

Borivoje M. Hadžić, Beograd

Učešće i ekonomski značaj velikih mlekara za snabdevanje gradova i razvoj stočarstva

Snabdevanje velikih gradova mlekom i mlečnim proizvodima, kao jednom od osnovnih namirnica ishrane, zahteva dobro organizovanu i uhodanu službu nabavke, dovoza i dostave ovih artikala do prodajnih centara ili neposredno potrošaču, najbržim putem i u određeno vreme s obzirom na ritam života i rada našeg zaposlenog čoveka i njegove porodice.

Iz ovih razloga u praksi se provodi odgovarajući sistem rada velikih mlekara kao privrednih organizacija, kao oblik koji je sposoban da izvrši tako veliki i odgovoran zadatak a koji nam pokazuje sledeće organizacione karakteristike.

— NUŽNOST CENTRALIZOVANE NABAVKE I DOVOZA radi akumuliranja potrebnih količina mleka i jedinstva organizacije snabdevanja tržišta, što se postiže kroz mlekare odgovarajućeg kapaciteta i kroz dobro organizovanu službu distribucije za regulisanje zadovoljenja potreba potrošača i pravilnog toka snabdevanja;

— NUŽNOST DA SE U ORGANIZACIONOJ STRUKTURI, u ovakvom sistemu snabdevanja, obezbedi dobra funkcionalnost svih glavnih i pomoćnih službi iz jednog centra, kako u prvoj fazi obrade i dovoza higijenski ispravnog mleka do glavne mlekare grada, tako i u fazi njegove finalne pripreme za tržište ili za dalju proizvodnju mlečnih proizvoda i napitaka koji dopunjuju potrebe tržišta za ovim artiklima.

— NUŽNOST ORGANIZACIJE KOMERCIJALNOG POSLOVANJA na način koji će zadovoljavati potrebe tržišta za mlekom i mlečnim proizvodima kao stalni snabdevač i intervent. Ovakva organizacija komercijalnog poslovanja u stvari znači trajno angažovanje mlekare da snabdevanjem obuhvati gro potrošača, a perspektivno da se stalno proširuje prema svojim optimalnim mogućnostima i u skladu s porastom stanovništva grada, bilo preko sopstvene prodajne mreže i punktova snabdevanja perifernih delova grada i novih naselja, bilo preko servisa za neposrednu dostavu potrošaču ili pak putem ostale trgovinske mreže, ugostiteljstva i drugih društvenih organizacija.

Ova tri karakteristična uslova za strukturu složenog poslovanja jedne velike mlekarske privredne organizacije i njene uloge u snabdevanju naših velikih gradova govore nam i o četvrtoj nužnosti — nužnosti centralizovanog rada koji je ekonomski opravdan iz mnogih razloga po svome dejstvu na privredni razvoj stočarstva i ratarstva na otkupnom području mlekare — pa i van njega, kao i po dejstvu učešća na tržištu u svojstvu stalnog snabdevača i regulatora toka snabdevanja i kretanja cena ovih proizvoda.

Raščlanjujući dalje ulogu i značaj mlekare u ovim razmerama, kao ekonomskog i privrednog faktora, iznećemo ovde i oblike njenog dejstva kako na neposredne proizvođače tako i na potrošače mleka i mlečnih proizvoda.

1. Mlekara kao faktor razvoja proizvođačkog područja

Velike mlekare, organizujući snabdevanje svoga grada, istovremeno su i organizatori otkupa mleka na teritoriji koju smatraju svojim prirodnim područjem snabdevanja. Ovo područje treba da bude komunikaciono vezano s mlekárom dobrim putevima i da bude stalan izvor snabdevanja mlekom kroz organizovani otkup tržnih viškova u okviru postojećeg fonda muznih krava.

Obezbeđujući neposrednim proizvođačima stalni otkup svežeg, zdravog i kvalitetnog mleka po odgovarajućim stimulativnim cenama — s dejstvom na stalnu veću proizvodnju, mlekare na ovaj način utiču i na porast stočnog fonda, orijentišu neposrednog proizvođača na nova ulaganja i držanje većeg broja visokomuznih krava, a samim tim pružaju mogućnost koncentracije muznih krava na određenom području, koje danas sutra treba da formira stalnu bazu snabdevanja. Naravno u ovakvoj politici otkupa velikih mlekara potrebna je neposredna pomoć i saradnja ostalih privrednih faktora komune i narodne vlasti mesta, sreza i republike, da se takav razvoj stočarstva perspektivno stalno obezbeđuje i usmerava na formiranje jedne stalne baze proizvodnje mleka, koja će po količinama mleka biti prirodno i stalno zaleđe za snabdevanje velikih mlekara odnosno gradova. Takvu proizvodnju i snabdevanje treba prvenstveno da obezbeđuju velikoproizvođači socijalističkog sektora. U vezi s ovim treba organizovati proizvodnju i preradu stočne hrane i koncentrata, za obezbeđenu ishranu muznog stočnog fonda, u samoj bazi ili u neposrednoj njenoj okolini gde za to postoje povoljni uslovi.

