



REPUBLIKA CRNA GORA
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE



BILTEN

7 - 2006 Živa stoka

AGRARNI MARKETINŠKI INFORMACIONI SISTEM
CRNE GORE



11. april 2006. Vol. 1, Broj 7

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore

www.minpolj.vlada.cg.yu

Uvoz prasadi iz Holandije	2
Pregled cijena žive stoke	3-6
Postupak sa mlijekom poslije muže	7-9

Uvoz prasadi iz Holandije

Tragom vijesti o uvozu prasadi iz Holandije smo razgovarali sa gospodinom Božidarom Stamatovićem, Predsjednikom zadružnog saveza Crne Gore. Od gospodina Stamatovića smo dobili sljedeće informacije:

Zadružni savez Crne Gore za početak uvozi 10.000 tovnih prasića. Prasad se uvozi iz Holandije. Ukoliko se pojavi potreba ovaj broj će se uvećati. Spiskovi zainteresovanih za kupovinu prasadi prave se u Udruženjima poljoprivrednih proizvođača. Cijena prasadi je 2,60€ po kilogramu žive mjere a prosječna težina prasadi je 25 kilograma.

Prasići će biti smješteni u Spužu na farmi u Martinićima gdje će se i preuzimati. Kontrolu i nadzor u karantinu će obavljati Uprava za veterinu Crne Gore.

U subotu i nedjelju (8. i 9. aprila) stigla su dva kontingenta od ukupno 1.802 prasića. U srijedu 12. aprila očekuje se kontingent od 900 prasića. Po riječima gospodina Stamatovića ovom dinamikom će se ići dok bude zainteresovanih za kupovinu.



REPUBLIKA CRNA GORA
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE

IZVJEŠTAJ O CIJENAMA ŽIVE STOKE

Datum prikupljanja podataka: 3. 4. - 10. 4. 2006. godine
Izveštaj sastavila: Služba za selekciju stoke RCG

R.B.	Naziv živ.	Težina/ uzrast	Rasa	Jed. mjere	Dominantne cijene (u €)							Komentar
					Bar	Podgorica	Nikšić	Berane	Bijelo Polje	Pijevlja	Prosjek CG	
1	Telad	80-160 kg	SIM	kg.	-	3.00	-	2.50	2.70	2.50	2.68	Slaba ponuda
2	Telad	80-160 kg	ostala	kg.	3.10	3.00	2.85	2.50	2.50	2.50	2.74	Slaba ponuda
3	Junad	do 300 kg	SIM	kg.	-	2.40	-	-	-	2.00	2.20	Slaba ponuda
4	Junad	do 300 kg	ostala	kg.	1.80	2.30	2.10	-	1.50	2.00	1.94	Slaba ponuda
5	Junad	više od 300 kg	SiM	kg.	-	2.00	-	-	-	1.80	1.90	Slaba ponuda
6	Junad	više od 300 kg	ostala	kg.	1.70	2.00	1.90	-	1.40	1.80	1.76	Slaba ponuda
7	Krave za klanje		SIM	kg.	-	1.40	1.10	1.00	-	1.00	1.13	Slaba ponuda
8	Krave za klanje		ostale	kg.	1.00	1.00	0.90	0.80	1.00	9.00	2.28	Slaba ponuda
9	Prasad		sve rase	kg.	-	-	3.40	2.80	4.00	-	3.40	Slaba ponuda
10	Tovljenici		sve rase	kg.	-	-	-	-	-	-		
11	Krmače za klanje		sve rase	kg.	-	-	-	-	-	-		
12	Jagnjad		sve rase	kg.	3.00	3.00	3.00	2.80	2.80	-	2.92	Slaba ponuda
13	Šilježad		sve rase	kg.	-	2.50	2.50	1.80	-	-	2.27	Slaba ponuda
14	Ovca		sve rase	kg.	-	1.80	-	2.00	1.90	-	1.90	Slaba ponuda
15	Ovnovi		sve rase	kg.	-	2.00	-	2.00	-	-	2.00	Slaba ponuda
16	Jarad		sve rase	kg.	-	3.00	-	-	-	-	3.00	Slaba ponuda
17	Koze		sve rase	kg.	-	1.70	-	-	2.00	-	1.85	Slaba ponuda
18	Priplodne junice		SIM	grlo	-	-	1,000	-	-	-	1,000	Slaba ponuda
19	Priplodne junice		HF	grlo	-	-	1,000	-	-	600	800	Slaba ponuda
20	Priplodne junice		smedje	grlo	-	-	-	600	-	600	600	Slaba ponuda
21	Priplodne junice		melez	grlo	-	2	-	-	600	-	301	Slaba ponuda
22	Priplodne krave		SIM	grlo	-	-	-	550	-	-	550	Slaba ponuda
23	Priplodne krave		HF	grlo	900	850	1,100	-	-	-	950	Slaba ponuda
24	Priplodne krave		smedje	grlo	-	700	-	-	800	-	750	Slaba ponuda
25	Priplodne krave		melez	grlo	-	600	600	500	600	-	575	Slaba ponuda

