

Iz domaće i strane štampe

Više stoke za klanje, a manje muzara krava u USA — Prema službenoj procjeni Ministarstva poljoprivrede USA 1. I 1962. bilo je 99,5 milijuna goveda, što je novi rekord. Prema prošloj godini povećanje iznosi 2%, a 7% prema višegodišnjem prosjeku.

Broj krava smanjio se za 1%. Već osam godina uzastopce se smanjuje broj krava. Zbog povećanja muznosti krava povećala se proizvodnja mlijeka. Cijeni se da će u god. 1962. biti u prometu 2 milijarde funti mlijeka više nego prošle godine i premašit će potrebe tržišta. Prezasićenost tržišta mlijekom imala je za posljedicu smanjenje broja krava.

Kod tovnih stoke je obratno. Iz godine u godinu povećava se potrošnja mesa i porastom stanovništva predstoji sve veća mogućnost povećanja proizvodnje mesa. U godini dana povećao se broj tovnih goveda za neko 3%.

U prvom redu povećao se broj krava za uzgoj, jednogodišnje teladi i goveda, dok je broj volova i bikova ostao isti. Prema jednodnevnoj anketi bilo je 3% više goveda u intenzivnom tovu nego prošle godine, što je gotovo 60% više nego prije 10 godina. U toku god. 1962. zaklat će se 26,6 milijuna goveda u klaonicama što je za 4% više nego god. 1961.

Broj svinja povećao se za 3% prema god. 1961. i iznosio je 57 milijuna. Naprotiv broj ovaca se smanjio za 4% (27,3 mil.), a to je za 20% manje od desetgodišnjeg prosjeka.

U proizvodnji peradi nema veće promjene. Dok se proizvodnja tovnih pilića povećala za 1%, smanjila se proizvodnja purana za 6%. Proizvodnja brojlera ponovo se povećala za 2%.

Ukupna vrijednost stoke uključivši perad, cijeni se na 16,3 milijarde dolara. U toku godine povećala se vrijednost za 5%, a prema prosjeku 1951/60 za 17%.

Mlječni kamenac — opasno leglo bakterija za mlijeko — Kod stajske inspekcije često se ustanovio u mljekarskom sudu bjelkasto do žućkasti tvrdi talog. Ovaj gusti film na površini, tzv. mlječni kamenac, sastoji se od sastavnih mlijeka i vapna koje potječe od upotrebljene vode za čišćenje. Čišćenje mljekarskog suđa zadaje poteškoće, jer u poroznoj kori mlječnog kamenca ima bezbroj krivudastih malih pora i kapilara, gdje se zadržavaju i razmnažaju bakterije.

U kantonalnom laboratoriju St. Gallen provedena bakteriološka istraživanja po inž. agr. Waldmeieru to su potvrdila. Mljekarsko suđe s mlječnim kamencom — nakon temeljitog čišćenja — isplahnulo se s pol litre fiziološke rastopine kuhinjske soli i ispitivao se ukupan broj klica kao i coli bakterije u isplahnjenoj vodi. Ustanovljeno je više od 11 milijuna klica i 8.000 coli bakterija. Poznato je da je i kod uređaja za mehaničku mužnju glavno leglo bakterija u pukotinama gumenih dijelova.

Radi toga kod rukovanja mljekarskim suđem važno je odstraniti mlječni kamenac i spriječiti njegovu tvorbu. Sredstva za čišćenje moraju ne samo topiti mast i bjelanjčevine, nego djelovati i na površinsku napetost.

Prvi uređaj za sterilno punjenje mlijeka — Nakon dugogodišnjeg pokusa uspjelo je Alpuri A. G. Bern u suradnji s drugim konstrukcionim tvrtkama da se uz ekonomske uvjete u praksi realizira davna želja da se mlijeko sterilno puni u ambalažu. Godinu dana je u pogonu u Konoltingenu prototip ovakvog postupka koji se razvio u Švicarskoj.

Uređaj za uperizaciju kombiniran je s Tetra-Pak strojem za punjenje. Uperizirano mlijeko u takvoj ambalaži može se čuvati mjesec dana a da se ne hladi.