Obzirom da se otkup mleka odvija preko ovlašćenih zemljoradničkih zadruga, zadruga otkupna služba treba da bude organizovana za kvalitetan otkup i prijem mleka, za njegov smeštaj i čuvanje do isporuke u odgovarajućim sudovima i potrebnim uslovima hlađenja i čuvanja, a isto tako da transport mleka do mlekare vrše u sopstvenim transportnim sudovima i vlastitim transportom u sopstvenoj režiji.

Za sadašnju organizaciju otkupa preko zemljoradničkih zadruga ne može se reći da u celosti zadovoljava navedene uslove otkupa i isporuke mleka. Posredovanje nekih zadruga završava se momentom isporuke na otkupnom mestu, dok otkupna mlekara obezbeđuje sudove — transportne kante — i dovoz mleka sopstvenim kamionima, sa izuzetkom isporuke nekih velikoproizvođača socijalističkog sektora.

2. Mlekara kao vaspitni faktor.

Organizujući otkup kvalitetnog mleka po ugovorenim uslovima i cenama, mlekare posredno utiču na organizaciju veće proizvodnje mleka. Pružajući mogućnost proizvođaču da za bolje kvalitetno mleko dobije veću otkupnu cenu, pa samim tim ostvari i veći rentabilitet u proizvodnji mleka, mlekara mu istovremeno ukazuje i na nužnost i potrebu da obezbedi potrebne uslove za postizanje veće proizvodnje kvalitetnog mleka. Svakako da su svakom ozbiljnom proizvođaču poznati uslovi pod kojima se postiže takva proizvodnja: nabavka visokomuznih krava, odgoj njihovog podmlatka za obnovu grla, smeštaj i ishrana, potrebni uslovi kod muže, prihvatanja i čuvanja mleka do isporuke, — ipak po liniji veterinarske službe na terenu treba da postoji stalno organizovana služba vaspitnog smera i upućivanja proizvođača da u proizvodnji zdravog i higijenski ispravnog mleka obezbeđuje neophodne veterinarske i higijenske uslove.

3. Mlekara kao faktor snabdevanja na tržištu

Organizujući snabdevanje grada u velikim razmerama, mlekare kao privredne organizacije zaista predstavljaju jedan snažan regulator snabdevanja i sređivanja prilika na tržištu i osetno utiču na kvalitetno bolje snabdevanje uz odgovarajuće proizvođačke cene, koje normiraju i maloprodajne cene na tržištu.

Iako u prometu mlečnih proizvoda na tržištu vladaju prilično liberalni odnosi, jer se na pijacama javljaju i maloproizvođači kao neposredni pro-

davci, a trgovinska mreža se snabdeva širom zemlje sa slobodnim deklarisanjem porekla i kvaliteta mlečnih proizvoda, a u vezi s tim i samih prodajnih cena, ipak se u poslednje vreme zapaža da se promet mlečnih proizvoda stavlja pod čvršću veterinarsko-sanitetsku kontrolu, pa se treba nadati da će dalje mere u ovom pravcu doprineti da se promet ovim proizvodima konačno reguliše.

Ovde ćemo još napomenuti da mlekare i finansijski imaju vidnog učešća u visini robnog prometa u prehrambenoj grani grada, kao i u ostvarivanju njegova dohotka i ličnog dohotka angažovanog ljudstva u njihovoj proizvodnji, distribuciji i prometu, s daljim dejstvom na potrošnju ostalih dobara i postizanja boljih životnih uslova našeg radnog čoveka.

4. Mlekara kao faktor u strukturi ishrane

U strukturi ishrane gradskog stanovništva u mnogim zemljama poklanja se posebna pažnja učešću mleka i mlečnih proizvoda. Za veću popularizaciju potrošnje ovih namirnica angažuju se mnogi stručni i društveni faktori, koji na prigodan način, stalno, ističu značaj učešća ovih zdravih i korisnih namirnica u ishrani stanovništva uopšte. U nekim zemljama takva akcija se sprovodi uz učešće najviših državnih organa, na širokoj osnovi propagiranja potrošnje mleka i mlečnih proizvoda, a u nekim je to tradicija, kako u proizvodnji tako i u potrošnji raznih sireva kao namirnica visoko kvalitetnih svojstava.

