

U slučaju da stranka nije zadovoljna s rješenjem sanitarne inspekcije, postupit će prema čl. 19.:

Protiv rješenja sanitarne inspekcije stranka ima pravo žalbe Sanitarnoj inspekciji NR Hrvatske, u roku od osam dana od dana prijema rješenja.

Uz žalbu stranka dostavlja Sanitarnoj inspekciji NR Hrvatske zapečaćeni uzorak proizvoda, koji je bio pohranjen u poduzeću, kad je organ sanitarne inspekcije uzimao uzorke za pregled.

Dok žalba nije riješena ne smije se prodavati sporni proizvod.

Ako je proizvod zagađen patogenim klicama, parazitima ili kakvim drugim gadjljivim tvarima; ako mu sastav i kvaliteta ne odgovara proizvodnoj specifikaciji; ako sadrži po zdravlje škodljive i otrovne tvari; ako je neispravno opremljen ili sadrži nedozvoljena ili štetna sredstva za konzerviranje odnosno boje; ako je krivo deklariran ili pušten u promet bez oznaka navedenih u čl. 6. i ako je zatečen u prometu bez odobrenja sanitarne inspekcije, smatra se neispravan odnosno zdravlju škodljiv.

Nepoštivanje spomenutih propisa od strane proizvođača, proizvodnih ili trgovinskih poduzeća povlači za sobom kazne: zapljenu ili potpuno uništenje proizvoda, zabranu rada, novčanu globu (do 500.000.— Din) pa i zatvor (do 3 godine).

Na kraju treba napomenuti, da su svi zahtjevi, koji se stavljaju na proizvođače živežnih namirnica i predmeta opće upotrebe, ovim zakonskim propisima u skladu s našim mogućnostima i prilikama tako, da im uz potrebnu pažnju i savjesnost nije teško udovoljiti.

Ing. Ljubiša Golubović, Beograd

NEKA ZAPAZANJA O MLEKARSKIM GAZDINSTVIMA U SAD

Moje šestomesečno bavljenje u SAD je relativno kratko da bih mogao detaljno upoznati čitav sistem rada mlekarskih gazdinstava⁶ ili mlekarskih fermi u ovoj zemlji. Tim pre što je glavni predmet moje specijalizacije bio problem snadbdevanja naselja mlekom. Ipak, imajući prilike da se bliže upoznam sa radom priličnog broja mlekarskih gazdinstava, želim da iznesem neka zapažanja verujući da za naše čitaoce mogu biti korisna.

Moja zapažanja uglavnom se odnose na državu Merilend. U ovoj državi, a to se može reći i za sve druge države, proizvodnji mleka se posvećuje velika pažnja, što se vidi već i po tome, da od ukupne poljoprivredne proizvodnje SAD na mlekarstvo otpada 21—22%.

Pre svega mlekarska gazdinstva ili mlekarske farme su specijalizovane za proizvodnju mleka. No tu specijalizovanost ne treba shvatiti bukvalno kao da se tamo proizvodi samo mleko. U državi Merilend mlekarske farme ostvaruju proizvodnjom mleka prosečno 50—60% od ukupnog prihoda, dok ostalo daju ostale pomoćne grane.

Veličina gazdinstava je različita, ali se prosečno kreću od 100 do 200 akra, što bi približno iznosilo nešto preko 50 do 100 hektara. Klimatski uslovi za

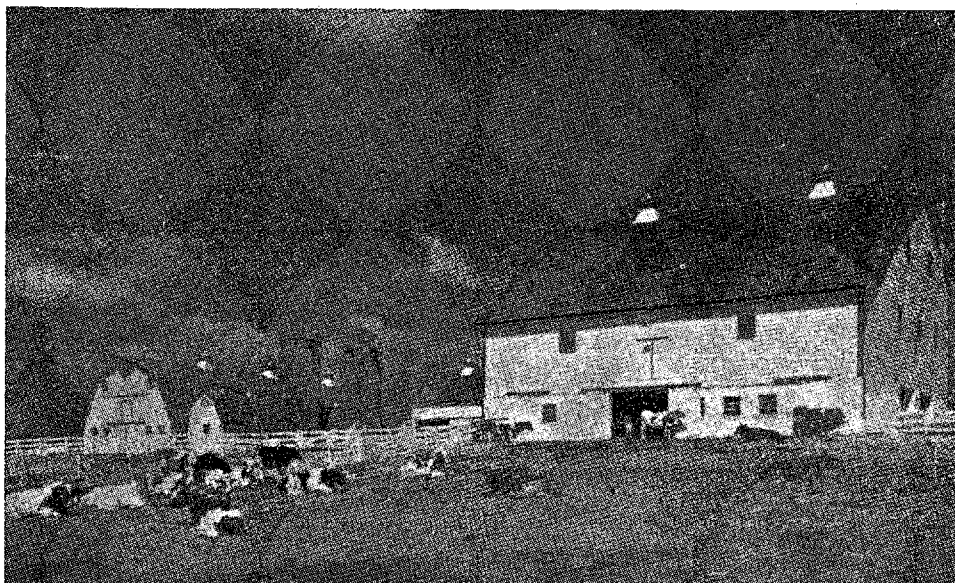
proizvodnju stočne hrane povoljni su, a stoka se najvećim delom nalazi na pašnjacima, te je veliki deo površine svakog gazdinstva pod pašnjacima.