Bern ima sada prvi na svijetu mljekaru s takovim uređajem. Takovi uređaji će se postaviti u Zürichu (za ist. Švicarsku) u Lausanu (za zap. Švicarsku), a po mogućnosti će se postaviti po 1 za sj. i centralnu Švicarsku. Time se ne misli istisnuti dosadašnje konzumno mlijeko. Uperizirano mlijeko punjeno u sterilnu Tetra-Pak ambalažu bit će namijenjeno potrošačkim centrima koja se ne mogu, ili je teško opskrbiti, pasteriziranim mlijekom.

Organoleptičko ispitivanje konzumnog mlijeka — Prema saveznim švicarskim propisima od 29. IV 1960. od 1. novembra god. 1960. nadopunjena je kontrola kvalitete konzumnog mlijeka organoleptičkim ispitivanjem. Od osobitog su značenja za ocjenjivanje sposobnosti mlijeka za konzum i dobavu besprijekornog mlijeka, rezultati ispitivanja okusa, mirisa, izgleda i viskoziteta mlijeka. Nalazimo mlijeka koja su posve normalna u pogledu čistoće i održivosti, ali su nesposobna za potrošnju i neupotrebljiva za preradu zbog svog neugodnog stra-

nog mirisa, ranketljivog okusa ili viskoziteta.

Organoleptički se ispituje jedanput mjesečno. To je zapravo malo, pa je neopipljivo potrebno provesti u međuvremenu kontrolu po svim trgovinama mlijeka.

Za organoleptičko ispitivanje mlijeka t. K. Schwizer A. G. Gossau S. G. je stavilo u promet posebnu napravu.

Naprava za organoleptičko ispitivanje mlijeka sastoji se od basena od nezadrživa čelika u koji se stavlja stalak od pokositrenog lima s odgovarajućim staklenim čašicama od 100 cm³. Probe s mlijekom se ugriju na cca 55°C, a to se postizava tako da se u basen ulijeva topla voda ili se zagrijeva električnom ploči. Kod ove temperature oslobađa se strani miris i okus od sastavnina mlijeka, pa se daje jednostavno i jasno ustancviti, a da se kod toga ne pojavljuje okus po kuhanom. Na praznom stalku se cijede staklene čašice. Ova naprava se pokazala u praksi vrlo dobrom.

(Schweizerische Milchzeitung 1962)

Najveća mljekara u Engleskoj opskrbljuje više od 3 milijuna potrošača — Prije 100 godina svježije mlijeko bilo je luksuz, pa su ga trošili samo bogati

ljudi. Mlijeko se proizvodilo u stajama na području grada Londona. Proizvodnja, doprema i distribucija mlijeka nije bila higijenska.

Georg Barham je bio prvi koji je izmijenio cijeli sistem dobave mlijeka. God. 1850. otvorio je radnju pod nazivom »Nell Gwynn's Dairy«.

On je dobavljao mlijeko iz područja koja su obilovala mlijekom i dopremao ga u London željeznicom. Uveo je za ono vrijeme nešto novo, uređaje za hlađenje mlijeka i obiranje mlijeka separatorom. God. 1904. dobio je plemstvo, a 9 godina nakon toga je umro. Ostavio je poduzeće u vrlo dobrom stanju. Ono je sada u rukama četvrte generacije iste familije i poznato je po tome, što je ono uvijek na prvom mjestu što se tiče tehničkog razvoja ili servisa.

Express Dairy Co u Londonu zaključio je da uskoro uvede tetraeder pakovanje mlijeka od 1/2 pinta (0,3 l) i da uvede takovo pakovanje i za mlijeko kojim se opskrbljuju školska djeca.

Express Dairy Co pod rukovodstvom Walter Nell, potomka osnivača, zaposljuje 16.000 ljudi i opskrbljuje preko 3 milijuna potrošača mlijekom.

(Welt der Milch, 1962)

Sníženje cijena sirilu!

Kako je poznato Serum-zavod Kalinovica u Zagrebu proizvodi kvalitetno sirilo u prahu jačine 1:100.000 i 1:50.000

Ovim putem Serum-zavod obavještava svoje cij. potrošače, da je snizio dosadanje cijene sirilu u prahu i to:

za SIRILO jačine 1 : 100.000 od d. 50.000.— na d. 40.000.—
za SIRILO jačine 1 : 50.000 od d. 25.000.— na d. 20.000.—

Za sve narudžbe obratite se na:

Serum zavod - Kalinovica Zagreb

ULICA KATE DUMBOVIĆ 20 — Telefon 62-138