

Što su bjelančevina i voda nepovoljnije razdijeljene, to se češće mogu pojaviti bakteriološke pogreške. Samo po sebi se razumije da se bez oklijevanja može proizvoditi maslac s više bjelančevine, ako se dobavlja besprijekorno mlijeko.

Nadalje je za praksu važno da se kod bućkanja bjelančevina uklopi u veliko zrno, a ne da ju se naknadno ugnječi.

Radi toga treba danomice kontrolirati stepku kad otječe. U bočicu treba uzeti uzorak u početku njenog oticanja u sredini i pri kraju i promatrati kako je bjelančevina u njoj razdijeljena. Ako se pri kraju oticanja umjesto stepke pojavi surutka bjelkasta poput mlijeka znak je da zaostaje previše bjelančevine, pa se preporuča intenzivnije prati maslac i tako umanjiti sadržinu suhe tvari bez masti. Upravo tako treba postupati kada je teško skupiti zrno maslaca.

Preveo K.

Zusammenhänge zwischen fettfreier Trockenmasse und Butterqualität, Dr Mengebier, Milchw. Lehr- und Untersuchungsanstalt, Hameln

(»Welt der Milch« No 31, 62)

### OCJENJIVAČ VRHNJA U MASLARNI ZA PROIZVODNJU NAJKVALITETNIJEG MASLACA\*)

Odavno je poznato da o sirovini zavisi kvaliteta preradevina, pa tako najkvalitetniji maslac s oznakom Floralp (Marken-Butter Floralp) može se proizvesti samo od čistog vrhnja dobivenog centrifugiranjem koji potječe od apsolutno zdravog mlijeka, koje se danomice svježe i dobro ohlađeno doprema u centralnu maslarnu. Svakom dobavljaču je poznat tzv. »blaue Blatt« švicarskog propisa o dobavi vrhnja i posjeduje lako razumljivo uputstvo »Merkblatt« o radu u obiralištu, o tehničkom uređaju, o radu i čistoći koje se treba pridržavati, kao i o kontroli mlijeka koju treba provoditi i u obiralištu. U uputstvu je i tabela o pogreškama vrhnja koje su grupirane u 4 glavne grupe pogrešaka, a potječu od mlijeka i krme, nedostatnog rada u sabiralištu i obiralištu ili od neprikladnog tehničkog uređaja, od premale skrbi kod dobivanja vrhnja, nedovoljnog čišćenja i nepotpunog hlađenja vrhnja. Osim toga u tom uputstvu je kako se dobiva najbolje vrhnje za proizvodnju maslaca i kako će se ukloniti ev. poremećaji i spriječiti deklasiranje vrhnja.

Isporučeno se vrhnje kontrolira u laboratoriju. Osim sadržine masti (radi isplate dostavljenih masnih jedinica) ustanovljuje se svježina s pomoću reductaza probe, kiselost titracijom ili se određuje pH., ev. tragovi bakra od vrhnja iz sirana i dodatak oplačina refrakcijom i ustanovljenjem ledišta. Osim laboratorijskog istraživanja vrhnje se svaki dan ispituje organoleptički.

Organoleptičko ocjenjivanje je subjektivno. Ono zahtijeva školovane stručnjake s dobro razvijenim osjetilima i s mnogo vježbe.

Skala za organoleptičko ocjenjivanje vrhnja jest kako slijedi:

Okus i miris	bodova
apsolutno čist i normalan	15
vrlo malo pogrešan	10
malo pogrešan	5
očito pogrešan	0

Švicarska šema organoleptičkog ocjenjivanja vrhnja namijenjenog proizvodnji  
maslaca

Izvršne odredbe iz čl. 5 švicarskog pravilnika o dobavi vrhnja.

Zaključak kontrolne komisije od 20. XII 1955.

vrijedi od 1. V 1956.

(ponovno tiskano 1. V 1960.)

Tempe- ratura	kanta	I z g l e d vrhnje	M i r i s	O k u s
I kvalitetna kategorija = 15 bodova				
ljeti ne iznad 14°C	čista	čisto normalna koncentracija	apsolutno čist	apsolutno svjež i čist
II kvalitetna kategorija = 10 bodova				
iznad 14°C	nešto prljava	koncentracija malo odstupa malo se pjeni	vrlo malo po krmi, vrlo malo po zadu- šljivosti vrlo malo po staji	vrlo malo prezreo vrlo malo vodenast vrlo malo po krmi- trpak
III kvalitetna kategorija = 5 bodova				
	vrlo prljava	koncentracija odstupa, pjeni se, malo izbučcano	očito po krmi, po sta- ji, kuhanom, malo po zadušljivosti, malo po kolibi	okus po sagorjelom malo po oplačini, ma- lo prezreo, po krmi, nagorak, vrlo malo metalnan, vrlo malo po dimu, tendencija po metalnu
IV kvalitetna kategorija = 0 bodova (deklasirano)				
		nečisto, strani pred- meti i kukci u vrh- nju, vuče se, sluzavo, zgrušano, zolu, terpen- tinu, ka- izbučcano, obojeno tranu)	jako po kolibi, po di- mu, po kravljivoj bale- ni, po lijekovima (li- gruda se, zgrušano, zolu, terpen- tinu, ka- zadušljivosti	jako prezreo, jako vodenast, očito po di- mu, očito nečist po krmi (silazi, luku, ko- minama), kiseo, go- rak, slan, oštar, ranketljiv, po pljesnivoći-gnji- loći, po metalu, ljuti- ki, po loju

