

bez zaliha, pa će u novoj godini dolaziti na tržište manje količine maslaca, a većinom nezreli mlječni proizvodi (sirevi).

Neke mljekare još uvijek maju zaliha kazeina za koji nema plasmana u zemlji.

I na društvenim poljoprivrednim dobrima zbog nestašice krme smanjit će se proizvodnja mlijeka i postavljat će se zahtjev za povećanjem otkupne cijene.

U drugom polugodištu 1961. cijene mlijeku i mlječnim proizvodima kretale su se ovako:

	Cijene na veliko d	Cijene na malo d
konzumno mlijeko l	35-58	37-60 (za šir. potr.)
jogurt l	100	125
vrhnje slatko l	340	380-410
vrhnje kiselo l	230	300
maslac I kl. kg	680-800	740-1000
maslac II kl. kg	660	720-760
svježi kravlji sir kg	120	150-160
à la bel paese kg	580	650-700
romadur (kom.)	70	85
švarcenberg kg	470	550-650
trapist "	430-460	480-530
edamac "	520	580-640
grojer "	480-500	540-580
ementalac "	550-580	650-750
ribanac "	760	850
toplj. sir u kut.	135-140	155-170
toplj. sir kg	500	500-550
mlj. prah od punom. ml. kg	430-450	500-520
kazein kiseli kg	400-600	-
kazein slatki kg	700	-

Otkupne cijene mlijeku kretale su se od 25-43,7 d l.

## ***I z d o m a ć e i s t r a n e š t a m p e***

*Raspodjela čistog prihoda - preporuka Savezne skupštine* - Savezna narodna skupština usvojila je preporuku o raspodjeli čistog prihoda u radnim kolektivima.

U preporuci se među ostalim navodi da svaki radni kolektiv treba da svoje uvjete i rezultate privređivanja uspoređuje s uvjetima i rezultatima postignutim u ranijim periodima i da ukupna sredstva za ličnu potrošnju izdvaja u zavisnosti od postignutih rezultata. Prosječnu visinu ličnih dohodaka

treba uskladiti s vlastitim rezultatima u odnosu na druge kolektive te djelatnosti. Odnosi u raspodjeli prihoda treba da su takovi da osiguravaju sredstva potrebna da bi se poduzeće (ustanova) razvijala u skladu s njegovim interesima i s općim razvitkom.

Kriterij u politici raspodjele treba da bude rezultat razmatranja i odluke organa upravljanja uz neposredno sudjelovanje radnog kolektiva na osnovu svestranih analiza, kojima su obrazložene te promjene.

I u daljnjoj raspodjeli, naročito u ekonomskim jedinicama, neophodno je osigurati šire sudjelovanje radnika u izgrađivanju politike, osnova i konkretnih mjerila unutrašnje raspodjele. Najbolji rezultati postignuti su u onim kolektivima gdje su radnici ne samo upoznati mehanizacijom raspodjele, nego je raspodjela neposredno odraz njihove politike i odluka.

Vršeći tu raspodjelu radni kolektivi ne odlučuju samo o bitnim pitanjima poslovanja i razvoja svog poduzeća, nego i o pitanjima koji zadiru u interese cijele zajednice, u njenu ekonomsku politiku, privredni razvoj i društvene odnose.

*Premije za stoku i mlijeko* – 27. XII 1961. na sjednici Saveznog Izvršnog vijeća među ostalim propisima produžena je važnost odluke o minimalnim zaštitnim cijenama i premijama za svinje, goveda, ovce i perad određene kvalitete za god. 1962.

Premije za utovljenu junad od dosadašnjih 30 dinara povećat će se na 50 d po kg žive vage, a uvest će se premija od 40 dinara po kg žive vage za utovljenu junad, križance plemenitih pasmina i buše.

Da bi se povećala potrošnja konzumnog mlijeka i uskladila cijena mlijeku s troškovima proizvodnje, isplaćivat će se premije onim mljekarskim poduzećima, koji se bave prometom konzumnog mlijeka i to samo za ono mlijeko, koje se nabavlja iz društvenih poljoprivrednih dobara.

