

*Инж. Василије Ражнатовић,
„Житопромет“ — Титоград*

Производња, прерада и потрошња пшенице у Црној Гори

Увод

Пшеница је једна од најзначајнијих културних биљака. Она има велики привредни и економски значај. Од њеног зрна добија се брашно од којег се прави хљеб, који је неопходан и незамјењив артикал у структури исхране становништва. С обзиром на особине зрна пшенице, посебно квалитета њених бјеланчевина она даје најбољи хљеб од свих жита. Поред тога од ње се добија гриз, и израђују разне врсте пецива и тјестенине, затим скроб, уље и други производи. У исхрани стоке служи као концентрована и кабаста храна. Приликом прераде пшенице добијају се мекиње које служе као одлична храна за све врсте домаћих животиња, а њна слама служи као кабаста храна и простирка за стоку.

С обзиром на вишеструку употребу пшенице, нарочито у исхрани људи, она је утицала на развој трговине, саобраћаја и неких других грана привреде чак и у свјетским размјерама. Посебан је њен значај на развој млинскопекарске индустрије, индустрије тјестенине, кекса, уља, скроба и др., чији се садашњи степен развоја знатно може приписати производњи пшенице.

У овом излагању приказаћемо у кратким цртама производњу, чување, ускладиштење и прераду пшенице и брашна у Црној Гори упоредно са подацима производње и прераде пшенице у Југославији.

Производња пшенице

По површинама на којима се пшеница узгаја у нашој земљи, међу свим пољопривредним културама она долази одмах иза кукуруза. И код нас и у свијету она се узгаја у великим размјерама. Површине под пшеницом у Југославији, производњу и приносе у периоду од 1959. до 1968. приказује према статистичким подацима сљедећи преглед:

Таб. 1. Површина и производња пшенице у Југославији

Год.	Пожњевена површ. у 000 хектара	Производња у вагонима	Принос у тс/ха
1959.	2 130	413 000	19,4
1960.	2 060	357 000	17,3
1961.	1 960	317 000	16,1
1962.	2 130	351 000	16,3
1963.	2 140	414 000	19,3
1964.	2 100	370 000	17,6
1965.	1 680	346 000	20,5
1966.	1 830	460 000	25,2
1967.	1 880	482 000	25,6
1968.	2 010	436 000	21,8
Прос. 1959/68.	1 992	394 600	19,9

Као што се види из табеле 1, просјечна годишња производња пшенице у Југославији у периоду 1959/68. године износи 394.600 вагона са просјечним приносом од 19,9 тс/ха.

Ако упоредимо податке о производњи у 1958. и 1968. год., видјећемо да је 1958. године она укупно износила у нашој земљи 245 000 вагона са просјечним приносом од 12,3 тс/ха а 1968. год. 436 000 вагона са просјечним приносом од 21,8 тс/ха. Према статистичким подацима, прије 1958. год. добијана је још мања производња и принос. Из таб. 1 види се да се површине под пшеницом у нас из године у годину крећу око 2 000 000 хектара док се последњих 10 година осјетио знатан пораст њене производње како по хектару тако и укупне, те су приноси удвостручени. Ово је настало у првом реду као резултат увођења у производњу високородних сорти озиме пшенице и боље примјене савремених агротехничких мјера.

Приноси пшенице на друштвеном сектору и у кооперацији знатно су већи од укупних просјечних приноса, што се види из сљедећег прегледа.

Таб. 2. Производња пшенице у друштвеном сектору

Год.	Пожњевена површина у ha	Производња у вагонима	Принос у тс/ha
1962.	326 160	49 398	28,9
1963.	348 230	111 326	32,0
1964.	387 600	99 600	25,7
1965.	291 754	94 797	32,5
1966.	368 223	140 348	38,1
1967.	397 409	152 400	38,3
1968.	489 905	164 748	33,6
Прос. 1962/68.	372 754	122 516	32,7

Као што се види из ове табеле, површина, производња и принос пшенице на друштвеном сектору стално се повећавају, те њена производња на друштвеним газдинствима Југославије представља значајан фактор због производње тржних вишкова.

Таб. 3. приказује укупну производњу пшенице у Југославији у поређењу са производњом на друштвеном сектору за вријеме од 1962-1968. год.

