

MLJEKARSTVO U ENGLESKOJ

Savjet za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ, odjel za izgradnju mljekara u akciji UNICEF-a, omogućio je Dr. K. Vrečku iz gradske mljekare u Ljubljani, i potpisanom, jednomjesečno putovanje u Francusku i Englesku. U razdoblju od 3.—15. XII. 1951. upoznali smo se sa suvremenim metodama, opremom i uvjetima, pod kojima se odvija služba prvenstveno u pogonskim, a zatim i u nekim naučno-istraživačkim engleskim laboratorijima. Naravno, nas je pri tom zanimao okvir tih laboratorija, t. j. mljekare, organizacija proizvodnje, sabiranje, distribucija, cijene mljeka, smjer mljekarstva i t. d. o čemu će biti iznesena neka zapažanja.

Visoki životni standard stanovništva, odnosno prehrambena politika zemlje, koja je pravilno uočila važnost mljeka u racionalnoj prehrani naroda, uzrok je neobično širokoj i velikoj potrošnji mljeka i mliječnih proizvoda u Engleskoj. Ipak engleska proizvodnja mljeka jedva podmiruje cjelokupnu količinu mljeka, koju zemlja treba za direktnu potrošnju. Zato se potrebne količine mliječnih proizvoda moraju uvoziti.

Od ukupne količine proizvedenog mljeka otpada 82,5% na mljeko, koje se direktno potroši, a ostatak od 17,5% prerađuje se u mliječne proizvode. Zimi se gotovo sve mljeko konzumira neprerađeno, a ljeti pretežno dio. Ministarstvo za prehranu određuje, koliko će se mljeka, u koje godišnje doba i u kojim poduzećima preraditi u sireve ili u dječju hranu. To je razlog, zašto proizvodnja sušenog mljeka dolazi gotovo na posljednje mjesto, te na pr. poduzeće Aplim & Barrett u Yeovilu, koje ima dvije tvornice za sušenje mljeka (spray-proces), ne upotrebljuje ih za tu svrhu, a pet njegovih sirarni radi s pola kapaciteta. Mljeko se tek ove godine počelo obirati za proizvodnju konzumnog vrhnja, kojega se nestašica nadomještava sintetičkim vrhnjem, a za proizvodnju maslaca uopće se nije upotrebljavalo. Gotovo cjelokupna potreba maslaca podmiruje se uvozom, pretežno iz Australije i New Zee-landa. Na proizvodnju sira, po količini i vrstama, utječe devizna politika zemlje, koja nastoji što više sniziti uvoz mliječnih proizvoda iz zemalja dolarske oblasti. U domaćoj proizvodnji sira zauzimalje prvo mjesto tvrdi punomasni sir cheddar (čeder), zatim polumasní chester, a tek neznatni dio otpada na stilton i druge. Potrošači mogu mljeko kupovati u kakvim god hoće količinama, naprotiv maslac i sir, koji za racionalirane količine imaju nisku cijenu, ne mogu; importirani pak sirevi: roquefort, camembert, ementalac, blue-cheese, edamac, pa razne vrste topljenih sireva, vrlo su skupi, ako se kupuju u slobodnoj prodaji.

Od prerađenog mljeka otpada: 44,3% na sir, 20,5% na kondenzirano mljeko, 19,6% na maslac, 13,8% na mliječni prah i 1,8% na ostale mliječne proizvode.

Struktura cijena za mljeko je prilično komplicirana, jer zavisi o različitim utjecajima. Sve mljeko, koje prodaju farmeri (izuzevši prodaju na malo po nekim producentima, koji uz posebnu dozvolu prodaju vlastito mljeko) kupuje Milk Marketing Board — M. M. B. (Savjet za umočenje mljeka) po cijenama, koje su unaprijed objavljene u zajednici s Ministarstvom poljoprivrede i ribarstva i s Ministarstvom prehrane. Ove cijene su određene u smislu odredaba Poljoprivrednog Akta iz god. 1947. sa specijalnom tendencijom, da se potakne zimska proizvodnja mljeka. Zahvaljujući toj mjeri znatno je povećana prodaja mljeka u tom razdoblju. Za god. 1951./52. iznose prosječne otkupne cijene mljeka:

6 zimskih mjeseci	33,1 Din lit.
6 ljetnih mjeseci	17,0 Din lit.
prosječna cijena preko godine	26,2 Din lit.

