

**Dr Ivica Vujičić, Novi Sad**

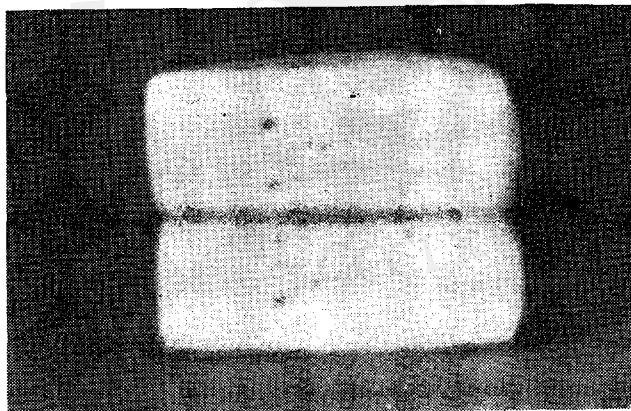
Poljoprivredni fakultet

**Inž. Dragan Ilić, Novi Sad**

Centralna mlekarica

## **Kvalitet i asortiman mlečnih proizvoda na XXX Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu (12. V – 19. V 1963)**

Na ovogodišnjem ocenjivanju mlečnih proizvoda povodom XXX Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu učestvovala su 24 mlekarske organizacije sa 35 vrsta mlečnih proizvoda. Na predlog Uprave novosadskog sajma i Saveta za poljoprivredu i prehrambenu industriju Savezne privredne komore izvršeno je ocenjivanje mlečnih proizvoda i u zavisnosti od kvaliteta dodeljene su diplome bez novčanih nagrada. Ocenjeno je 119 uzoraka. Ocenjivanje je izvršeno po »Pravilniku o ocenjivanju kvaliteta mleka i mlečnih



Sl. 1 — **Trapist, proizvod PIK »Belje«**  
(Foto: I. Vujičić)

proizvoda izloženih na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu». Komisiju za ocenjivanje su sačinjavali dr Ivica Vujičić, docent Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, inž. Franc Forstnerić, profesor Mlekarskog školskog centra u Kranju i inž. Dragan Ilić, šef proizvodnje Centralne mlekarice u Novom Sadu.

Pregled izlagača i asortimana ocenjivanih mlečnih proizvoda po pojedinim republikama dat je u tab. 1., a sumarni pregled ocenjenog kvaliteta pojedinih proizvoda prikazan je u tab. 2.

Tab. 1 — Pregled izlagača i asortimana izloženih proizvoda

Proizvođač	Proizvod	Klasa
<b>I. SR Srbija</b>		
1. Zemljoradnička zadruga — Odžaci	maslac	III
	trapist	II
	gauda	III
	švarcenberg	diskv.
	topljeni sir »Ementalac«, punomasni	II
	romadur	III
	ementalac	II

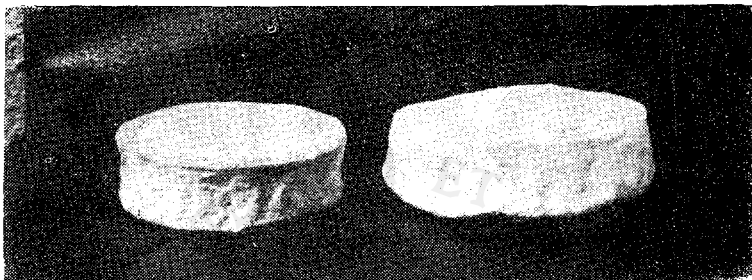
Proizvođač	Proizvod	Klasa
2. Konzumna mlekara — Sr. Mitrovica	maslac	III
3. IPK »Sombor« pogon mlekara Sombor	trapist	III
	trapist-turist	II
	topljeni desertni sir	II
	topljeni sir sa šunkom	III
4. Mlekara — Subotica	trapist	diskv.
	kačkavalj	I
	topljeni sir	III
5. Gradsko mlekarstvo — Beograd	trapist	III
	gauda	III
	maslac	I
	grojer	diskv.
	kačkavalj	I
	topljeni sir	I
	kamamber	II
	rokfor	diskv.
edamac	III	
6. Centralna mlekara — Novi Sad	maslac	ekstra
	novosadski sir	I
	kazein-kiseli	ekstra
	topljeno maslo	I
	skuta	III
7. Konzumna mlekara — Kragujevac	maslac	II
	kačkavalj	II
	kazein — slatki	II
8. ZZ — pogon »Zlatiborski Suvati« — Čajetina	beli sir — kravljji	I
	beli sir — ovčiji	III
9. PK »Beograd« — Padinska Skela	trapist	I
	maslac	I
	kamamber	I
10. PIK Kosmet-export — Priština	beli sir — ovčiji	II
<b>II. SR Hrvatska</b>		
1. PPK — pogon TMP »Pionir« — Županja	maslac	diskv.
	trapist	diskv.
	kazein — kiseli	III
	mlečni prah — punomasni	ekstra
	mlečni prah — polumasni	I
	mlečni prah — obrani	I
	bela kafa u prahu	II
2. IPK — pogon TMP — Osijek	maslac	III
	kazein — kiseli	I
	kazein — slatki	I
	mleko u prahu — punomasno	I
3. OPZ — Staro Petrovo Selo	trapist	II
	maslac	II
	topljeni sir — punomasni	diskv.
	kondenzovano mleko	I
	ementalac	III
4. Zagrebačka mljekara — Zagreb	trapist 35%	III
	trapist 45%	II
	edamac	ekstra
	grojer	I
	desertni sir — masni	II
	rokfor	ekstra
	ribanac	ekstra
	ementalac	I
	trapist-turist	III