Таб. 3. Укупна производња пшенице у Југославији у поређењу са друштвеним сектором

Год.	Пожњевена површ. у 000 ha		Производња у вагонима	
	Укуп. у Југ.	Друштв. сект.	Укуп. у Југ.	Друштв. сект.
1962.	2 130	326	351 000	94 398
1963.	2 140	348	414 000	111 326
1964.	2 100	387	370 000	99 600
1965.	1 680	292	346 000	94 797
1966.	1 830	368	460 000	148 348
1967.	1 880	397	482 000	152 400
1968.	2 010	489	436 000	164 748
Прос. 1962/68. г.	1 967	372	408 000	122 516

Из табеле 3 види се да укупним површинама под пшеницом у Југославији друштвени сектор учествује са 18,2% а у производњи 30%, тј. чини скоро 1/3 укупне југословенске производње пшенице. Нормално је очекивати и даље повећавање производње на друштвеном сектору, што је од посебног значаја с обзиром на то што друштвени сектор даје највећи дио тржног вишка.

Таб. 4. Производња пшенице у кооперацији

Год.	Пожњевена површина у ha	Принос у вагонима	Принос у тс/ha
1961.	249 000	53 100	21,3
1962.	281 248	51 764	18,4
1963.	693 397	147 900	21,3
1964.	499 000	97 000	19,4
1965.	362 982	88 335	24,3
1966.	379 919	110 806	29,2
1967.	408 870	116 903	28,6
1968.	357 015	85 016	23,8
Прос. 1961/68.	416 428	93 858	23,2

Као што се види из табеле 4 у кооперацији су већи приноси по хектару од просјечних југословенских приноса, што са своје стране утиче на укупну производњу пшенице у нашој земљи.

И поред тога што се пшеница у Југославији гаји на сразмјерно великим површинама у посљератном периоду, морало се прићи увозу пшенице из више разлога, од којих су најважнији: преорјентација у исхрани становништва, настала као посљедица повећаног стандарда, затим повећавање броја становника, смањивање површина под пшеницом итд.

Количине пшенице које су увезене у нашу земљу последњих десет година, виде се из следеће табеле.

Таб. 5. Увезене количине пшенице у упоређењу са укупном производњом у Југославији

Год.	Производња Југосл. у вагон.	Увезена пшеница у вагонима
1959.	413 000	101 000
1960.	357 000	6 790

1961.	317 000	74 500
1962.	351 000	73 500
1963.	414 000	143 829
1964.	370 000	86 500
1965.	346 000	119 260
1966.	460 000	135 724
1967.	482 000	40 902
1968.	436 000	7 869
Просјек 1959/68.	394 600	78 087

Просјечне количине увезене пшенице за овај период износе 20% укупне годишње производње пшенице у Југославији за исти временски период. Ако упоредимо овај увоз по појединим годинама са производњом пшенице у земљи, видимо да се увоз смањује уколико је претходне године била већа производња, и обрнуто. Такође се види да је увоз 1967. и 1968. год. сведен на најмању мјеру. За протекли период наша земља је била оријентисана углавном на увоз из САД.

У периоду од 1958. до 1967. год. од укупних ораничних површина у СРЦГ, које износе сса 66 000 ха, под житима је било сса 45 000 ха, што се види из прегледа:

Год.	Оранице у ха	Под житима у ха
1958-1967.	66 000	45 000
1967.	66 000	41 000
1968.	65 000	40 000

Површине под ораницама и житима, дакле, нешто се смањују. Производња жита у Црној Гори види се из наведене табеле.