Osim toga politika cijena vodi posebno računa o malim proizvođačima, koji mjesečno primaju doplatatak za prvih 500 galona (2.271,5 lit.) od septembra do marta 2,7 Din za lit., a od aprila do augusta 0,38 Din za lit. Povrh toga za mljeko iz stada kontroliranih na tuberkulozu (t. zv. T. T. mljeko) doplaćuje se oko 3 Din za lit., a za mljeko od krava s Kanalskih Otoka — Ch. I. M. (Channel Island Milk), koje mora sadržavati najmanje 4% masti, imaju još 3 Din po lit.

Prodajne cijene određuje Ministarstvo, a iznose za obično mljeko oko 25,3 Din za lit. /32,75 d/g), za T. T. i Ch. I. mljeko 28— Din za lit. Maloprodavači mogu zaračunavati najviše 33,9 Din za lit. običnog mljeka, a to znači, da njihova marža iznosi 8,6 Din za lit.

1 d — 1 penny = 3,5 Din; 1 g — 1 gallon = 4,543 litara

Osim ovih cijena ima i posebnih doplataka za sabirališta preko i ispod 5,678.750 litara godišnje, doplatak veleprodavačima za pasterizaciju i punjenje boca, za nisko-hlađenje, za obični postupak s mlijekom, doplatka maloprodavačima za pasterizaciju i punjenje, pa za prodaju u kantama.

Razlike u cijenama za proizvođače, posrednike i kupce regulira i podmiruje država iz svog fonda za mlijeko, koji je zimi pasivan, ljeti aktivan, a u prosjeku deficitarn.

Milk Marketing Board prodaje sve mlijeko kupljeno od farmera Ministarstvu prehrane, koje je u neku ruku vlasnik svega proizvedenog mlijeka (i mesa). Ovo opet preko M. M. B., kao svog predstavnika u smislu financijskog poslovanja, vrši predaju i prodaju distributerima i prerađivačima mlijeka. Farmeri moraju mlijeko predavati određenoj mljekari. Prodaja mlijeka direktno konzumentima nije dopuštena, ako se ne izvrše posebni uvjeti, koji vrijede uopće za sve maloprodavače.

Inače je glavni zadatak M. M. B-a ipak više usmjeren na proizvodnju mlijeka. Ova organizacija nastala je god. 1933. kao udruženje poljoprivrednika (farmera) sa svrhom, da zaključuje kolektivne otkupne ugovore s mljekarama i distributerima mlijeka. Poljoprivrednici nisu namne imali prije vlastitu organizaciju i prodavali su mlijeko pojedinačno, pa su stoga, dakako, gubili na rentabilnosti mljekaranja, tim više, što su mljekare i distributeri već imali svoju organizaciju.

M. M. B. je kasnije raširio svoju djelotvornost također i na rješavanje raznih pitanja svoje prvoproizvodnje. On unapređuje uzgoj mliječnih goveda na taj način, što

1. vrši individualnu kontrolu muznosti (24.800 stada) i masnoće mlijeka, kao baze za selekciju;

2. primjenjuje umjetno osjemenjivanje (22 glavne stanice i 72 pomoćne, 600.000 oplodnji u 1950. godini);

3. organizira proizvodnju i konzerviranje stočne hrane za zimsko razdoblje, služeći se pri tome posljednjim znanstvenim tekovinama u tim problemima. Postignuti su veliki uspjesi u 12 centara za sušenje, u kojima se sakuplja i suši trava sitnih farmera, pa se vraća proizvođačima kao punovrijedno sijeno za zimsku ishranu.

Dalje se M. M. B. brine za elektrifikaciju farmi, za opskrbu dobrom vodom, za bolju opremu kod mužnje i kod postupka s mlijekom nakon mužnje. U proširenju proizvodnje mlijeka, za koje se jamči da nema klica tuberkuloze, postignuti su veliki uspjesi. Tu akciju vrši inače Ministarstvo poljoprivrede i Nacionalno Udruženje Farmera. Da bi se osigurao tržišni standard kvalitete mlijeka, M. M. B. urveo je kod svih svojih članova kontrolu mlijeka rezazurinom i probu na držanje mlijeka. Time se mlijeko počinje nadzirati već na prvom koraku na dugom putu od producenta do konzumenta i tako se pomaže nadzorna funkcija Ministarstva poljoprivrede nad mljekarama i farmama. Centralni laboratorij M. M. B-a istražuje praktične probleme, koji zanimaju proizvođača i druge članove mljekarske industrije, a pritom se drži načela, da su kvaliteta mlijeka i uspjeh u proizvodnji mlijeka nerazdruživi.