Proizvođač	Proizvod	Klasa
5. »Zdenka« mljekarska industrija — Veliki Zdenci	trapist 45%	II
	trapist-turist 35%	III
	edamac	II
	grojer	III
	desertni sir 45%	I
	ementalski sir bez kore	II
	desertni sir sa senfom	I
	desertni sir s paprikom	II
6. PIK »Belje« — Belje	trapist 35%	ekstra
	trapist 45%	ekstra
	maslac	I
	specijal sir 45%	ekstra
	bamby	ekstra
	atlas	ekstra
	delikates 45%	ekstra
	delikates s kimom	ekstra
	herkules	ekstra
	grojer	II
	desertni sir 50%	I
	desertni sir — mazivi	ekstra
	desertni sir 40%	I
	desertni sir u konzervi	I
	kezein — kiseli	I
kezein — slatki	I	
ementalac	II	
<b>III. SR Slovenija</b>		
1. »Planika« — Tolmin	trapist 25%	III
	maslac	II
	grojer 45%	deklas.
	tolminski sir	I
	topljeni sir	diskv.
	kondenzovano mleko	I
2. »Pomurka« KIK — pogon TMP — Murska Sobota	maslac	III
	mleko u prahu — punomasno	ekstra
3. Ljubljanske mlekarne — Ljubljana	trapist — stiški 3/4	II
	edamac	II
	grojer	I
	posavski sir	I
	topljeni sir 45%	ekstra
	topljeni sir 40%	II
	kamamber	I
	maslac	ekstra
romadur	ekstra	
	kvargle	ekstra
	ementalac	I
4. Mariborska mlekarina — Maribor	parmezan	I
	ementalac	I
5. Mlekarna — Kranj	edamac	ekstra
	gauda	ekstra
	micella (gorgonzola)	ekstra

Proizvođač	Proizvod	Klasa
6. KGP mlekarna — Kočevje	trapist gauda maslac	I II ekstra
7. Mlekarna — Novo Mesto	kazein — kiseli belpaeze dolenjski special sir	I III I
<b>IV. SR Bosna i Hercegovina</b>		
1. Gradska mljekara — Banja Luka	maslac	II