Таб. 6. Површине под житима у ха у Црној Гори

Год.	Пшеница	Раж	Јечам	Овас	Кукуруз
1958-67.	7 330	1 880	11 900	5 630	17 600
1967.	7 060	1 400	11 300	5 370	15 400
1968.	7 230	1 290	11 100	5 140	15 000

Таб. 7. Производња жита у Црној Гори у вагонима

Год.	Пшеница	Раж	Јечам	Овас	Кукуруз
195-67.	1 160	203	1 290	566	2 540
1967.	1 510	177	1 420	664	2 850
1968.	1 050	137	1 250	546	2 250

Таб. 8. Приноси пшенице по хектару у тс

Год.	СФРЈ	СРЦГ
1958-67.	18,9	15,8
1967.	25,6	21,4
1968.	21,8	14,5

Из табела 7. и 8. види се да површине и производња пшенице у Црној Гори незнатно учествује у укупној њеној производњи у Југославији. Такође се запажа да се површине под житима смањују. Овај ће се процес вјероватно и даље наставити, уколико не дође до освајања нових површина, јер површине под житима треба постепено да уступе мјесто културама које дају већи бруто-продукт по хектару, а за чије гајење постоје повољни природни услови и веће друштвене потребе. Ово подручје нема већих површина за гајење жита, али зато има знатних површина за гајење високопродуктивних култура.

У производњи пшенице Црна Гора посебно нема већих тржишних вишкова јер је ово у првом реду потрошачко подручје житних прерађевина, па се с обзиром на потрошњу пшенице и развој млинске индустрије у њој прерађује знатно више пшенице него што се производи.

Како смо напријед истакли, наша земља до прије двије године била је дефицитирана у производњи пшенице па смо увозили годишње сса 80 000 вагона. Увозном пшеницом се углавном снабдијевао приобални дио Југославије у који спада и Црна Гора. Поред осталих, и овај моменат је утицао да се млинска индустрија развије у овом подручју. Захваљујући квалитету увозне сировине, ово подручје имало је брашно и хљеб доброг квалитета. Увезиле су се углавном тврде сорте америчке пшенице Hard red winter и Hard red spring које дају брашно А и В — групе а у мањим количинама меке пшенице сорте Soft white и Soft red winter. Осим тога, увозна пшеница била је егализована — уједначеног квалитета тако да то има знатне предности у технологији производње брашна и хљеба.

Повећањем производње пшенице у Југославији престала је потребе за њеним увозом. С обзиром на то што су се измијенили извори набавке пшенице, млинска индустрија Црне Горе, као и читавог приобалног подручја, оријентисала се на набавку пшенице из житородних крајева Југославије. Због тога ће ово подручје све теже долазити до пшенице а поготово квалитетне сировине, због чега би требало размотрити могућност њене набавке за подручје Црне Горе. Како ово није житородно подручје,

требало би се оријентисати на неколико крупних произвођача пшенице у житородним областима. Можда би у том погледу била корисна и чврста пословнотехничка сарадња или интеграција са једном од житарских организација из житородног подручја.

Док је Југославија била дефицитарна у пшеници, водило се рачуна да се произведе што већа количина а мање се обраћала пажња на квалитет сировина. Тада је почело увођење у производњу високородних сорти озиме пшенице које дају висок принос али не и добар квалитет. Данас када имамо пшенице и њених прерађевина довољно, и те како се води рачуна о њеним квалитетним својствима. Зато данас имамо случај да се произвођачи пшенице у Југославији све више оријентишу на квалитетну високородну сорту Безостаја, која поред високог приноса даје и брашно квалитетне групе А и В. Пшеница ове сорте плаћа се 0,10 до 0,15 динара више него од других сорти пшенице као што су San Pastore, Etoile de Choisy, Libelula, Leonardo, Abbondanza, Autonomija и др. Овај моменат ће утицати да се ова пшеница што више прошири у производњи као и друге селекције домаће и стране, које дају поред високог приноса и добар квалитет брашна.

Цијене пшенице и осталих жита у нашој земљи зависе од производње, прераде, увоза и извоза, а такође и од кретања цијена на свјетском тржишту. Стога је за успјешно пословање са овим робама на нашем подручју нужно познавање и праћење кретања ових процеса не само у Југославију већ и даље, да би могли благовремено реаговати, обзиром да се то све посредно одражава на овом подручју.

