

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 maslarima po mogućnosti povremeno smjenjivati ocjenjivače odnosno načiniti pauzu u radu zbog regeneracije osjetila za okus i miris.

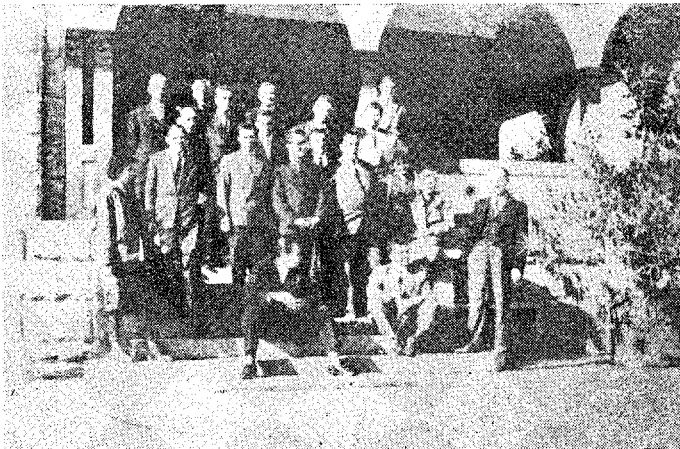
K.

*) 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-

ca, upotrebu perforirane alutrake za proizvodnju čepova za bočice s jogurtom, zatim potpuno automatizirane uređaje za proizvodnju i pakovanje topljenog sira i proizvodnju polutvrdih sireva u sirmim kadama s ugrađenom mješalicom, klasičnu opremu koja se redovito susreće u konzumnim i pre-radbenim mljekarama i dr.

Takove ekskuzije su vrlo korisne, jer se preko njih ljudi stručno uzdižu. a ujedno služe međusobnom upoznavanju i izmjeni mišljenja.

STOGODIŠNJICA IZLAŽENJA »GOSPODARSKOG LISTA«

26. I 1862. Hrvatsko-slavonsko gospodarsko društvo počelo je izdavanjem »Gospodarskog lista« i otada neprekidno izlazi. Pripada među rijetke poljoprivredne listove u Evropi koji tako dugo i bez prekida izlaze.

U početku list nije samo donosio stručne članke iz poljoprivrede, i one koji su s njome u vezi, nego i članke iz politike, ekonomike i kulture.

Poslije rata uloga »Gospodarskog lista« na unapređenju poljoprivrede postaje sve veća. List donosi za poljoprivredne proizvođače najnovija domaća i strana dostignuća i iskustva iz poljoprivrede i kratke obavijesti o političkom zbivanju u zemlji i inozemstvu, kao i praktične savjete iz domaćinstva, zdravstva i dr.

Od god. 1942. do 1944. izlazi kao prilog listu i »Mljekarstvo« što ga je izdavao Savez mljekarskih zadruga Gospodarske Sloge.

Njegova uloga postaje danas od sve većeg značenja, jer je prenosilac politike za socijalistički preobražaj sela i borac je za naprednu, ekonomičnu poljoprivrednu proizvodnju.

Radnom kolektivu »Gospodarskog lista« čestitamo ovaj jubilej. te mu želimo još veće daljnje uspjehe.

OTVORENJE POSEBNOG ODJELA ZA PROIZVODNJU SIRILA U SERUM-ZAVODU U KALINOVICI

27. XI o. g. u čast Dana Republike otvoren je novi Odjel za proizvodnju sirila u prahu u sastavu pogona u Kalinovici.

God. 1951. počeo je Serum-Zavod pripremanje za proizvodnju sirila, a god. 1954. samom proizvodnjom. Bilo je poteškoća s obzirom na nabavu kvalitetnijih siroma, a i cijene su im bile visoke tako, da je proizvedeno sirilo razmjerno skupo prema uvezenom.

Otvaranjem novog Odjela za proizvodnju sirila u prahu povećat će se kapacitet i poboljšati njegova kvaliteta, pa će se sirirom u prahu moći podmiriti sve potrebe mljekara u Jugoslaviji.

Cijene sirilu u prahu već su sada snižene, te kad bude Odjel za proizvodnju sirila radio punim kapacitetom i stabilizirala cijena sirištu, moći će se i cijena sirilu u prahu još sniziti.

PAUL DUCRUET PONOVO U NAŠOJ ZEMLJI

U našoj zemlji ponovno se nalazi mljekarski stručnjak FAO g. Paul Ducruet. Zadatak njegova boravka je usavršavanje sirarske tehnike u našim mljekarama. U cilju provođenja ovog programa organizirani su povremeni tečajevi u nekim našim mljekarama koje vodi g. Ducruet.

