

Prikazi knjiga**AUTOHTONI MLJEČNI PROIZVODI***autora**Prof. dr Natalija Dozet, dr Nikola Adžić,
prof. dr Marko Stanišić i dr Nebojša Živić**POLIOPRIVREDNI INSTITUT -Podgorica i SILMIR - Beograd, str 238, Beograd 1996.*

Ova veoma značajna knjiga plod je višegodišnjih naučnih istraživanja obavljenih u Zavodu za stočarstvo Poljoprivrednog instituta u Podgorici i Zavodu za mljekarstvo poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu. Prema naslovu i na osnovu površnog utiska, moglo bi se shvatiti da je riječ o standardnom stručnom priručniku, pisanom kompilacijom iz stručnih knjiga i objavljenih istraživačkih radova. Međutim, u ovom slučaju riječ je o originalnom naučnom djelu citiranih autora. Pored tekstualnog dijela sve hemijske analize, ostale tabele i grafički prilozi rađeni su u ustanovama - nosiocima istraživanja. Zbog toga je ova knjiga vrednija od stručnih priručnika, ili udžbenika, što ne znači da se ona ne može koristiti i u nastavi na odgovarajućim fakultetima.

Pored uskostručnog i naučnog ova knjiga ima i širi značaj. Naime, period poslije Drugog svjetskog rata karakteriše ubrzano demografsko pražnjenje i depopulacija sela, posebno u brdsko-planinskim područjima. Takve promjene uticale su na način života i privređivanja na našem selu. Kao posljedica napuštanja sela smanjio se stočni fond i uporedo s tim povećavao se broj mješovitih na račun čistih poljoprivrednih domaćinstava. Zapošljavanjem mlađe radne snage sa sela u nepoljoprivrednim djelatnostima vremenom su nestajali mnogi proizvodi i predmeti domaće radinosti. Tako je praktično prestala proizvodnja masla u seoskim domaćinstvima, koje je nekada bilo izvozni proizvod crnogorske poljoprivrede, zatim nestaje ili se osjetno smanjuje proizvodnja nekih vrsta sireva i drugih mlječnih proizvoda. Posebna je šteta što nijesu sačuvani mnogi predmeti i alati od drveta koji su korišćeni u seoskim domaćinstvima. Tako su, bar u Crnoj Gori, prava rijetkost drvene karlice za razlijevanje mlijeka, drvene muzlice, stapovi za proizvodnju masla i drugi predmeti. U nekim krajevima bivše države to su muzejski eksponati kao značajni dio naše materijalne kulture.

Knjiga **AUTOHTONI MLJEČNI PROIZVODI** sačuvaće od zaborava proizvode koji već nestaju, a naročito inventar koji je ranije skoro isključivo korišćen u preradi mlijeka. Tome će posebno doprinijeti sedamdesetak fotografija u boji u posebnom prilogu na kraju knjige.

Istraživanjima je obuhvaćeno planinsko područje Bosne i Hercegovine i cijela Crna Gora od najviših planina do morske obale. Pored ovog jedinstvenog područja obuhvaćeno je i niško područje u Srbiji.

Osnovna poglavlja knjige su sljedeća: 1. Uvod, 2. Osnovne karakteristike autohtone prerade mlijeka u proučavanoj oblasti, 3. Rasprostranjenost autohtonih mlječnih proizvoda u proučavanom području, 4. Principi sirarske proizvodnje, 5. Bijeli sirevi u salamuri, 6. Sirevi parenog tijesta, 7. Tvrdi sirevi, 8. Posni "tvrdi"-vareni sir i sirevi koagulirani sa mlječnom i drugim kiselinama, 9. Kozji sirevi, 10. Skorup - kajmak, 11. Klasifikacija, standardizacija i energetska vrijednost, 12. Senzorna ocjena, 13. Sporedni proizvodi sirenja i 14. Literatura.

Najopširnije su obrađeni sirevi, koji u šest poglavlja zauzimaju dvije trećine teksta. To je sasvim razumljivo zbog većeg broja tipova i varijeteta sira, ali i zbog većeg ekonomskog značaja ovih proizvoda. Od posebnog je značaja i jedanaesto poglavlje, koje se odnosi na klasifikaciju, standardizaciju i energetska vrijednost mlječnih proizvoda.

Popis korišćene literature sadrži preko 200 bibliografskih jedinica gdje su obuhvaćeni i naučnici svjetskog glasa kao što su Cvijić i Erdeljanović. U bibliografiji nije izostavljeno ništa što se odnosi na preradu mlijeka od početka ovog vijeka pa do najnovijih dana.

Obrađena materija je znalački sistematizovana, a izlaganje je na zavidnom naučnom nivou. To omogućava da knjigu mogu koristiti i oni kojima mljekarstvo nije predmet njihove profesionalne orijentacije. Vrijednosti knjige doprinose pregledne tabele o hemijskom sastavu mlječnih proizvoda i ulazne sirovine i o tehnološkim postupcima svih važnijih proizvoda, zatim karte rasprostranjenosti pojedinih proizvoda u istraživanim područjima i šematizovani prikazi procesa proizvodnje.

Knjiga **AUTOHTONI MLJEČNI PROIZVODI** korisno će poslužiti ne samo prehrambenim tehnologima, već i drugim stručnjacima drugih profesija: agronomima, veterinarima i ugostiteljskim radnicima pa i ljekarima-nutricionistima. Ona, takođe, može poslužiti kao podsticaj etnologima i stručnjacima muzeologije za proučavanje i prikupljanje proizvoda materijalne kulture našeg sela.

Dr Mihajlo Ljumović