

## Kontrola kvaliteta mleka i proizvoda od mleka u 1987. godini (The Control of the Quality of Milk and of Milk Products in 1987.)

Mr. Mihailo OSTOJIĆ, Veterinarski i mlekarSKI institut, Beograd

Stručni rad — Professional Paper

UDK: 637.07

Prispjelo: 1. 11. 1987.

### Uvod

U industrijskoj proizvodnji mlekarSKI razvijenih zemalja, gde vladaju ekonomske zakonitosti, sve veći značaj daje se kvalitetu i kontroli kvaliteta. Zato su mleko i mlečni proizvodi stalni predmet istraživanja i usavršavanja. U svetu su dobro poznate i priznate institucije koje se bave problemima samo pojedinih proizvoda, najčešće sireva kao što su čedar, rokfor, kamamber i dr.

U našoj zemlji još uvek ne postoji obaveza redovne kontrole i ocenjivanja kvaliteta mleka i proizvoda od mleka. Ona se obavlja na bazi dobrovoljnog prijavljivanja mlekarSKA na odgovarajućim sajmovima i pod različitim uslovima ocenjivanja. Zadnjih godina pojavile su se i odgovarajuće asocijacije potrošača, kao organizacije ocenjivanja kvaliteta u pojedinim većim gradovima koji imaju materijalne mogućnosti za finansiranje takvog posla.

Predmet ovog rada bio je uvid u način kontrole i kvalitet mleka i proizvoda od mleka u 1987. godini.

### Svrha kontrole kvaliteta

MlekarSKA industrija trebala bi da bude najviše zainteresovana da proizvodi i na tržište plasira kvalitetne mlečne proizvode. Međutim, budući da su otkupne cene sirovog mleka i gotovih proizvoda uglavnom limitirane, postoje samo ograničene mogućnosti plasiranja kvalitetnih proizvoda. Na tržištu se sve češće pojavljuju isti ili slični proizvodi veoma različitog kvaliteta, s približno istom cenom. Ovome treba dodati i nedovoljnu upoznatost naših potrošača s kvalitetom mleka i mlečnih proizvoda. Zato je postala uobičajena slika na tržištu da se proizvodi razlikuju isključivo po ambalaži, etiketama ili subjektivnim shvatanjima samih potrošača.

Proizvođači namirnica retko objektivno iznose pred potrošače potpuno mišljenje o svojim proizvodima. Kod nas nema navike da se mleko i mlečni proizvodi reklamiraju preko javnih glasila, pa ih vrlo često potiskuju razne »kole« i slično, komercijalno istrajniji i nametljiviji proizvođači prehrambeno manje važnih proizvoda. Ukoliko se i reklamira neki proizvod od mleka, onda se ističu samo neke njegove prednosti. Svesno se zanemaruju eventualni nedostaci, a često se brzo gubi početni nivo kvaliteta, jer se prebrzo zaključuje da je tržište osvojeno.

Iz svih tih razloga neophodno je raspolagati objektivnom ocenom kvaliteta mleka i proizvoda od mleka. Tako se omogućava komparacija srodnih proizvoda, kao i primena odgovarajućih mera za očuvanje i unapređenje postignutog nivoa kvaliteta.

Naše mljekarstvo napredovalo je pre svega u donošenju odgovarajućih Pravilnika o uzorkovanju, o metodama, o kvalitetu, o bakteriološkoj ispravnosti i organoleptičkom ocenjivanju. Stvoren je osnovni preduslov za standardizaciju proizvoda koja bi i kod nas vremenom trebala da postane naučna disciplina.

Razvojem standarda na nacionalnom nivou i uklapanjem u međunarodne norme stvaraju se uslovi boljeg sporazumevanja, veće robne razmene među narodima i unosi se red u sve tehnološke procese proizvodnje (Živković, 1976).

### Ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka u 1987. godini

Utvrđivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka u 1987. godini obuhvatilo je rezultate ocenjivanja na Zagrebačkom velesajmu, Novosadskom sajmu, Beogradsko ocenjivanje Konferencije potrošača i šesto mesečno kontrolisanje kvaliteta Zavoda za mljekarstvo, Veterinarskog i mljekarskog instituta u Beogradu.

### Ocenjivanje kvaliteta Konferencije potrošača u Beogradu

Prema programu analize kvaliteta robe od neposrednog interesa za potrošače, Gradska konferencija potrošača Beograda analizovala je kvalitet mleka i proizvoda od mleka na širem području grada. Analiza je obavljena 10. i 11. 3. 1987. godine komisijskim uzorkovanjem 74 proizvoda iz objekata prometnih organizacija. Analiza je obuhvatila hemijsko-fizičku i bakteriološku analizu i superanalizu i komisijsko ocenjivanje organoleptičkog kvaliteta.

Od ukupnog broja uzoraka 13% je nagrađeno plaketom »Zlatni pobednik Beograda 1987«, a 11% je nagrađeno diplomom za kvalitet. Nažalost, oko 13% uzoraka eliminisano je s Beogradskog tržišta zbog neispunjenih minimalnih uslova kvaliteta. U ocenjivanju su učestvovali proizvođači mlekarstva iz Srbije, Vojvodine, Slovenije i Hrvatske.

Prosečna ocena za 1987. godinu iznosi 3,07 (ocenjivanje je od 1—5). Ukazuje da je kvalitet u blagom porastu (u 1986. godini ocena je bila 2,81), ali se i dalje nalazi na nivou ocene »dobar«.

Među najboljima našle su se mljekare Murske Sobote, Sremske Mitrovice, Zagreba, Uba i Subotice.

### Ocenjivanje kvaliteta na Zagrebačkom velesajmu

Na XXVII Međunarodnom sajmu prehrambene industrije na Zagrebačkom velesajmu od 20. do 26. 4. 1987. godine organizovano je XXIV ocenjivanje kvaliteta industrijskih prehrambenih proizvoda. Posebnu grupu činili su mleko i proizvodi od mleka.

Obavljeno je bakteriološko, hemijsko-fizičko i organoleptičko ocenjivanje 40 proizvoda od mleka. Uzimanje uzoraka obavljeno je u redovnoj proizvodnji, na tržištu ili u skladištima gotove robe uz unapred datu saglasnost proizvođača.

Komisijskim ocenjivanjem priznatih eksperata za organoleptiku posle odgovarajućih analiza, samo 2,3% proizvoda nije dobilo priznanje za kvalitet. Oko 25% proizvoda dobilo je zlatnu medalju, a šampion kvaliteta bio je polu-

tvrdi sir edamac s 45% masti u suvoj materiji. Proizvođač tog sira je »Hme-zad« — Celjske mlekarne, mlekara Arja Vas. Učestvovalo je samo šest mle-kara iz Hrvatske, Bosne, Slovenije i Vojvodine.

### Ocenjivanje kvaliteta na Novosadskom sajmu

Na 54. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu obavljeno je ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka. Ocenjivanje je obavljeno od 21. do 24. 4. 1987. godine i odnosilo se na organoleptički kvalitet. Dostavljen je 191 uzorak od strane 25 mlekarskih organizacija.

Naši eminentni stručnjaci za organoleptiku svrstali su čak 77,49% uzoraka u nivo priznanja za kvalitet, a od toga 16,75% u nivo ekstra klase. Posle takvih rezultata može se konstatovati da su mogućnosti naše mlekarske industrije daleko veće nego što proizvodi na tržištu pokazuju.

Od nagrađenih treba izdvojiti ABC »Pomurku« iz Murske Sobote, kao dobitnika velikog kristalnog pehara za višegodišnji standardni i visoki kva-litet svojih proizvoda.

Najviše ocene dobili su dehidrirani mlečni proizvodi, a samo je jedan uzorak diskvalifikovan.