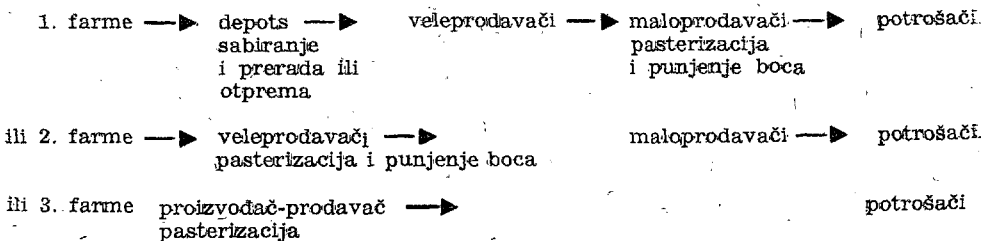
Predaleko bi nas odvelo, da opisujemo i dalje djelotvornost M. M. B-a, stoga ćemo navesti još samo neke statističke podatke iz god. 1949/50.: 160.000 članova proizvelo je 7,205.238.000 litara mlijeka u vrijednosti od 208,4 milijuna funti (1 engl. funta = 840 Din), vozni park ima 7.000 kamiona — preračunato na nosivost od 5-tona, 14 mljekara sa 490 namještenika, 31 laboratorij i ured za kontrolu mliječnosti (1.200 namještenika), 12 regionalnih ureda (280 namještenika) i glavni ured u Londonu sa 1.060 namještenika. Ukupno 4.070 namještenika.

Proizvodnja i sabiranje mlijeka.

Prosječna godišnja proizvodnja mlijeka po kravi kreće se između 2.700 i 3.150 litara, a stada muzara broje prosječno 8 krava (Shorthorn, Airedales i Jersey pasmina). Proizvođači mlijeka mogu izrađivati maslac i sir za vlastite potrebe, a sve ostalo mlijeko moraju prodavati samo preko mljekara. Kod određivanja cijene mlijeku općenito se ne uvažuje masnoća, osim kod mlijeka Jersey krava, koje mora sadržavati najmanje 4% masti. Proizvođači toga mlijeka imaju s mljekarama poseban ugovor. Međutim u sabiralištima mlijeka (Depots) redovito se određuje masnoća, te se mlijeko sa sadržinom masti manjom od 3% može odbiti. Tamo, gdje se mlijeko plaća po kvaliteti, primjenjuje se rezazurinska proba i proba na držanje mlijeka (Keeping Test). Razvodnjavanje mlijeka i poteškoća s kiselošću mlijeka, koje su kod nas tako raširene, u Engleskoj nema. Proizvođač mora mlijeko čestito ohladiti smjesta nakon mužnje. Tako ohlađeno mlijeko preuzimlju vlastita vozila mljekare ili distributera, ili

vozila privatnih vlasnika, koji imaju dozvolu za prevoz robe uopće, pa ga dopremaju u sabirne stanice. Radijus sabiranja iznosi prosječno oko 50 km, a gusta mreža cesta u izvrsnom je stanju.

Distribucija mlijeka može se prikazati ovako:



Mlijeko može doći iz farme najkraćim putem do potrošača preko vlastite trgovine na malo (mora ispuniti propisane uvjete) ili dužim putem, i to posredovanjem sabirališta, odnosno veletrgovackog poduzeća i maloprodavača. Taj put zavisi o naseljenosti pokrajine i krugu opskrbe.

Sabirališta, kojih veličina varira između 4.500 i 25.000 l, ili samo sabiru mlijeko, hlade ga i otpremaju matičnoj mljekari u gradu, kojega su vlasništvo, ili istodobno i prerađuju dopuštenu količinu mlijeka. Po vlasništvu su privatna ili zadružna. U doba, kad nema dovoljno mlijeka za preradu, vrše i opskrbu konzumnim mlijekom, koje ili sami pasteriziraju ili ga otpremaju na pasterizaciju i distribuciju direktno u trgovinu na malo ili preko veletrgovne. Maloprodavač nije obični prodavač mlijeka u dućanu, kao što je kod nas, nego ima strojeve za pasterizaciju i punjenje boca mlijekom.

Potrošačima redovito dostavlja mlijeko u bocama u kuću maloprodavač. Veliki se gradovi opskrbljuju mlijekom preko mljekara, koje vrše samo distribuciju na veliko i na malo posredovanjem vlastitih stanica u raznim četvrtima. Mljekare također opskrbljuju i ostale trgovce na malo mlijekom u kantama, a ovi ga pasteriziraju i sami pune boce. Neke maloprodaje preuzimlju mlijeko i direktno od farmera.