Prvi je tečaj održan u ŠIDU od 24. IX do 2. XI 1962, na kojem je prikazana savremena proizvodnja sireva trapist, gouda, grijer i camembert. Tečaju je prisustvovalo 8 mljekarskih majstora s područja NR Srbije.

Drugi je tečaj održan u mljekari PIK »Beograd«, od 4. XI do 4. XII 1962 na kojem je prikazana proizvodnja sira trapista i camemberta. Ovaj je tečaj organiziran uglavnom za majstore mljekare kombinata, tako da je usmjeren na proizvode koje njih zanimaju.

Posljednji tečaj održava se u Bjelovaru od 10. XII do kraja mjeseca decembra. Na ovom tečaju g. Ducruet će pokazati tehniku proizvodnje sireva trapista i ementalca, a eventualno i nekih mekih sireva. Ovom tečaju prisustvuju 15 mljekarskih majstora iz mljekara u NR Hrvatskoj.

P.

ZAGREBAČKA MLJEKARA PLANIRA IZVOZ SIRA

Zagrebačka mljekara je jedina u Jugoslaviji koja proizvodi sir ribanac à la parmesan, koji je manji od originalnog, a vrlo dobre je kvalitete.

Poznato je, da je Italija najveći proizvođač, potrošač i izvoznik parmehana, a istodobno uvozi razne vrste sireva.

Budući da ima na zalih, veće količine ribanca, ementalca i trapista, Zagrebačka mljekara planira da izvoz tih sireva u Italiju.

Ako se tim izvozom afirmira Zagrebačka mljekara moći će ih i ubuduće izvoziti, što će biti od koristi za našu zajednicu i mljekaru.

Izvoz sireva neće imati loših posljedica za domaće tržište, jer mljekara ima dovoljno sireva u zalih, a u buduću će proizvodnju sireva povećati.

Izvoznit će u obliku kompenzacionog posla, pa je za to zamolila i odobrenje od Državnog sekretarijata za spoljnu trgovinu.

Iz Italije uvožit će se potrebne montažne ćelije, karoserije za duboko hlađenje i monofazne motore. To je mljekari potrebno, kako bi se na raznim turističkim mjestima postavili depoi za skladištenje sladoleda i ostalih mlječ-nip proizvoda; omogućio prijevoz iz depoa u konzervatore i izmijenili dotrajali monofazni motori u konzervatore i tako osiguralo za vrijeme sezone snabdijevaje najvažnijih turističkih mjesta sladoledom i ostalim mlječnim proizvodima.

Objašnjenje o premiji za mlijeko — Odlukom o određivanju premija za mlijeko (Sl. list br. 31/62. tačka 1. stav 2) propisano je da je najviša premija za kravlje mlijeko koja se može isplatiti iz saveznog budžeta 7,5 d po 1 l.

Međutim premija, koja se isplaćuje za mlijeko iz budžeta teritorijalno-političkih jedinica (općine, kotara, republike) nije spomenutom odlukom ograničena.

Prema tome, ukoliko se smatra da bi proizvodnju mlijeka npr. od jersey krava, koje ima veću masnoću od mlijeka ostalih pasmina krava, trebalo stimulirati posebnom premijom i pored toga, što je odlukom o minimalnim otkupnim cijenama kravljeg mlijeka (Sl. list br. 31/62) proizvodnja kravljeg mlijeka s većim postotkom masti stimulirana, onda se to može regulirati putem premija iz republičkih, kotarskih i općinskih budžeta.

(Bilten Poljodobra 24/62, str. 60)

Tržište i cijene

OD 1. VIII — 15. XII 1962.

Od 1. VIII — 31. X o.g. cijene mlijeku i mlječnim proizvodima na području NRH su uglavnom ostale nepromijenjene, a nakon toga pojedine mljekare počele su s povišenjem cijena mlječnim proizvodima. Ponuda mlječnih proizvoda zadovoljavala je potrebe tržišta.

	Cijene na veliko d	Cijene na malo d
konzumno mlijeko	—	40—80
jogurt	100—140	125—160
vrhnje slatko I	385—420	420—460
vrhnje kiselo I	275	360
maslac I klase kg	890—960	1000—1100
maslac II klase kg	690—800	720—860
svježi kravljji sir kg	140—180	180—220
à la bel paese kg	680—720	840
švarcenberg kg	600	650—700
trapist kg	480—600	500—720 (spec.)
edamac kg	550—600	660—760
grojer kg	530—600	560—630
ementalac kg	600—650	630—800
ribanac kg	760	850—890
topljeni sir u kutiji	140—155	155—170
topljeni sir u crijevu kg	500—550	590—600
mlječni prah od pun. mlijeka kg	480—520	540