Када је ријеч о квалитетним особинама појединих сорти пшенице, мора се истаћи да су резултати испитивања показали да једна иста сорта даје различите технолошке квалитете зависно од рејона производње, агротехнике и других фактора. И поред тога што је Безостаја водећа сорта у погледу квалитета, показало се да она може, уколико се жетва не обави на вријеме и не води довољно рачуна о њеном ускладиштењу, промијенити физичка својства и унутрашњи квалитет зрна и дати брашно квалитетне групе С. Испитивања су такође показала да сорта Бачка која је сврстана у квалитетну групу В, даје брашно квалитетне групе С. До сада се пшеница откупљивала на основу тога која је сорта, какве је хектолитарске тежине, колико садржи влаге итд. Но пракса је показала да ово нијесу сасвим поуздана мјерила за процјену њеног унутрашњег квалитета, а поготово не „процјена од ока”. Због тога су многа житарска предузећа у земљи приступила лабораторијском утврђивању технолошких вриједности сировине помоћу фаринографа, што се сматра једино поузданим и прецизним начином за утврђивање квалитета

пшенице и брашна. Утврђивање квалитативних својстава пшенице и брашна помоћу фаринографа отклања сасвим субјективни моменат. На жалост, ми у Црној Гори, и поред толике прераде пшенице у брашно и брашна у хљеб, немамо ни једне организације нити институције која има фаринограф. Међутим, без савремено опремљених лабораторија нема ни савремене технологије и модернизације производње брашна и хљеба. Лабораторије у саставу житарских предузећа морају бити смјештене у млину и пекари, како би лабораторија била укључена у технолошки процес производње и усмјеравала производњу. Ако се брашно испитује послје завршетка процеса производње, лабораторија служи само као регистратор производње, а њен задатак треба да буде да покаже технолошки квалитет сировина, чије је познавање неопходно за примјену савремене технологије у мливарској и пекарској индустрији. Постојање и рад лабораторија у житарским предузећима економски је оправдано а са гледишта прописа обавезно. Усљед тога потребно је формирати лабораторије и обезбиједити им потребну опрему и кадар, да би биле способне за вршење својих задатака.

Од тога како се ријешу питање сировине и какав се добије увид у њена квалитативна својства у многоне зависи квалитет добивених производа и економски ефекат пословања. У технолошком процесу прераде пшенице и прераде брашна за хљеб крију се свакако велике резерве како у погледу квалитета, тако и у погледу економских ефеката. Не каже се без разлога да се од добре пшенице и од доброг брашна може добити рђав квалитет брашна и хљеба и обрнуто.

Ускладиштење, чување и прерада пшенице

Послије техничке зриобе пшенице и жетве, нијесу у зрну престале све животне функције. Напротив, послје жетве и ускладиштења зрна пшенице у силосу, она, као и све зрнасте културе, и даље живи и дише и испољава своје животне функције. У то вријеме у зрну се одигравају сложени физиолошки-биохемијски процеси, што је сасвим нормална појава и представља физиолошко или накнадно сазријевање пшенице. У овој фази долази до разних процеса и измјена у хемијском саставу зрна пшенице. Од тога како ћемо регулисати и омогућити ток тих процеса у периоду чувања и ускладиштења пшенице зависи не само да ли ћемо сачувати њен квалитет већ, уколико је пшеница добро ускладиштена, долази и до побољшања њених технолошких вриједности. Испитивања су показала ако је пшеница нормално зрела са 13-14%⁰ влаге и смјештена у технички опремље-

ним складиштима, може се чувати и до 10 година без опасности од смањења њених технолошких вриједности у погледу рандмана и квалитета бјеланчевина, тј. не разликује се од квалитета брашна које добијамо при преради пшенице која је мало стајала у складишту.

Да бисмо сачували природне вриједности пшенице, потребно је имати складишта у којима бисмо је сачували све до њене употребе, што представља озбиљан и одговоран задатак. Чување ускладиштене пшенице зависно је од врсте и типа складишта, тј. од тога да ли је подно или силос као и од тога како су она технички опремљена. Техничка опремљеност складишта је важан чинилац и од тога зависи да ли можемо сачувати особине ускладиштене пшенице.