*Kvalitet proizvoda je dobar ukoliko drugačije nije naznačeno

Cijene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 27.03.-03.04.2006. godine

Jedinica mere din/kg	Težina/ uzrast	Rasa	Centralna Srbija													Vojvodina						Dominantna cena Srbija	Dominantna cena Centralna Srbija	Dominantna cena Vojvodina							
			Beograd	Obrenovac	Čačak	Kragujevac	Krajijevo	Loznica	Niš - Bežin	Piroć	Požarevac	Smederevo	Ošiponica	Vranje	Zajčar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin									
Dviske	sve		150			130																					130				
Jagnjad	sve		220		200	170	200	210	210	190	180	190	240	200			230	200	200	200	200							200		200	
Jarići	sve		160			140						210	150					180	200	200										180	
Junad	do 300 kg	HL				135											140			130											
Junad	do 300 kg	SM	150			140	140		140	145	130	155	145							150								140		140	
Junad	>480 kg	sve	140		145	135			140	130	145	150	140							140	150	135	130				140		140		
Koze	sve		80			80			75	80								80		80		150					80		80		
Krave za klanje	HL																70			80		80					80		80		
Krave za klanje	SM		95	100	100	110	85	90	80	100		100	90			100			115	85						100		100		100	
Krmače za klanje	>130 kg	sve			80	75	75		80		75	75	85			70	70	75	75	80	75	80	75			75		75		75	
Ovca	sve		120	130	120			110	100	90	120	100	100			90	90	110	110	85	90				90		90		90		
Ovnovi za priplod	sve		150			120	130				100	120	130	120						150						120		120		120	
Prasad do 15 kg	sve				150	140			150	170	180	160	150			200	180	170	200	200	190	180			150		150		200		
Prasad do 25 kg	sve				140	130	130		140	170	150	150	140			170	170	160	180	180	160	170			170		140		170		
Priplodne junice	sve																					200									
Priplodne krave	HL																			150											
Priplodne krave	SM		170																	150											
Šilježad	sve		150			140			160	150		150	140			150	150	150	130						150		150		150		150
Telad	80-160 kg	HL	230			230											210	200		200			250			230		230		200	
Telad	80-160 kg	SM	270	260	250	260	270	240	220	220	220		240	240			220	250	250	270					270		240		250		250
Tovljenjici	80-130 kg	sve			100	85	90		90		80	90	100	95			90	90	90	95	85	100			90		90		90		90
Tovljenjici	>130 kg	sve			85	75	80		80		75	85	95	90			80	80	80	80					80		85		85		80

Izvor: STIPS

Cijene su izražene u dinarima. (1Euro = 87 dinara)

**Prikaz cijena (kn/kg) za grupu proizvoda
- stoka,meso i prerađevine - stočni sajam**

Prices for product group

u razdoblju od 03-04-2006 do 09-04-2006 (14.tj. 2006.god.)

- Hrvatska



Proizvod	Tip	Cijena
tele simental (80<160 kg)-calf .	1.Min	20.00
	2.Max	30.00
	Prosjek	22.80
tele holstajn (80<160kg)-calf .	1.Min	17.00
	2.Max	20.00
	Prosjek	19.41
junica simental (za klanje)-heifer .	1.Min	10.00
	2.Max	13.50
	Prosjek	11.19
junica holstajn (za klanje)-heifer .	1.Min	9.00
	2.Max	11.00
	Prosjek	10.00
bik simental (>450kg)-beef .	1.Min	11.00
	2.Max	17.00
	Prosjek	12.59
bik holstajn (<450 kg)-beef .	1.Min	12.00
	2.Max	13.00
	Prosjek	12.50
bik holstajn (300<450 kg)-beef .	1.Min	10.00
	2.Max	10.00
	Prosjek	10.00
krava simental (za klanje)-cow .	1.Min	4.00
	2.Max	9.00
	Prosjek	6.29
odojak (25-35 kg)-piglets .	1.Min	12.00
	2.Max	28.00
	Prosjek	16.84
svinja (80-120 kg)-pig .	1.Min	8.00
	2.Max	16.00
	Prosjek	9.74
krmača (za klanje)-sow .	1.Min	6.00
	2.Max	9.00
	Prosjek	7.18
janjad-lambs .	1.Min	17.00
	2.Max	30.00
	Prosjek	23.88
ovca (za klanje)-sheep .	1.Min	7.00
	2.Max	10.00
	Prosjek	7.63
jare-kid goat .	1.Min	20.00
	2.Max	25.00
	Prosjek	23.05
ždrijebe-foal .	1.Min	11.00
	2.Max	12.00
	Prosjek	11.50