Naročito je važna u engleskom mljekarstvu težnja, koja se brzo ostvaruje, a ide za tim, da se što više poveća opskrba stanovništva sirovim mlijekom, t. zv. T. T. mlijekom (Tuberculin Tested Milk). Ovo se proizvodi uz posebnu dozvolu Ministarstva poljoprivrede na farmama, gdje je stoka pod propisanim veterinarskim nadzorom. Iz tih gospodarstava preuzimlje ga u plombiranim kantama prodavač na malo, koji ga nalijeva u boce, ili se nalijeva u boce na samoj farmi. To je druga, viša i skuplja vrsta T. T. mlijeka, t. zv. T. T. Farm Bottled Milk.

Za opskrbu Londona (9 mil. stanovnika) brine se 12 velikih mljekara i oko 1.300 maloprodavača. Najveće mljekare pripadaju udruženju United Dairies (5 pogona) i Express Dairy (4 pogona). Ostalih 10 mljekara ima po jedan pogon. Ove mljekare ne razvoze mlijeko direktno po gradu, nego preko svojih sabirališta, a dio mlijeka otpremaju u kantama maloprodavačima na dalju obradu i distribuciju. Danas se London opskrbljuje ili pasteriziranim mlijekom ili sirovim T. T. mlijekom, dok ostalo sirovo, nekontrolirano mlijeko ne dolazi više u obzir za direktnu potrošnju. Preko tri četvrtine mlijeka u Velikoj Britaniji pasterizira se (kratkotrajnim postupkom (H. T. S. T. proces-High-Temperature Short-Time) t. j. grije se 15 minuta kod 72°C, a na trajnu pasterizaciju (30 minuta kod 63°C) otpada ostatak. Nakon pasterizacije mlijeko se odmah ohladi najmanje na 13°C, ako se odmah nalijeva u boce, a na 4°C, ako se nalijeva u tenkove. Dvostruka pasterizacija mlijeka je u principu zabranjena, no ako se vrši, to se mlijeko više ne prodaje kao pasterizirano, nego kao obično, i poduzeće ne dobije doplatu na pasterizaciju. Prodaja mlijeka je slobodna. Minimalna sadržina mliječne masti u konzumnom mlijeku jest 3%, a suhe tvari 8,5%. Školska djeca i siromašniji slojevi građanstva dobivaju određenu količinu mlijeka besplatno ili uz sniženu cijenu.

United Dairies ima u zemlji ukupno 60 pogona za obradu i preradu mlijeka s kapacitetom od 20—55.000 galona (1 galon = 4,54 litara) na dan. Prosječno otpada na svaki pogon preuzimanje mlijeka iz neko 1.000 farmi. U Londonu se svaki

dan doprema oko 1.135.000 litara od kojih sam pogon u Wood Lane prima 360.000 lit. U kantama se razdijeli jedna trećina, a ostalo u bocama. Iz provincijskih sabirališta, gdje je ohlađeno na 4°C, prevoze mlijeko u London u željezničkim ili autocisternama s oblogom od stakla ili emajla. Nakon pasterizacije i hlađenja maljeva se automatskim strojevima u boce od ½, 1 i 2 pinte (1 pinta = 0,56 lit.), što ih strojevi zatvaraju aluminijevim kapičama, na kojima je odgovarajućom bojom i natpisom označena vrsta mlijeka i firma. Boce, stavljene u košare od žice, razvoze se iz depoa zatvorenim kamionima u skladišta za distribuciju, a odavde do konzumenata u malim kolima, koja su obično na električni pogon. Ove Udružene Mjekare imaju krasan »Centralni kontrolni i istraživački laboratorij« s velikim odjelima: kemijskim, bakteriološkim i tehnološkim, gdje se radi s malim strojevima; u tim odjelima mogu se u malom opsegu, ali uz iste uvjete kao i u velikima, vršiti pokusna sušenja, kondenzacija, pasterizacija, homogenizacija, pranje kanti i slično. Stručna knjižnica ovog laboratorija vrlo je dobro opskrbljena i uređena. Osim toga ima svaki londonski i provincijski depo svoj laboratorij za redovite pretrage potrebne u samom pogonu. Centralni ih laboratorij opskrbljuje standardnim reagensijama i bakteriološkim supstratima. Na čelu pogonskih laboratorija su stručnjaci s univerzitetskom diplomom, većinom agronomi, rjeđe kemičari, a upravitelj pogona mora imati najmanje Nacionalnu diplomu iz mljekarske tehnologije.