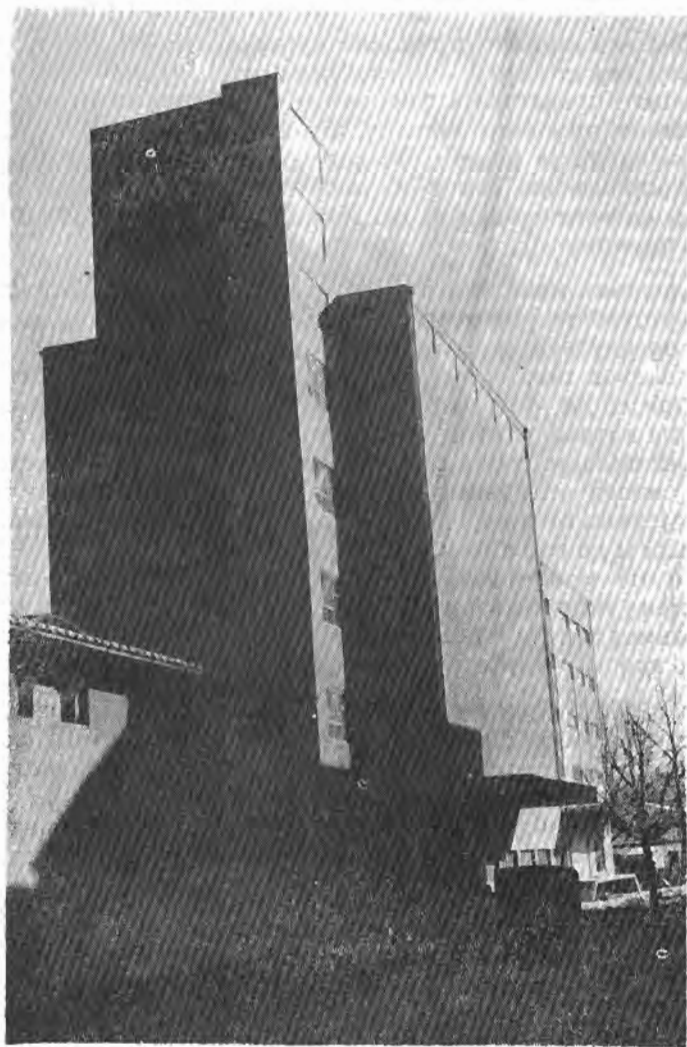
Последњих неколико година за изградњу савремених складишта друштво је уложило прилична средства и дало их житарским предузећима под повољним условима да би се овај важан производ што боље сачувао. Међутим, из наведених података види се да је производња пшенице у Југославији посљедњих година готово удвостручена па још увијек немамо довољно савремених складишта за смјештај пшенице. Стога се често складишта и силоси оптерећују преко техничког капацитета те је у тим случајевима онемогућено нормално манипулисање пшеницом. Зато долази и до мијешања сорти пшенице, тако да приликом измеђавања не можемо подесити жељену структуру мијешања тврде и меке пшенице. Савремена складишта морају имати уређаје за манипулацију пшеницом, пнеуматске или механичке транспортере, као и уређаје за сузбијање складишних штеточина.

Поред обезбјеђења савремених складишта, очување пшенице изискује и добро познавање ове врсте робе и свих поступака у вези са складиштењем и очувањем пшенице у складишту. Због непознавања и недовољне контроле пшенице, како при улазу у силос, тако и касније може доћи до нежељених посљедица, тј. дјелимичног кварења или кварења читаве количине пшенице.

Сва жита док су ускладиштена изложена су дјеловању појединих фактора, који могу изазвати пожељне и непожељне промјене. Најважнији фактори који дјелују у току чувања јесу влага, топлота и ваздух. Због дјеловања тих фактора лице које руководи складиштем мора бити стручно и мора водити књигу у коју се уписују подаци о промјенама температуре и влажности ваздуха у складишту, о температури пшенице, о појави штеточина и свим околностима и мјерама које се предузимају у складишту ради одржавања квалитета ускладиштене пшенице.

И поред тога што је чување пшенице један од важних фактора, ипак се приликом њеног ускладиштења појављују знатне

штете. То долази отуда што се пшеница често оставља у складишта која немају одговарајућих услова и што се мјере контроле и заштите недовољно или касно примјењују. Није риједак случај да се пшеница привремено и на дуже држи у складиштима



Нови силос у Никшићу

која немају ни минимум техничке опремљености. У таквим случајевима мора доћи до нежељених процеса и штета. Обично тада до интервенције долази касно или у последњи час. Такође се мора поклонити пажња превентивним мјерама, а то су: избјегавање

чувања пшенице у складиштима која нијесу намијењена тој сврси. Уколико у таквим складиштима дође до samozагријевања пшенице, онемогућено је њено елевирање. Исто тако, уколико се појаве складиште штеточине, онемогућено је њихово сузбијање фумигацијом. Такође, приликом пријема пшенице у складишту треба вршити контролу да иста није сувише влажна или заражена штеточинама.