Tab. 2. Sumarni pregled kvaliteta mlečnih proizvoda

Proizvod	Kvalitet i broj tačaka						diskv.	neoc- njeno
	18,1—20 ekstra	16,1—18 I	14—16 II	10—14 III	do 10 deklas.	do 10 deklas.		
1. maslac	15	3	3	4	4	—	1	—
2. kazein	8	1	5	1	1	—	—	—
3. mleko u prahu	5	2	3	—	—	—	—	—
4. bela kafa u prahu	1	—	—	1	—	—	—	—
5. sirova laktoza	1	—	—	—	—	—	—	1
6. rafinirana laktoza	1	—	—	—	—	—	—	1
7. kondenzovano mleko	2	—	2	—	—	—	—	—
8. trapist	18	2	3	6	5	1	1	—
9. kačkavalj	3	—	2	1	—	—	—	—
10. edamac	5	2	—	2	1	—	—	—
11. grojer	6	—	2	1	1	2	—	—
12. beli sir kravliji	1	—	1	—	—	—	—	—
13. beli sir ovčji	2	—	—	1	1	—	—	—
14. ementalac	6	—	3	2	1	—	—	—
15. skuta	1	—	—	—	1	—	—	—
16. romadur	3	1	—	—	2	—	—	—
17. bel paeze	1	—	—	—	1	—	—	—
18. gauda	4	1	—	1	2	—	—	—
19. ribanac	2	1	1	—	—	—	—	—
20. švarcenberg	1	—	—	—	—	—	1	—
21. tolminski sir	1	—	1	—	—	—	—	—
22. gorgonzola	1	1	—	—	—	—	—	—
23. topljeni sirevi	18	2	6	6	2	—	2	—
24. kamamber	3	—	2	1	—	—	—	—
25. rokfor	2	1	—	—	—	—	1	—
26. kvargli	1	1	—	—	—	—	—	—
27. dolenski specijal	1	—	1	—	—	—	—	—
28. posavski	1	—	1	—	—	—	—	—
29. specijal	1	1	—	—	—	—	—	—
30. bambi	1	1	—	—	—	—	—	—
31. atlas	1	1	—	—	—	—	—	—
32. delikates	1	1	—	—	—	—	—	—
33. delikates sa kimom	1	1	—	—	—	—	—	—
34. herkules	1	1	—	—	—	—	—	—
35. topljeno maslo	1	—	1	—	—	—	—	—
Ukupno ekspozita	121	24	37	27	22	3	6	2
U % po klasama od broja ocenj.	119	20%	31%	23%	19%		7%	—



Sl. 2 — Kamamber — proizvod »Ljubljanske mlekarne« (levo) i PK »Beograd« — Padinska Skela (desno) (Foto: I. Vujičić)

Kako se vidi iz tab. 1. iz SR Srbije učestvovalo je 10 preduzeća sa 38 uzoraka, iz SR Hrvatske 6 preduzeća sa 50 uzoraka, iz SR Slovenije 7 preduzeća sa 30 uzoraka i iz SR Bosne i Hercegovine 1 preduzeće sa 1 uzorkom. Iz Makedonije i Crne Gore nije učestvovalo ni jedno preduzeće.

U asortimanu izloženih proizvoda uglavnom su bili zastupljeni sirevi (oko 72% od ukupnog broja uzoraka), a zatim maslac i kazein. Od ukupno ocenjenih 119 uzoraka 20% su postigli ekstra klasu i 31% I klasu.

Ekspozitni mlečnih proizvoda pojedinih preduzeća bili su izloženi na zajedničkoj izložbi koju je organizovalo Poslovno udruženje za mlekarstvo SFRJ. Poslovno udruženje za mlekarstvo u saradnji s Upravom novosadskog sajma organizovalo je za vreme sajma veoma uspešnu degustaciju mlečnih proizvoda.

## Iz naših mljekara

### Puštanje u pogon mljekare u Varaždinu

U Varaždinu je 11. V 1963. puštena u pogon mljekara kapaciteta 20.000 l mlijeka za 8 sati rada.

Svečanom otvorenju prisustvovali su predstavnici vlasti, društvenih i političkih organizacija kotara i općine Varaždin, te gosti iz nekih većih mljekara SR Hrvatske, Tehnološkog fakulteta u Zagrebu, »Poljoprivrede« i drugi uzvanici.

Šira lokacija mljekare sretno je izabrana, jer ona popunjava prazninu u mljekarskoj karti Hrvatske, jedno područje na kojem dosad nije bilo veće, savremeno uređene mljekare. Najbliža veća mljekara prema jugu je Zagrebačka (100 km), prema sjeveru i sjeverozapadu Murska Sobota i Ljutomer (oko 50 km), a prema jugoistoku Virovitica (90 km). Ovakva centralna lokacija u dosad nedovoljno mljekarski obrađenom području nameće Varaždinskoj mljekari niz odgovornih zadataka. Ona treba poslužiti kao centar razvoja mljekarske industrije u ovom kraju i stimulator proizvodnje mlijeka. Poželjna je okolnost i to što je mljekara uređena u jakom industrijskom centru, kojeg je potrebno redovno snabdijevati mlijekom i širok asortiman mlječnih proizvoda.