Među poduzećima za proizvodnju maslaca, sira, sušenog i kondenziranog mlijeka United Dairies ima još i vrlo dobro opremljeno poduzeće, za iskorišćivanje sirutke, koje po svojoj proizvodnji laktoze pripada među najveće na svijetu. Ovo je bilo osobito važno u Drugom svjetskom ratu zbog proizvodnje penicilina.

Za dopunu gornjim izlaganjima navest ćemo još nekoliko podataka iz jednog pogona, koji pripada društvu Express Dairy. Deset strojeva pune svaki dan pol milijuna boca, koje se prije operu u pet strojeva, gdje se temperatura tekućina za pranje automatski regulira. Jedan od njih ima automatsku posluhu. Za punjenje kanti pasteriziranim mlijekom imaju automat; tuljci za filtriranje mlijeka u APV pasterima peru se strojem smještenim pored pastera; svaki dan pasterizira se 377.000 l mlijeka; za dopremu mlijeka služi 20 vagon-cisterna i 13 auto cisterna od 13.500 l mlijeka; T. T. mlijeko prateče se kroz staklene cijevi; tu je ambulanta za prvu pomoć; svaki dan vrši se javna evidencija loma boca na radnim mjestima i tjedni sumar; dva puta na tjedan dobiva svaki radnik čisto bijelo radno odijelo, koje je vlasništvo firme; tu se nalazi prostoran savršeno čisti, jeftini restoran za namještenike; tu je vrlo dobro opremljeni centralni laboratorij; danomice vrši se ovdje kemijska i bakteriološka kontrola od neko 390.000 l mlijeka; održavaju se kečajevi za radno osoblje i t. d. Ovdje se raspućava jogurt, i sedam vrsti mlijeka: 1. obično pasterizirano, 2. T. T. mlijeko punjeno u pogonu, 3. T. T. Fann Bottled Milk (sirovo), 4. Jersey Milk, minimum 4% masti, 5. South Devon Milk, minimum 4% masti, 6. homogenizirano i 7. sterilizirano mlijeko. To je kratka skica pogona za punjenje boca mlijekom. Taj je pogon najveći na svijetu, kako oni s ponosom ističu.

Prilikom posjete mljekare za sušenje mlijeka u Fromeu, sirarne (cheddar) i laboratorija u Yeovilu vidjeli smo i rezultate kemijske i bakteriološke analize našeg mliječnog praša iz osječke tvornice. Na osnovu objektivnih podataka izraženo je najpovoljnije mišljenje o njegovoj kvaliteti i želja, da se taj stepen održi i dalje na visini. Dakako, bilo bi nam to lakše, kada bismo raspolagali svim potrebnim sredstvima, kao što je u naprednim mljekarskim zemljama.

Engleska ima vlastitu industriju, koja proizvodi: prvorazredne mljekarske strojeve, strojeve za mlaženju, vozila i cisterne, pribor, aparate, kemikalije i staklo za laboratorije i t. d., sve, što može zaželjeti praksa i sve, što je potrebno za istraživački i nastavni rad, koji su temelji svakog napretka na polju mljekarstva. Upoznali smo i reprezentante ovog rada:

1. Poljoprivredni fakultet univerziteta u Readingu (Faculty of Agriculture and Horticulture) sa tri odjela: a) za poljoprivredu, b) za mljekarstvo i c) za hortikulturu. Studij mljekarstva traje 2 i 3 godine za praktične smjerove, a 4 za znanstveni smjer. Teoretsku i praktičnu nastavu iz mljekarske tehnologije, ekonomike i proizvodnje mlijeka, mljekarske kemije, opće i mljekarske mikrobiologije vrše: 1 profesor, 2 lektora, 2 lektora-asistenta, a pomažu 2 laboranta i ostalo potrebno pomoćno osoblje. Da uz moguću ovako raditi, raspoložu laboratorijima, pa pogonskim i preradbenim odjelima sa svim potrebnim prostorijama i priborom.

