka, što je prema god. 1959. više za neko 15%, a prema god. 1956. za neko 55%.

god.	otkup mil. lit	indeks
1956.	60.288	100
1957.	79.959	133
1958.	74.506	123,5
1959.	30.007	133
1960	93.288	155

Najviše su mljeka otkupile ove mljekare:

Zagrebačka mljekara	26.774.000 lit	29%
TMP Osijek	12.800.000 lit	13%
PIK »Belje«, Beli Manastir . . .	10.295.000 lit	11%
»Zdenka«, Veliki Zdenci . . .	7.545.000 lit	8%
»Pionir«, TMP Županja	6.821.000 lit	7%
»Veležito«, Rijeka	6.248.000 lit	7%
ostale mljekare	22.805.000 lit	25%
ukupno:	93.288.000 lit	100%

35% otkupljenog mlijeka otpada na socijalistički sektor. PIK »Belje«, PD Našice i mljekara u Žadru dobivaju svu količinu mlijeka od poljoprivrednih dobara.

TMP Osijek, mljekara »Posavina« u Sisku i TMP »Pionir« Županja otkupljuju pretežno količine mlijeka od socijalističkog sektora.

Iskorišćenje mlijeka

40% otkupljenog mlijeka mljekare su isporučile kao konzumno, dok su 60% preradile u mlječeće proizvode.

Konzumnog mlijeka isporučile su najviše ove mljekare:

Zagrebačka mljekara	17,268.000 lit	46%
»Veležito«, Rijeka	5,787.000 lit	15,5%
PIK »Belje«, Beli Manastir	5,323.000 lit	14%
TMP Osijek	2,886.000 lit	8%
»Mljekara«, komun. pod. Split	1,791.000 lit	5%
OPZ Roč	1,304.000 lit	3,5%
Gradska mljekara, Varaždin	779.000 lit	2%
ostale mljekare	2,204.000 lit	6%

ukupno: 37,342.000 lit 100%

Prerada mlijeka u mlječeće proizvode

Iz komparacije prošlih godina vidi se da je u god. 1960. proizvedeno više mlječnih proizvoda.

god.	sir	indeks	maslac	indeks	kazein	indeks	ml. pr.	indeks
1956.	1.260	100	992	100	347	100	516	100
1957.	2.240	178	1330	134	333	96	953	185
1958.	1.861	148	1189	120	346	99	810	157
1959.	2.089	166	951	96	289	83	1683	307
1960.	2.669	212	1108	112	347	100	1755	340

God. 1960. proizvedeno je 1882 tone jogurta, 345 t konzumnog vrhnja, 94 tone kondenziranog mlijeka, 74,4 t sladoleda, pa bijele kave u prahu i jaja u prahu.

Najveći proizvođači sira bile su ove mljekare:

»Zdenka«, Vel. Zdenci	994 t, od toga –	
	380 t topljenog sira	
	262 t trapista	
	158 t ementalera	
Zagrebačka mljekara, Zagreb	577 t, od toga –	
	165 t svježeg kravljeg sira	
	99 t trapista	
	87 t grojera	
TMP Osijek	196 t, od toga –	
	99 t trapista	
	97 svježeg kravljeg sira	
PIK »Belje«, Beli Manastir	195 t trapista	
»Slavija«, Staro Petrovo Selo	174 t, od toga –	
	101 t ementalera	
	51 t trapista	
	14 t mekih sireva	

Od proizvedenih sireva 15% otpada na svježi kravljji sir i meke sireve, 17% na topljeni sir, a 68% na polutvrde i tvrde sireve. Od toga se najviše proizvodi trapista 40%, po 10% grojera i ementalera, a 8% edamca, ribanca i dr.

Najveći proizvođači maslaca bile su:

Zagrebačka mljekara	224 t	20%
PIK »Belje«, Beli Manastir	191 t	17%
Mljekarska industrija, Bjelovar	155 t	14%
»Zdenka«, Vel. Zdenci	106 t	10%
»Zvečev«, Slav. Požega	98 t	9%
TMP Osijek	80 t	7%
»Zora«, Virovitica	78 t	7%
»Slavija«, Staro Petrovo Selo	48 t	4,5%
ostale mljekare	128 t	11,5%
ukupno: 1.108 t 100%		

29% maslaca proizvelo se od nepasteriziranog, a 71% od pasteriziranog vrhnja.

Kazeina su proizvele ove mljekare:

Mljekarska industrija, Bjelovar	87 t
Zagrebačka mljekara	61 t
»Zvečev«, Slav. Požega	57 t
PIK »Belje«, Beli Manastir	50 t
»Zora«, Virovitica	34 t
»Slavija«, Staro Petrovo Selo	20 t

Mliječnog praška proizvele su:

mljekara	iz punom. mlijeka u tonama	iz obranog mlijeka u tonama
»Pionir« TMP, Županja . . .	805	100
TMP Osijek . . .	767	76
»Zvečevo«, Slav. Požega . . .	4	3
ukupno: . . .	1.576	179

Jogurta su proizvele (1000 lit):

Zagrebačka mljekara	1.048
TMP Osijek	405
»Veležito«, Rijeka	293
»Mljekara«, Split	63
»Mljekara«, Zadar	23

Sladoleda je proizvela Zagrebačka mljekara 79,4 tone.

Otkupne cijene mlijeku. Od god. 1952 otkupne cijene mlijeku su u stalnom porastu. God. 1956. otkupna cijena mlijeku bila je od 20 do 25, a god. 1960. od 23–41,2 dinara litra.

Prodajne cijene. I prodajne cijene mlijeku i mliječnim proizvodima su u stalnom porastu.

God. 1956. cijena konzumnom mlijeku bila je 25–38 dinara, a 1960. od 28–56 dinara litra.

Cijena kg maslaca god. 1956. (na veliko) iznosila je 500–700 dinara, a god. 1960. 660–720 dinara.

Cijena polutvrdim i tvrdim srevima god. 1956. (na veliko) bila je 340 do 500 dinara, a god. 1960. 440–560 dinara kg.

D.

Iz referata druga ing. M. Markeša, tajnika Sekcije za Hrvatsku bivšeg Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije.

Vijesti

IZIŠAO JE »MLEKARSKI LIST« NA SLOVENSKOM JEZIKU

Od god. 1937. Zveza mlekarskih zadrug u Ljubljani izdavala je »Mlekarski list«, a god. 1941. izšlo je svega 4 broja. Nakon toga su tadašnje okupacione vlasti zabranile njegovo izdavanje.

Želja i potreba za izdavanjem stručnog mljekarskog lista u Sloveniji ispoljavala se više puta, pa se osnutkom Poslovnog združenja u Ljubljani nakon 20 godina nastavlja izdavanjem »Mlekarskog lista«.

Organizacijama i drugovima, koji su pridonijeli ponovnom izlaženju »Mlekarskog lista«, koji će koristiti ne samo svim našim mljekarskim stručnjacima i radnicima u mljekarskim pogonima Slovenije, nego i drugih republika, čestitamo, a Uredništvu »Mlekarskog lista« želimo uspjeh u njegovom radu!

Prvi dvobroj lista ima ovaj sadržaj:
Prigodom izdavanja »Mlekarskog lista« (Franc Ivančić)