Kako su u našoj zemlji nosioci snabdevanja velikih gradova postojeće mlekare, koje veću potrošnju mleka i mlečnih proizvoda — kako neki misle — žele da ostvare iz poslovnih razloga (što je pogrešno jer mlekare imaju osnovni zadatak snabdevanja tim namirnicama), dok se s druge strane zapaža da kod neposrednih proizvođača ostaju u toku godine nezahvaćeni veliki tržišni viškovi mleka, pa se mleko neracionalno troši u druge svrhe, oseća se potreba da se i kod nas jednom konačno povede akcija na širokom frontu za veću potrošnju mleka i mlečnih proizvoda i na taj način jače utiče na izmenu strukture naše današnje ishrane namirnicama pretežno animalnog porekla.

Svakako, ne mogu se očekivati odmah velike promene jer postoji tradicija u načinu ishrane naših ljudi mesom i mesnim prerađevinama. Ali jedna stalna, sistematska, vaspitna propaganda preko mlađih generacija stvorice u doglednoj vreme nove navike u ishrani, a mi se nadamo da će tada u našoj ishrani mleko i mlečni proizvodi zauzeti vodeće mesto po svome značaju kao namirnice visokokvalitetnih svojstava u zdravoj i korisnoj ishrani našeg stanovništva.

U takvom jednom stalnom nastojanju velike mlekare igraće jednu od najvećih uloga, koja će biti dvostruko korisna, kako sa stanovišta ishrane naših ljudi, tako i u odnosu na razvoj i jačanje stočarstva i dalje proizvodnje mleka u našoj zemlji. Ovakva uloga naših mlekara ukazuje na potrebu da se akcija veće potrošnje mleka sprovodi jedinstveno i uz saradnju svih ostalih naših naučnih i društvenih faktora, ne gledajući na mlekare i njihovo poslovanje sa stanovišta trgovine. Njihova uloga je danas veoma značajna u strukturi naše ishrane — zajednička akcija sa njima doprineće da se brže ostvare veće korisne promene u svakodnevnoj našoj ishrani.

— o —

Na kraju osvrnućemo se na neka aktuelna pitanja naših mlekara, koja se javljaju iz odnosa njihovog statusa i tretmana.

Sve naše mlekare kao privredne organizacije imaju danas vrlo različit status. Tretiraju se kao industrija, ali i kao trgovina po svom neposrednom učešću na tržištu. Postoji gledište da treba da uđu u sastav poljoprivrede jer obrađuju proizvode stočarstva i puštaju u promet dajući pritom samo usluge dorade ili prerade.

Iako su po strukturi poslovanja sinteza svih gornjih oblika, mišljenje da je mlekarstvo u sklopu prehrambene grane industrijska delatnost svakako je najispravnije, bez obzira na njihovo trgovinsko poslovanje, jer je to vezano za njihov osnovni zadatak snabdevanja gradova, koji vrše — kao što smo u početku formulisali — na način koji najbolje pogoduje potrošačkim masama.

Nadalje, činjenica je da se mlekare kao privredne organizacije nisko akumulativne, jer su u poslovanju s mlekom kao namirnicom ishrane i tržišnim artiklom, ograničene i posluju s unapred utvrđenim cenama otkupa i prodaje mleka. S ovih razloga, kao i s razloga specifičnih potreba mlekara za dugoročna investiciona i druga ulaganja, tretman mlekara kao preduzeća komunalne privrede grada, je vrlo različit u društvenim planovima njihova grada ili sreza, pa im se — u tom pravcu — pružaju razne pogodnosti kroz planske instrumente raspodele njihova ostvarenog dohotka. Ovo se čini zato, što se jasno uviđa neravnopravan položaj mlekara kao partnera na tržištu u odnosu na druge privredne organizacije i način njihovog slobodnog formiranja realnih proizvodnih i prodajnih cena.