Амбалажу а нарочито празне џакове који долазе из других складишта редовно треба контролисати јер могу бити преносиоци жишка и других складишних штеточина. У таквим случајевима треба предузети одговарајуће мјере сузбијања. За сузбијање штеточина много су ефикасније и јефтиније превентивне мјере од непосредног сузбијања. Најсигурније је средство за сузбијање складишних штеточина фумигација фостоксином. У ту сврху употребљавају се разна средства уз које стоји упутство за употребу. Дезинфекцију и дезинсекцију складишта, пшенице у амбалаже морају изводити искључиво специјалисти за ову врсту послова.

Када дође у складишту до загријевања пшенице због сувишне влаге или напада складишних штеточина, у складишту се одигравају непожељни процеси. Услјед ових процеса у пшеници долази до разлагања бјеланчевина, које имају пресудну улогу у производњи хљеба. При samozагријевању пшенице долази до знатних губитака у тежини суве материје и опадања прехранбених и технолошких вриједности зрна. Samozагријевање највише долази код пшенице која је стављена на чување у влажном и сировом стању или је накнадно овлажила. Ако је садржина влаге мала, зрно се налази у латентном стању и чврсто задржава бјеланчевине и скроб.

Према Трисвјатскију, процес samozагријевања тече веома брзо када је температура у житу достигла 25°C и више. Температура приликом samozагријевања иде од 25 до 50°C. Даље повишење температуре успорено је али оно може достићи 60 до 65 а рјеђе и 70°C. Када дође до максималне температуре, наступа хлађење пшенице само од себе, које се јавља услед утинућа зрна. Прекидање гријања и смањења температуре на овај начин нема никаквог практичног значаја, јер је тада пшеница потпуно изгубила прехранбену вриједност.

Такође је познато да пшеница која је једанпут била загријавана постаје непостојања при даљем чувању, послје ликвидације процеса samozагријевања. Ово се објашњава тиме што је уништено покровно ткиво зрна. Сваки, чак и почетни процес samozагријевања доводи до опадања квалитета пшенице. Колики ће бити губици, зависи од висине температуре и трајања процеса samozагријевања. Што је температура већа и дуже траје, то ће

бити и губици већи. Самозагријевање пшенице мора се обуставити у почетку процеса, када су губици још неосјетни. Због тога је стално и правилно организовано контролисање температура ускладиштене пшенице за све вријеме чувања сигурна мјера да не дође до штете. Исто тако редовно провјетравање и расхлађивање пшенице путем елевирања искључује могућност њенога самозагријевања.

Може се слободно рећи да се узгоју пшенице поклања много већа пажња него њеном чувању и преради. Разлози су вјероватно у томе што су губици који настају при узгоју на њиви уочљиви и непосредно утичу на принос пшенице и економски ефекат. Међутим, штете које настају због лошег чувања и прераде пшенице теже се уочавају. Због оваквих штета долази до промјене квалитета технолошких вриједности, који се могу утврдити прецизним лабораторијским испитивањима или тек приликом добивања финалних производа.

И поред тога што је последњих година доста урађено на изградњи складишног простора за смјештај жита и њихових прерађевина, нужно је и даље наставити са изградњом новог складишног простора.

Посебно би требало размотрити могућност изградње једног силоса већег капацитета (минимум 2 000 вагона) у Барској луци за смјештај жита. Постојање таквог силоса имало би у првом реду значај транзитног карактера, јер изградњом пруге Београд—Бар појавиће се неопходна потреба за њим, било да се ради о увозу било извозу не само пшенице, него и кукуруза и осталих цереалија. Једна оваква инвестиција била би сасвим економски оправдана. За изградњу једног таквог силоса свакако је заинтересована и Федерација, па би вјероватно пристала на учешће. Зато би требало што прије размотрити могућност подизања таквог објекта и обезбјеђења потребних средстава, како би упоредо са изградњом пруге био готов и силос.