Odnos raznih useva na jednoj farmi je različit, ali je u većini slučajeva za gazdinstvo od 105 akra (jedan akr — 0,4047 ha) ovakav: 22 akra pšenice, 22 akra kukuruza, 25 akra pod detelinom a 36 akra se nalazi pod pašnjacima.

Na farmama se već prema njihovoj veličini drži različit broj krava, ali najčešće imaju farme 30—50 krava, a to, kao što rekosmo, zavisi od veličine.

Udara u oči, da u SAD nema veliki broj rasa. Tako na primer najvažnije mesto zauzima holštajnsko-frizisko goveče sa prosečnom godišnjom mlečnošću 5000—5500 litara mleka, masnoće 3,5—3,7%.

Drugo mesto zauzima džersejsko goveče sa 3.500—4.000 litara mleka godišnje, a sa masnoćom od 4,5—5%. Zatim je zastupljeno gernerzejsko goveče sa



Izgled tipične mlekarske farme u državi Merilend

nešto manjom mlečnošću od prethodne. Drugih mlečnih rasa goveda u ovoj državi skoro nema.

Svakom posetiocu mlekarskih farmi u državi Merilend, dve stvari odmah udaraju u oči, naime: 1) Krave muzare su telesno razvijene, pa bi se čak moglo reći, da su grubo građene, 2) farme su specijalizovane po rasama tako, da se na jednoj farmi nalaze muzare samo jedne rase.

Mlečne farme imaju određeni raspored građevina, a iz daljine već udaraju u oči silotornjevi. Farmerske zgrade i ekonomsko dvorište smešteni su u sredini same farme, i uvek su bliže glavnom putu sa kojim su opet povezane dobrim putem.

U stajama su pretežno tzv. »kratka ili holandska ležišta«. Pod je najčešće beton sa specijalnom smesom za onaj deo, na kome krave leže. Pojila su automatska; donošenje hrane i iznošenje stajnjaka — mehanizovano.

Muža krava se obično obavlja dva puta dnevno, a samo muženje je mehanizovano tako, da se može reći da je mašinska muža normalni način muže. Za mužu se koriste ili specijalna odelenja, ili se pak krave muzu u samoj staji. Ukoliko se muža obavlja u specijalnim odelenjima, onda se krave uteruju u specijalne pregrade sa podom podignutim za oko jedan metar tako da je muža mašinama veoma olakšana. Krave se veoma brzo naviknu, tako da same dolaze u boksove, čim se uteraju u odelenje za mužu. Celokupnom mužom obično rukovodi jedno lice. Za vreme muže kravama se najčešće daje nešto koncentrata da bi bile mirnije te prema tome u tom pogledu se odstupa od uobičajenih evropskih propisa. Pre muže vime se obriše vlažnom krpom, a u nekim slučajevima krpa se natopi u mlak rastvor hlorne vode, koja se obično koristi za dezinfekciju mlekerskog posuđa. Pošto se prvi mlazevi mleka izmuzu rukom u zaseban sud, stavljaju se navlake mašine za mužu i izvodi se mašinska mužnja. Muža jedne krave traje prosečno 2—3 minuta, što naravno zavisi od tipa mašine i od mlečnosti same krave.

Celokupna obrada mleka posle muže obavlja se u zasebnim odelenjima, koja su po propisima najmanje za desetak metra udaljena od same staje. Ta odelenja su slična mlečnim komorama kod nas, samo su veća i imaju drugačiju opremu. Svaka komora obično imade dva odelenja, i to jedno odelenje za hlađenje i čuvanje mleka i jedno odelenje za čuvanje materijala, rezervne opreme i uređaja za pranje i dezinfekciju posuđa.

Postupak sa mlekom posle muže je dvojak. U jednom slučaju mleko iz mašine za mužu s pomoću specijalnog sistema cevi odlazi u mlečnu komoru, gde se pune kante ili specijalni bazeni ili tankovi. Kod punjenja kanti uređaj je tako podešen da se istovremeno može puniti više kanti, i to tako da kada se napuni jedna kanta, mleko se automatski zaustavlja i puni druga kanta, i tako redom dok se ne napuni potreban broj kanti.

Ukoliko mleko iz mašine odlazi u bazene za hlađenje i čuvanje, ono prethodno prolazi kroz filtre za ceđenje.

Hlađenju mleka se posvećuje najviše pažnje, a samo hlađenje na farmama se vrši na dva načina, i to:

1) Mleko se hladi u samim kantama, i zato ima raznih tipova uređaja koji rade sa kompresorima, a mleko se hladi ili hladnom vodom, ili hladnim vazduhom ili vodom i vazduhom.