2. Mljekarski istraživački zavod (National Institute for Research in Dairying) u Shienfieldu, koji djeluje u okviru univerziteta u Readingu, može se pohvaliti vrlo dobro opskrbljenim odjelima i stručnom bibliotekom, koja pripada među najveće na svijetu. Ovaj institut je vrlo poznat u svijetu, te ovamo dolaze na ekskurzije i duži studij pojedini interesenti iz raznih zemalja. U zavodu radi oko 80 stručnjaka s akademskom naobrazbom, a pomaže im isto toliko laboranata. Kancelarijsko osoblje ne ćemo spominjati. Farma ima 205 grla (Guernsey 27, frizijci 33, Shorthorn 141, ostalo 12); od toga 88 krava i muzara. Zavod ima odjel za proizvodnju mlijeka za kemiju, fiziku, fiziologiju, prehranu i metabolizam, bakteriologiju, strojarstvo i statistiku. Važniji poslovi, kojima se bave, jesu: bakteriofag u siranskim kulturama, povećanje trajnosti sušenog mlijeka, aromatske bakterije maslaca, mehanička mužnja i oboljenja vimena, bakterije nadimanja tvrdih sireva, dezinfekciono djelovanje amonij-kvaternih soli i t. d. i t. d.

Smišljenom organizacijom svih faktora, sistematskim radom i suradnjom mljekarske nauke, nastave i prakse, koju vode stručnjaci s najvišim kvalifikacijama, zauzela je Engleska jedno od vodećih mjesta u svijetu i za nepunih dvadeset godina povećala je standard prehrane stanovništva dvostrukom količinom zaista prvorazrednog mlijeka. O tome najbolje govore podaci o prosječnoj potrošnji tekućeg mlijeka po osobi:

1933/34 — 0.2128 l, 1938/39 — 0.2408 l, 1951. god. — 0.4088 litara

Ovom prilikom zahvaljujem upravi UNICEF-a, koji nam je omogućio ovo putovanje i upoznavanje laboratorija i pogona United Dairies, Express Dairy, Aplin & Barrett, Rowling, firmi Astell i A. P. V., te fakulteta i instituta u Readingu, a predstavnicima dotičnih poduzeća i ustanova na susretljivosti, s kojom smo bili svugdje primljeni i prihvaćeni.

Sabadoš ing. Dimitrije

VIJESTI

OSNOVANO JE UDRUŽENJE MLJEKARSKIH PODUZEĆA L. R. SLOVENIJE

Na inicijativu nekih mljekarskih poduzeća L. R. Slovenije osnovano je dne 29. I. o. g. Zdrženje mljekarskih podjetij L. R. Slovenije. Osnivačkoj su skupštini prisustvovali uz predstavnike mljekarskih poduzeća Slovenije i državnih poljoprivrednih dobara, predstavnici zdravstvenih ustanova, Savjeta za promet robom i Savjeta za poljoprivredu, u čijem će djelokrugu udružene i raditi. U upravni odbor izabrano je 9 članova, a za predsjednika izabran je drug Bratec, direktor poduzeća »Mleko« iz Ptujia. Organ Udruženja je Poslovnica sa sjedištem u Ljubljani, a predviđeno je, da će poslovati sa 5 službenika. Poslovnica će se održavati od doprinosa, koji će biti plaćan prema prometu pojedinog poduzeća (prema litri). Udruženje ima u programu i osnivanje vlastitog servisa za tehničku pomoć poduzećima, koji su članovi Udruženja, u obliku nabave raznog materijala, strojeva i uređaja.

SAJAM UZORAKA U ZAGREBU

Sajam uzoraka u Zagrebu održan je od 25. siječnja do 5. veljače o. g., te je dao velik doprinos u povezivanju proizvodnih s distributivnim poduzećima u našoj zemlji.

Proizvodna poduzeća izložila su uzorke svoje robe na manje ili više ukusno opremljenim »štandovima«. Dobra kvaliteta, kao i lijep vanjski izgled izloženih uzoraka, nesumnjivo je privlačio velik broj kupaca. Renomirana poduzeća poznatija po svom kvalitetu robe, odnosno poduzeća, koja su mogla poslužiti kupca bogatijim asortimanom kvalitetnih i ukusno opremljenih proizvoda, vršila su prodaju brže i za njih po povoljnijim uslovima.

Među izlagačima — prodavaocima isticala su se poduzeća prehrambeno-prerađivačke industrije. Od mljekarskih poduzeća bila su zastupljena:

Gradska mljekara Zagreb, Gradska mljekara »Slavonka« Sl. Požege, »Zdenka« Veliki Zdenči, »Mlekoprodukt« Zrenjanin i »Mlekoprodukt« Sombor. Ova poduzeća zaključila su prilične količine proizvoda uglavnom sira i maslaca, od čega je samo Grad-