Гледајући перспективно могао би се у Бару, у случају потребе, поред силоса подићи и један млин мањег капацитета уз примјену савремене технологије. Савремени млинови дају већи проценат избрашњавања и бијелих брашна што утиче на квалитет производње и економски ефекат. Није сувишно рећи било би сасвим оправданије, гледајући економски, да су се и садашњи млински капацитети у Црној Гори својевремено лоцирали у Бару.

Садашњи капацитети млински индустрије износе око 3 500 вагона годишње прераде. Потрошња, производња, прерада и набавка пшенице у Црној Гори види се из шематског приказа:

1. укупна потрошња — — — —	8 875 вагона,
2. производња — — — —	1 150 „
— од тога тржни вишак — —	150 „
3. прерада — — — —	4 500 „
— од тога друштвени сектор —	3 500 „
— приватни сектор — — — —	1 000 „
4. набавка брашна рачунато у зрну —	4 375 „
— од тога преко „Житопромета”	1 500 „
— преко других житарских пред.	2 875 „

У Црној Гори, дакле потрошња и прерада пшенице далеко је већа од производње. Од укупно 8 875 вагона колико износи потрошња, производња код нас износи 1 150 вагона или 12,9%, а остали дио потреба пшенице и брашна набавља се са стране. Од укупно 1 150 вагона колико се произведе у Црној Гори, највећи дио долази са приватног сектора и та се производња углавном преради у приватним млиновима — воденицама. Друштвени сектор сада производи сса 150 вагона, што представља свега 4,2% од укупне прераде у друштвеном сектору Црне Горе.

Прерада пшенице у друштвеном сектору, као што рекосмо, износи 3 500 вагона и то се набавља са стране, осим ових 150 вагона тржишног вишка, колико се производи у Црној Гори. Реконструкцијом и повећањем млинских капацитета у Црној Гори предузеће „Житопромет” у Титограду, као једино овлашћено и специјализовано предузеће за прераду и промет жита на подручју Црне Горе, највећи дио своје дјелатности усмјерило је на набавку и прераду сопствене пшенице у млинској индустрији Црне Горе, те Предузеће данас има више индустријски карактер, за разлику од ранијег када је највећи дио своје дјелатности усмјеравало на набавку и продају брашна.

Интересантно је да је у нашој земљи до скоро постојао дефицит пшенице а постоји суфицит брашна. Услјед тога посљедњих неколико година дошло је до повећања цијена пшеници а појефтијења млинских прерађевина. До ове појаве дошло је због предимензионираних млинских објеката у земљи. У новије вријеме се због овога млинска индустрија у Црној Гори нашла у не баш завидној ситуацији. Све се теже долази до квалитетне сировине а понуда млинских прерађевина већа је од потражње. Посебно нашу индустрију погађа немогућност пласмана бијелих врста брашна што се осјећа на економском ефекту. Ово долази отуда што је у овом подручју виша потрошња црних врста брашна него бијелих.

Од 100 kg пшенице приликом прераде добијају се сљедећи млински производи:

- брашна типа 400 В 10⁰/₀
- брашна типа 600 В 20⁰/₀
- брашна типа 1000 В 50⁰/₀
- мекиње — — — — 17⁰/₀
- уродице — — — — 2⁰/₀
- сагоријевање — — — — 1⁰/₀

Међутим, многи млинови у Земљи не придржавају се ове пропорције измеђавања, тако да они млинови који имају обезбијеђен пласман бијелих врста брашна повећавају и проценат измеђавања бијелих. У Црној Гори тиме се не можемо користити јер и онако не можемо реализовати произведене количине бијелих врста брашна. У последње вријеме многа предузећа у земљи прешла су на производњу брашна типа 800 В. Од овог брашна добија се хљеб доброг квалитета. То је у ставри квалитетна група брашна између типа 1000 В и 600 В, односно између црног и полубијелог брашна.