Prema pravilniku o dobavi vrhnja na osnovu bodova dobivenih organoleptičkim ocjenjivanjem i reduktaza probama ustanovljuje se prosječan broj bodova, a potom se određuje za svakog dobavljača vrhnja cijena po kg izračunatog prinosa maslaca.

Centralna maslarna vodi za svakog dobavljača vrhnja kartoteku s kvalitetnim oznakama i bodovima postignutim kod organoleptičkog ocjenjivanja i reduktaza proba. Dobavljači vrhnja se svakog dana obavještavaju o prigovorima u pogledu kvalitete i daju im se savjeti kako bi te prigovore uklonili. Osim toga mljekarski inspektori koji se većinom još nazivaju i sirarski inspektori obavještavaju se o prigovorima na vrhnje.

Da bi se izjednačio kriterij ocjenjivanja vrhnja održavaju se za to tečajevi. Po zaključku kontrolne komisije za švicarski »Markenbutter« održani su tečajevi 1936, 1947, 1953, 1957. kao i ovog proljeća i početkom ljeta, i to 4 za njemačko govorno područje i 2 u Zap. Švicarskoj. Za dosadašnje funkcionere održavaju se tečajevi u svrhu ponavljanja gradiva, a za početnike da se uvedu i uvježbaju u ovu važnu djelatnost. Održano je 6 tečajeva za profesionalne ocjenjivače vrhnja iz 20 većih maslarna koje proizvode »Floralp« maslac.

Kontrola kod brzog preuzimanja vrhnja (na tekućoj vrpci) zahtijeva najveću koncentraciju. Radi toga preporuča se u maslarama po mogućnosti povremeno smjenjivati ocjenjivače odnosno načiniti pauzu u radu zbog regeneracije osjetila za okus i miris.

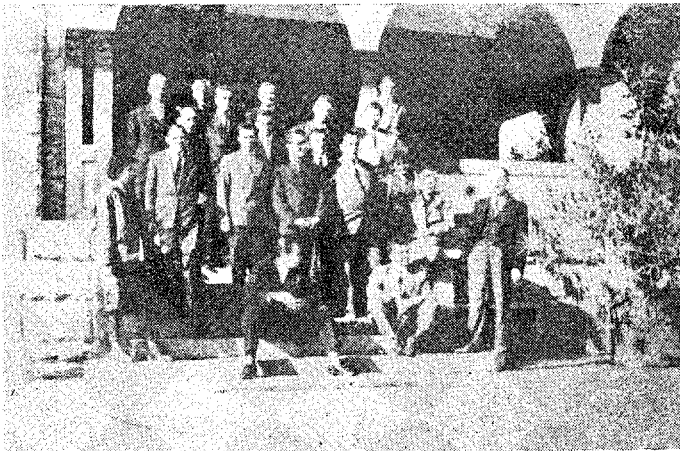
K.

\*) Izvod iz članka »Der Rahmprüfer in der Markenbutterei« dr D. Stüssi — Schw. Milchzeitung br. 62/1962.

## Vijesti

### POSJET ČLANOVA UDRUŽENJA MLJEKARAMA

Udruženje mljekarskih radnika NRH organiziralo je 3. 4. i 5. XI 1962. stručnu ekskurziju autobusom za svoje članove u nekoliko mljekara na teritoriju Hrvatske i NRS. Ekskurzija je trajala tri dana za koje vrijeme su posjećene ove mljekare: »Pionir« tvornica mlječnog praška u Županji, zatim Gradsko mlekarstvo Beograd, pogon u Beogradu, Zemunu i Gornjoj Šatornji, Poljoprivredni kombinat »Beograd« Radinska Skela, Centralna mlekara Novi Sad, TMP u Osijeku i mljekara PIK »Belje« Beli Manastir.



Učesnici ekskurzije

U svim mljekarama učesnici su bili srdačno dočekivani i imali su prilike vidjeti suvremenu opremu: za kontinuiranu proizvodnju i pakovanje masla-