

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 pravih toku snabdevanja;

— NUŽNOST DA SE U ORGANIZACIONOJ STRUKTURI, u ovačkom 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 mlekarem 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 niklo 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 tim 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 bakterio-loški 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 prodrila 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.