Izvor: TISUP

Cijene su izražene u kunama. (1Euro = 7,3 Kuna)

POSTUPAK SA MLIJEKOM POSLIJE MUŽE

Mlijeko dobijeno mužom zdravih krava, u adekvatnim higijenskim uslovima predstavlja visokovrijednu namirnicu u ishrani ljudi i životinja. Na putu od vimena do potrošača mlijeko je izloženo uticaju brojnih spoljanih i unutrašnjih faktora (mikroorganizmi, temperatura i sl) koji nepovoljno utiču na njegov kvalitet. S obzirom na njegove fizičke i hemijske karakteristike mlijeko predstavlja idealnu sredinu za razvoj i progresivno umnožavanje mikroorganizama, kako onih porijeklom iz vimena, tako i mikroorganizama dospjelih iz spoljašnje sredine.

Usljed njihove intenzivne aktivnosti dolazi do promjene zdravstvene ispravnosti, fizičkih i tehnoloških karakteristika tog mlijeka. Radi očuvanja prvobitnog kvaliteta mlijeka veoma je važan postupak sa mlijekom poslije muže.

U postupku sa mlijekom poslije muže treba obratiti pažnju na sljedeće faktore i aktivnosti:

1. Higijena
2. Cijedenje mlijeka
3. Hlađenje mlijeka
4. Čuvanje mlijeka

1. Higijena

Za vrijeme i poslije muže treba obratiti veliku pažnju kako na higijenu muzača i životinje tako i na higijenu objekta i opreme za mužu.

Prije muže muzač treba da opere ruke i po mogućnosti obuče mantil ili drugi dio odjeće koji je namijenjen za mužu. Poželjno je da muzač ima kapu na glavi ili da je kosa uredno sakupljena i povezana.

Vime životinje treba oprati mlakom vodom, po mogućnosti dezinfikovati i posušiti čistom krpom.

Iz spoljne sredine (štalski vazduh, prostirka, hrana i dr.) u mlijeko prodire veliki broj mikroorganizama. Zbog toga je poželjno da za vrijeme muže štala bude provjetrena i čista.

Jedan od bitnih faktora za kvalitet mlijeka je i higijena posude ili aparata za mužu. Oprema za mužu treba da je oprana i dezinfikovana.

Pravilnom upotrebom aparata za mužu smanjuje se mogućnost infekcije mikroorganizmima.

S obzirom na osobinu mlijeka da brzo i lako upija strane mirise potrebno je odmah po završetku muže iznijeti mlijeko van štale. Poželjno je da u sklopu štale ili pored nje postoji posebna prostorija za čuvanje mlijeka poslije muže. Ukoliko se ova prostorija pravi u sklopu štale dobro bi bilo da između nje i dijela za držanje životinja postoji prostor za ostavu koji bi služio kao barijera neprijatnim mirisima. Veličina ove prostorije zavisi od broja krava na farmi a poželjno je da pod i zidovi budu obloženi pločicama zbog lakše higijene kao i da ima toplu i hladnu vodu.

2. Cijedenje mlijeka

Prilikom muže, i pored svih preventivnih mjera, u mlijeko dospijeva mehanička nečistoća (prostirka, hrana, muve i dr.). Mehanička nečistoća zaagađuje mlijeko a služi i kao osnov preko koje se u mlijeko unosi i nevidljiva nečistoća, tj. Mikroorganizmi. Zbog ovoga je potrebno da se

odmah po završetku muže mlijeko iznese iz štale u prostoriju za čuvanje mlijeka i uradi njegovo cijedenje.

Za manje količine mlijeka cijedenje se obavlja preko gaze ili lanenog platna bijele boje. Gaza ili platno se stavljaju preko grla posude u koju će se čuvati mlijeko i preko njih se isto sipa u posudu. Gaza ili laneno platno se poslije upotrebe moraju dobro oprati, obavezno prokuvati, i ispeglati.

U štalama sa većim brojem krava cijedenje se obavlja preko specijalnih cjedila. Jedno od najrasprostranjenijih je Ulanderovo cjedilo. Pri korišćenju ovih cjedila upotrebljavaju se specijalni filteri za jednokratnu upotrebu.

Cijedenjem mlijeka odstranjuje se mehanička nečistoća i istovremeno postiže provjetravanje mlijeka.