Uzimajući u obzir da se na tržištu javljaju razni individualni sitnoproizvođači, a da se proizvodnjom mlečnih proizvoda bave i mnoge zadruge i poljoprivredna dobra socijalističkog sektora, gradske velike mlekare — koristeći mogućnosti da iz sopstvene proizvodnje mlečnih proizvoda ostvaruju veći dohodak i čist prihod — moraju da učestvuju na tržištu kao interventi i regulatori tržišnih cena, iako su mleko kao sirovinu nabavili po većim otkupnim cenama, iz čega se jasno vidi da ne mogu ni na ovaj način da ostvaruju svoj pun rentabilitet u uslovima pokrivanja gubitaka iz poslovanja s mlekom kao tržišnim artiklom. Međutim, od mlekara se ipak traži da budu snabdevači, interventi i regulatori tržišnih cena sirova i ostalih mlečnih proizvoda, da pozitivno posluju iako u poslovanju s mlekom posluju po pravilu s gubitkom, a mleko u njihovom robnom prometu čini najveću stavku i učestvuje s preko 80%.

Ograničenje i normiranje otkupnih i prodajnih cena mleka, makako da se smatra da i danas ima svog ekonomskog opravdanja u odnosu na gradskog potrošača, u okviru politike cena privrednih organa naših velikih gradova i naselja, ipak u odnosu na kretanje cena ostalih životnih namirnica itekako važnih za ishranu gradskog stanovništva — nema i svog objektivnog opravdanja, jer su gibanja cena na slobodnom tržištu prvenstveno uslovljena ponudom i potražnjom (to vidimo kod povrća, mesa, mesnih prerađevina i drugih prehrambenih artikala), pa slobodno formiranje cena mleka kao tržišnog artikla neće, po našoj oceni, poremetiti kupovnu moć potrošača, jer je promet mlekom u rukama socijalističke privredne organizacije, ali će s druge strane ta cena biti realna, ekonomski opravdana i privredno korisna za potrošača i proizvođača, odnosno niko neće biti oštećen u kretanju mleka od proizvođača do potrošača. Rad naših mlekara uslovljen je kontrolom veterinarskih, sanitarnih i tržišnih organa, sa slobodnim uvidom u njihovo poslovanje, zdravstvenost i kvalitet proizvoda koje iznose na tržište, pa je i to jedna ga-

rancija više da potrošač takođe neće biti oštećen. Na kraju i konkurentski odnosi mlekara na tržištu zahtevaće da što solidnije posluju.

Ako, na kraju ovih razmatranja, cenimo položaj i potrebe velikih mlekara po učešću i ekonomskom značaju u snabdevanju naših gradova i za razvoj stočarstva na njihovom poslovnom području, možemo ocenu svih ovih pitanja izložiti u sledećim zaključcima:

- mlekarске privredne organizacije u velikim gradovima su industrijska preduzeća;
- zbog svojih organizacionih i specifičnih uslova složenosti rada i poslovanja trebaju da imaju i specifičan tretman kao komunalna preduzeća gradske privrede, s odgovarajućim pogodnostima i povlašćenjima za svoja dugoročna investiciona i druga ulaganja, s davanjem potrebnih kredita pod izuzetno povoljnim uslovima otplata i kamata;
- treba da imaju pravo slobodnog formiranja, cena mleku i mlečnim proizvodima, imajući u vidu uvedenu društvenu i stručnu kontrolu nad njihovim poslovanjem, kao i uticaj tržišta u slobodnoj ponudi i potražnji;
- ukoliko bi se i nadalje zadržao sistem dirigovane cene mleka, treba im instrumentima društvenog plana pružiti mogućnost da kroz raspodelu dohotka budu nisko paušalirane u izdvajanju sredstava za zajednicu. Ta im sredstva i nadalje preostavljaju jačanje njihovih fondova i formiranje većeg čistog prihoda u cilju jačeg stimulisanja njihovih radnih kolektiva, koji su do danas časno ispunjavali svoje velike i odgovorne zadatke radeći svakodnevno i samopregorno veoma naporne poslove;
- kreditiranje mlekara za potrebna obrtna sredstva da se izmeni i da se formira fond stalnih obrtnih sredstava koji će pokrivati njihove finansijske potrebe za tekuću proizvodnju za pripremanje mlečnih proizvoda za zimsko snabdevanje gradova kao i za sve ostale nužne nabavke po materijalnom bilansu za održavanje svog pogonskog ili voznog parka i dr.
- posebno treba voditi računa da se, u vezi razvoja naših velikih gradova, porasta stanovništva i potrošnje, blagovremeno obezbeđuju potrebni mlekarški kapaciteti izgradnjom novih većih mlekarških objekata na teritoriji grada, a u izgradnji tih novih mlekara treba da učestvuje zajednica sa svojim sredstvima i da ih opremi savremenim sredstvima proizvodnje po principima razvijene mlekarске industrije u svetu. Mlekarstvo je u našoj zemlji u fazi razvoja, još je daleko od granica dostignutog razvoja u drugim zemljama, pa ga stoga treba favorizirati, materijalno i ekonomski pomagati da se i dalje uspešno i sistematski razvija, jer sirovinska baza za takav razvoj već danas postoji, pa su otuda ulaganja u mlekarstvo veoma korisna i za gradsku privredu, i za privredni razvoj naše zemlje uopšte. Svaku saradnju u tom pravcu prvenstveno će pružiti same mlekare, bogate iskustvom i praksom stečenom u svom dosadašnjem poslovanju.