### Kontrola kvaliteta u Veterinarskom i mlekarskom Institutu

U prvih šest meseci 1987. godine Zavod za mljekarstvo, Veterinarskog i mlekarskog Instituta istražio je ukupno 610 uzoraka mleka i proizvoda od mleka — ispravnost njihovog hemijskog sastava, fizičkih osobina i organoleptič-kog kvaliteta. Istraživanja su obuhvatila 24 mlekare iz Srbije, Vojvodine, Hr-vatske i Slovenije. Posao je rađen u okviru poslovno-tehničke saradnje s mle-karama ili na zahtev inspeksijskih organa.

Od svih istraženih uzoraka, 157 nije odgovaralo Pravilniku o kvalitetu. Kad se zna da ti proizvodi potiču iz redovne proizvodnje, zaključak da čak 26% ne odgovara propisima je zabrinjavajući. Uzroci nedostatka mlečne masti u proizvodima su subjektivne slabosti proizvođača, dok nedostatak suve ma-terije bez masti često govori o lošem kvalitetu sirovine, ali i o neadekvatno primenjenim tehnološkim postupcima.

Interesantno je napomenuti da su dehidrirani mlečni proizvodi, opet za-hvaljujući proizvodima mlekare iz Murske Sobote, predstavljali najkvalitetnije proizvode od mleka.

### Zaključak

Pojam kvaliteta proizvoda podrazumeva njegove osobine u momentu pro-daje i obuhvata period upotrebljivosti. Međutim, stiže se utisak da je krajnji cilj proizvođača da ispune minimalne uslove odgovarajućeg Pravilnika. Veoma se mali napori čine za poboljšanje kvaliteta iznad minimalnih normi.

Ocenjivanja na sajmovima su i dalje »sama sebi dovoljna« a nama poka-zuju koji su maksimalni dometi naše mlekarske industrije.

Radi ostvarenja cilja utvrđivanja kvaliteta kao osnovnog pravca una-pređenja mljekarstva, potrebno je rezultate ocenjivanja objaviti u javnim glasilima, kako bi bili dostupni korisnicima i uticali na njihov izbor.

Proizvođačima koji nisu postigli zadovoljavajući kvalitet rezultati bi trebali da budu motiv za izmene procesa proizvodnje, za usavršavanje stručnih kadrova i sistematski istraživački rad u saradnji s naučnim ustanovama.

Potrebno je stvarati takve normative koji bi obavezali sve mlekare, da sve svoje proizvode izlože javnoj kontroli kvaliteta i tako uticati na poboljšanje asportimana i kvaliteta mleka i proizvoda od mleka (S a b a d o š, 1984).

Konstatujemo da u ovim ocenjivanjima nema novih proizvoda. Sve više se javljaju modifikacije postojećih proizvoda pod nazivima kraja odakle potiču, ali ne i s izraženim specifičnostima koja bi ih izdvajala iz grupe srodnih proizvoda.

Ovakva ocenjivanja godišnjeg karaktera ukazuju da su nam nepoznate promene kvaliteta u periodu između dva ocenjivanja.

#### Literatura

- Gradska konferencija potrošača Beograda: Izveštaj o rezultatima ocenjivanja kvaliteta proizvoda od mleka. Beograd, 1987.
- PAVLEK, J.: Rezultati XXIV ocenjivanja kvaliteta industrijskih prehrambenih proizvoda. Prehrambeno-biotehnološki Institut, Zagreb, 1987.
- Poljoprivredni sajam u Novom Sadu: Izveštaj o rezultatima ocenjivanja mlečnih proizvoda. Novi Sad, 1987.
- SABADOŠ, D. i RAJŠIĆ, B. (1984): Organoleptička slika kvaliteta naših industrijskih svježih sireva — bez i sa dodacima. *Mljekarstvo* 34 (9) 259—267.
- ŽIVKOVIĆ, Ž. (1976): Standardizacija u mlekarcstvu. *Mljekarstvo* 26 (6) 122—125.