3. Hlađenje mlijeka

I pored preduzimanja svih preventivnih mjera za sprečavanje prodiranja mikroorganizama, praktično je nemoguće dobiti mlijeko bez njihovog prisustva. Pitanje je samo da li je u mlijeko prodro veći ili manji broj mikroorganizama. Preostaje nam da naše dalje postupke usmjerimo u pravcu sprječavanja intenzivnog razmnožavanja mikroorganizama koji se već nalaze u mlijeku. Zakonskim propisima je zabranjeno dodavanje mlijeku bilo kakvih hemijskih jedinjenja sa baktericidnim ili bakteriostatičkim dejstvom, pa nam kao jedino efikasno sredstvo za zaustavljanje razmnožavanja mikroorganizama ostaje primjena niskih temperatura. Baktericidne osobine mlijeka se duže ispoljavaju pri nižim temperaturama.

U sljedećoj tabeli dat je uticaj temperature na održivost kvaliteta mlijeka:

Temperatura ohlađenog mlijeka (°C)	Održivost mlijeka bez promjene (h)
12 – 15	6 – 8
10 – 12	8 – 10
9 – 10	10 – 12
7 – 9	12 – 18
5 – 7	18 – 24
3 – 5	24 – 26
0 - 1	36 – 48

Da bi se spriječilo razmnožavanje mikroorganizama koji su prodrli u mlijeko, potrebno je odmah poslije muže, u roku od dva sata, ohladiti mlijeko ispod 12°C, a u toku sljedeća dva sata sniziti mu temperaturu na 1 do 4°C. Načini hlađenja mlijeka na mjestu proizvodnje zavise od različitih proizvodnih uslova. Koriste se tri načina hlađenja mlijeka:

- u kantama
- u hladnjacima i
- u rashladnim bazenima

Najjednostavniji i najprihvatljiviji način hlađenja mlijeka na manjim farmama je hlađenje u kantama. Postoji više varijanti za hlađenje mlijeka u kantama:

- potapanje kanti u bazen sa hladnom vodom sa varijantom da se voda mijenja kad se zagrije ili da ima dovod hladne i odvod mlake vode;
- hlađenje mlijeka u kantama putem orošavanja obavlja se tako što se cijev sa raspršivačem stavi iznad kante, pusti voda i hladne kapljice padaju po zidu kante;
- stavljanje specijalne cijevi u obliku slova U u kantu kroz koju prolazi hladna voda i na izlazu se raspršuje po poklopcu i zidu kante;
- stavljanje specijalnog hladnjaka u kantu sa mlijekom;

- u mjestima gdje ima potok sa hladnom vodom najjednostavnije je staviti kantu sa mlijekom u vodu;
- napuniti plastične flaše sa vodom, zamrznuti ih i staviti ih u kantu sa mlijekom.

Hlađenje mlijeka pomoću hladnjaka je veoma efikasan način jer se njime mlijeko trenutno hladi na 2 do 3°C. Ovi hladnjaci rade na principu slobodnog, ravnomjernog pada, tj. slivanja mlijeka u tankom mlazu preko spoljašnje površine hladnjaka. Hladna voda teče kroz cijevi sa unutrašnje strane, u suprotnom pravcu od kretanja mlijeka, odozdo naviše. Ovaj način hlađenja je zastario i danas se rijetko koristi.

Hlađenje u rashladnim bazenima sa agregatom za rashlađivanje (LAKTOFRIZ) je danas najčešći način hlađenja mlijeka. Po obliku laktofrizi mogu da budu okrugli, četvrtasti, elipsoidni i cilindrični. Kapacitet im se kreće od 100 do 6000 litara. Površine su mu glatke a djelovi koji dolaze u dodir sa mlijekom su izgrađeni od nerđajućeg čelika.

Princip rada laktofriza je indirektno hlađenje preko ledene vode ili, najčešće direktna ekspanzija preko isparivača koji se nalazi na dnu i donjem bočnom dijelu bazena.

Laktofriz se sastoji iz četiri osnovna dijela i to: bazen za mlijeko, rashladni agregat, komandna tabla sa programatorom i zajedničko postolje.

Bazen za mlijeko je izgrađen od duplog zida koji osim izolacione ima i zaštitnu ulogu i pojačava čvrstinu. Na dnu bazena se nalazi isparivač koji se prostire i na donji bočni zid. U ovom dijelu se nalazi i termostat. Ispusna slavina se nalazi ispod nivoa bazena tako da lako može da se isprazni njegov sadržaj. Sa unutrašnje strane bazena nalazi se mjerna letva. Bazen je pokriven pokretnim poklopcem na kojem je otvor za cjedilo i elektromotor sa mješačem koji je urođen u mlijeko i služi za njegovo miješanje.

Na komandnoj tabli se nalazi programator preko kojeg se programira željena temperatura na kojoj se, preko termostata, kompresor automatski isključuje.

4. Čuvanje mlijeka

Rashlađeno mlijeko se čuva na temperaturi od 1 do 4°C, zaštićeno od djelovanja spoljašnjih faktora. Mlijeko se čuva do preuzimanja od strane mljekare ili nekog drugog otkuplivača.