2) Mleko se hladi u specijalnim bazenima sa dvojnim zidovima između kojih se nalaze cevi sa sredstvom za hlađenje. Tih bazena takođe ima raznih tipova i veličina. Može se reći da u poslednje vreme hlađenje mleka u bazenima postepeno potiskuje sve druge načine hlađenja mleka na farmama.

Po završenoj muži mašine se dobro operu, i mora se odmah naglasiti, da se čistoći mleka na farmama posvećuje veoma velika pažnja, jer svaka je farma pod kontrolom inspektora mlekarne i sanitarne inspekcije i svaki farmer, koji proizvodi mleko, tačno zna kako mora održavati čistoću staja, krava i posuđa.

Najobičniji postupak pranja mašina za mužu bio bi ovaj: Neposredno posle muže kroz mašinu za mužu cirkuliše čista voda u toku 10 minuta. Posle toga se kroz mašine propušta da cirkuliše specijalni rastvor nekog sredstva za pranje mašina. Tih sredstava imade različitih, a najčešće se upotrebljava »Diversol« koji sadrži natrijum fosfat i natrijum hipohlorit. Obično se pušta da u toku 20—30 minuta kroz sve delove mašine koji su dolazili u dodir sa mlekom cirkuliše rastvor sredstava za dezinfekciju jačine 1%. Posle toga kroz mašinu se

pušta da cirkuliše čista voda, dok se potpuno ne uklone svi tragovi sredstava za dezinfekciju.

Bazeni za čuvanje i hlađenje mleka peru se ručno, a kako bazeni tako i ostali pribor se posle svake upotrebe sterilisu. Sterilizacija se vrši ili zaparivanjem ili upotrebom hlodne vode obično jačine 1—2% što je uvek propisano. Hlorisanje se upotrebljava mnogo češće kao sredstvo za sterilisanje nego što se koristi vodena para.

Mašine za mužu i ostali pribor koji se koristi kod obrade mleka (kante, cedila, mlekomeri) posle pranja se potapaju u hlornu vodu, dok se bazeni špricaju hlornom vodom.

Ukoliko se sterilizacija obavlja korišćenjem pare vrši se to u specijalnim komorama u kojima se pribor u toku 20 minuta izlaže uticaju vrele vodene pare.

Radi sprovođenja svih mera za dobivanje dobrog mleka i očuvanje njegovog kvaliteta specijalni inspektori obilaze farmu. Inspektor ispravlja nepravilnosti i daje uputstva. Ukoliko se nepravilnosti ponavljaju, preduzimaju se strože mere, koje čestoputa mogu ići do zabrane proizvodnje mleka onoj farmi koja se ne povinuje ustanovljenim propisima. Pored ostalog, inspektori, ocenjujući pozitivne i negativne strane na farmi, daju poene, a od visine tih poena u velikoj meri zavisi otkupna cena za mleko.

Uopšte, kao najvažnija karakteristika svih farmi za proizvodnju mleka može se smatrati veoma velika briga za čistoću i kvalitet mleka uopšte, a hlađenje je jedno od sredstava na koje se ovde obraća velika pažnja u borbi za kvalitet mleka. Blagodareći tome kvalitet mleka je vrlo visok, a čak i u najtoplijim danima, kada ovde temperatura može da dostigne i 40° C iznad nule, skoro nisu poznati slučajevi kvarenja mleka.

Ing. Miroslava Pospišil, Zagreb

DANSKI SIR SAMSOE

To je jedan od najpoznatijih sireva Danske, nazvan po istoimenom otoku, gdje se najprije počeo proizvoditi. Ne samo po kvaliteti, nego i po produkciji zauzima on prvo mjesto u danskom sirarstvu. Pripada u red polutvrđih sireva. Ima oblik mlinskog kamena, promjer mu je 43—45 cm, a visina 11—11,5 cm. Težak je oko 13—14 kg; kora mu je glatka, lijepe zatvoreno žute boje, a na presjeku je zlatnožut, pa ga stoga i nazivaju »Zlatni sir sa Samsoa«.

Ovdje ćemo opisati proizvodnju, koja se primjenjuje u zadružnoj mljekari »Sobaek« na Jutlandu.

Za proizvodnju toga sira upotrebljava se mlijeko dobre kvalitete, sa 3% masti, a konačni proizvod ima 45% u suhoj tvari sira.

Za podsirivanje upotrebljava se sirarska kada s automatskim mješalicama sa sadržinom od 5000 lit. Mlijeko prethodno pasteriziraju, pa mu zato dodaju 0,6% startera. U praznu kadu uliju od ukupne količine startera (30 lit) oko 2 lit za 5000 lit mlijeka. Osim toga, u samom početku dodaju 10 grama kalijeva nitrata na 100 lit mlijeka. (Ako je mlijeko loše, dodaju i do 40 grama na 100 lit). Iza toga puštaju mlijeko u kadu, koje dolazi direktno s pastera, gdje je bilo paste-

* Samsoe