Visina premije zavisit će o nadležnom N. O. općine. Iz saveznih sredstava isplaćivat će se 100% u odnosu na premiju koja odredi N. O., ali do iznosa od 5.— Tako npr. ako N. O. općine odredi veću premiju od 5 dinara, iz saveznih sredstava isplaćivat će se iznos od 5 din po litri, a ostalo će isplatiti N. O. općine. Najniža cijena je 12,5 d po 1 m. j.

*Sredstva za izobrazbu kadrova u I. P. K. Osijek* – Industrijsko-poljoprivredni kombinat Osijek izdao je u god. 1961. oko 30 milijuna dinara za izobrazbu kadrova. Veći dio sredstava utrošeno je za stipendiranje 69 studenata za poljoprivrednim, veterinarskim, tehnološkim i ekonomskim fakultetima. Za god. 1962. planirao je 90 milijuna dinara za izobrazbu stručnih kadrova. Od tih sredstava stipendirat će se oko 100 studenata.

\*

*O mogućnostima nepravilnog zrenja i nadi-manja tvrdih sireva s kvascima koji rastvaraju laktazu* – Kod proizvodnje tvrdih sireva, zbog kvasaca ne dolazi do rastvaranja mliječnog šećera, dok kod mekih i onih koji se obrađuju kod niže temperature od 53° C, dolazi do nadimanja, ako se u mlijeku za

sirenje nalaze kvasci koji rastvaraju mliječni šećer.

*Košare za boce iz plastične mase* – U zadnje vrijeme znatno se proširila upotreba plastične mase. Tako su se u Njemačkoj pojavile na tržištu košare za boce iz plastične mase. Za to je upotrebljen specijalni niskotlačni polyetylen. On je vrlo čvrst. Ne mijenja oblik, postojan je prema temperaturi i hladnoći, a otporan je na koroziju i na većinu kemikalija.

Prednosti košara iz plastične mase su ove:

- lagane su. I to obično za 1/3 su lakše od košara iz drugih materijala,

- trajne su, jer je plastična masa elastična, ne lomi se, i savija, a otporne su na koroziju;

- košare iz plastične mase su iz jednog komada, pa ne dolazi do odvajanja dna ili stranica, kao što se to dešava kod drvenih;
- manje dolazi do loma boca i smanjuje se buka. Osim košara s ravnim dnom proizvode se i takove s udubljenjem za pojedine boce ili pregradama, pa kod transporta ne dolazi do udaranja i buke;

- higijenske su, jer im je glatka površina bez pora, pa se lako peru.

*Može li jogurt škoditi normalnoj crijevnoj flori?* Odnos klica u stolici zavisn je od mnogih faktora, a među ostalim i od sastavina hrane. Zbog jednostrane prehrane, napr. kiselim mlijekom i jogurtom, može doći do izmjene odnosa i broja klica. To isto se može izazvati laktozom ili voćnim šećerom.

*Lactobacillus bulgaricus*, koji se nalazi u jogurtu, ponajviše ga nema u stolici. Vjerojatno se ne zadržava u debelom crijevu. I *lactobacillus acidophilus* djelomično i miješana kultura sa streptokokima mliječnokiselog vrenja, što se u novije vrijeme upotrebljava za proizvodnju jogurta, nalazimo u ljudskoj stolici u malim količinama, ili je uopće ne nalazimo.

Štete zbog izmjene crijevne flore mogu nastati samo tada kada se nasele uzročnici bolesti, napr. patogeni stafilokoki. Nije poznato da takove štete nastaju pijenjem jogurta. Čisti jogurt kod Ph od 4,2 do 4,6 uništava coli bakterije za 8–10 sati. Razrijeđeni jogurt slabije djeluje. Smanjenjem coli bakterija, kojih većinom nema u stolici više od 1%, ne može se smatrati oštećenjem ili bolesnim promjenama crijevne flore.

(Schweizerische Milchzeitung 1960)

## ISPRAVAK

U »Mljekarstvu« br. 3–4/61. u članku »Čuvanje maslaca« dra Ante Petričić, str. 37, u 13. redu nakon »lipaze« ... treba dodati: «, ili će se (sterilizacijom) smanjiti trajnost maslaca (Fisker)«