U kompleksu svih ovih pitanja našeg mlekarstva, asocijacijom misli, ističe se i pitanje integracije, u cilju udruživanja, boljeg rasporeda i korišćenja sredstava proizvodnje i organizacije kretanja mlekarstva na najširem

planu, pri čemu bi se morao proučiti čitavi kompleks pitanja takvog udruživanja velikih mlekarara u jednoj republici, reorganizacije ili ukidanja neren-tabilnih i neekonomskih mlekarara i formiranja jednog centralnog tela koje bi rukovodilo radom svih mlekarara na području jedne republike i obezbeđivalo njihovu pravilnu poslovnu funkcionalnost u okviru osnovnog zadatka snabdevanja naših velikih gradova, naselja i industrijskih centara. O ovome se pitanju već danas diskutuje, a kako će biti konkretizovano videćemo u predlozima koji će se razmatrati.

Miloš Mesner, Novi Beograd

Institut za mlekarstvo FNRJ

Sô i soljenje sireva

Sirarstvo svakim danom zauzima sve važnije mesto. Tehnološki proces proizvodnje sira zahteva temeljito znanje lica koje ga proizvodi.

Kao i kod svih ostalih radova koje susrećemo u proizvodnji neke vrste sira tako i soljenju moramo obratiti isto toliku pažnju.

Soljenjem se izvlači surutka, pa se sir bolje čuva. Ono mu daje ukus, očvršćuje koru i regulira zrenje. Tvrdi sirevi, ako se premalo sole, dobiju često sivu boju i mazivi su. Ako se previše sole, suzbija se crvena odnosno žuta boja koju uzroče bakterije, osetljive na sô, i sprečava normalno zrenje.

Kvalitet soli je od velikog značaja. Sô pre svega treba da bude bakteriološki čista. Nikada ne sme sadržavati štetne mikroorganizme, ili plesni, ili kvasnica.

Najbolje je da se za soljenje sireva upotrebljava kamena sô. Ona mora biti bele boje s prečnikom zrna-čestica od 1,8 — 2 mm. Sô mora sadržavati najmanje 98% natrijevog hlorida, a ne sme da ima više od 1% sulfata, više od 0,5% magnezijeva hlorida i kalijeva hlorida. Nadalje ne sme sadržavati gvožđa i mangana.

Za tvrde sireve upotrebljava se krupnija sô i obratno, no ako se hoće neki sir brže soliti, uzima se sitnija sô. Ako je sô suviše krupna, uopšte ne prodire u unutrašnjost sira. Ona se naime rastopi na površini sira, stvara zaštitni sloj, tj. koru, a zbog toga zaustavlja se daljnje prodiranje soli, pa tako može doći do naduvavanja samog sira. Suviše sitna sô nije poželjna za upotrebu, jer se brže topi i upije, pa je teže odrediti koliko je nje potrebno za neke vrste sira. Što sir sadržava više vode, upije brže i više soli.

Bez obzira na veličinu sira mora se soliti uvek jednakomerno, tj. postepeno. Suviše naglo soljenje i obratno vrlo nepovoljno deluje na sir.

Kod soljenja mora se uzeti u obzir sledeće: vrstu sira, temperaturu prostorije u kojoj se sir soli, površinu sira, vlažnost sira, kiselost itd.

Temperatura prostorije za soljenje varira prema vrsti sireva, od 10—20°C, a najpovoljnija je između 14—18°C. Nikako ta temperatura ne sme da padne ispod 10°C, a niti da pređe 20°C. Kod niže temperature soljenje se obavlja sporo, jer sô teže prodire u unutrašnjost sira. Ako je temperatura visoka sir se brzo kiseli i to pre nego što je sô prodrla u njegovu unutrašnjost. Prostorija u kojoj se npr. soli ementaler treba da ima temperaturu od 10—14°C, edamer od 14—17°C, trapist od 12—18°C, kačkavalj od 14—18°C, romadur 17—18°C, kamamber od 17—20°C.