Од 3 500 вагона, колико се преради пшенице у млинској индустрији Црне Горе, добијају се према наведеној структури мелаве следеће количине млинских производа:

— брашна типа	400 В	—	—	350	вагона
— " "	600 В	—	—	700	"
— " "	1000 В	—	—	750	"
— мекиња	—	—	—	595	"

Одлуком о продајним цијенама жита и житних производа одређене су продајне цијене брашну према квалитетним групама (В и С). У квалитетну групу В разврстава се брашно које даје рандман 136 и више а у квалитетну групу С брашно које даје испод 136 kg хљеба. Овакав начин разврставања брашна привремена је метода док се житарско-млинска предузећа не оспособе за квалитетнија разврставања брашна, па су тај метод многа житарска предузећа напустила.

Развој наше прехранбене индустрије, посебно млинске, дошао је у ситуацију, да смо у могућности не само да задоволимо количински наше потребе већ се сваким даном све више поставља и захтјев за побољшање квалитета. Због ове ситуације, као и пораста животног стандарда све већи су захтјеви потрошача у погледу квалитета, а због повећане производње осјећа се и све већа конкуренција на тржишту. Одржавање и повећање пласмана млинских производа на тржишту може се постићи снижењем цијена и побољшањем квалитета млинских производа. Да би се ово постигло нужно је усавршавати технолошки процес прераде пшенице. Моментално млинска индустрија у Црној Гори распарчана је па је и то једна од сметњи да прати са успјехом развој

те индустрије у Југославији. Стога је потребно обједињавати са индустријом прераде хљеба у Црној Гори. Према неким тенденцијама које се називају, постоји могућност да дође до конкуренције унутар млинске индустрије Црне Горе што се ни у ком случају не би смјело дозволити, јер би то довело у питање њен даљи опстанак.

Ускладиштењу брашна, као и ускладиштењу пшенице, мора се поклонити потребна пажња. Одмах после прераде пшенице у брашно, није препоручљиво, нити се сме, давати брашно у потрошњу и прераду за производњу хљеба. И ту се појављују одређени хемијски процеси. Због тога брашно мора одлежати најмање 15 дана прије него што пређе на прераду у пекарству. О чувању и ускладиштењу брашна мора се водити пажња како је предвиђено прописима и техничким нормативима, да би се сачувало у исправном стању до употребе.

Прерада брашна у хлеб

Док је за млинску индустрију сировина пшеница за пекарску индустрију сировина је брашно. Управо то је наставак технолошког процеса прераде пшенице у финални производ хљеба.

Добар рад прераде брашна у хлеб не може се замислити без контроле и познавања сировина. Међутим, ни једна пекара у Црној Гори нема ни приручне лабораторије а о савршенијим апаратима, као што су фаринограф и остала опрема што чини овакву лабораторију модерном да и не говоримо. Неуједначено брашно и непознавање сировине, за произвођаче хљеба може бити већи проблем него и лош квалитет брашна.

Потрошња хљеба у нас креће се око 170 kg годишње по становнику. Разлог томе су навика потрошача да троше много хљеба и релативно ниске цијене овом артикулу, како у односу на остале земље, тако и у односу на остале животне намирнице код нас. Овако ниска цијена хљебу у Југославији поспјешује његову неумјерну потрошњу па се велике количине бацају или користе као сточна храна. Овај моменат и те како утиче на потрошњу пшенице у Југославију. Цијена хљеба на подручју Црне Горе иста је за све врсте хљеба као и у Београду и Новом Саду. Међутим, познато је да брашно мора бити скупље код нас 12 нових пара по kg због паритетне возарине. Јасно је да се при оваквим цијенама не може говорити о некој већој акумулацији и проширеној репродукцији, што би било неминовно ради усавршавања процеса производње у пекарству.

За пекарску индустрију у Црној Гори, гледано у цјелини, може се рећи да квалитети и техничко стање није на задовоља-

вајућем нивоу, а економски положај пекарства је такав да нема могућности за модернизацију на принципима савремене производње. Засад, пекарство се користи конкуренцијом житарских предузећа на тржишту, јер су цијене брашну, као што рекосмо, због предимензиониране прераде отишле испод реформских цијена.

Посебно је потребно што прије модернизовати пекарство на Црногорском приморју. Процесом привредног развоја и повећањем животног стандарда, посебно наглим развојем туризма на Црногорском приморју намеће се као хитна потреба модернизација пекарства. Потребно је да пекарска индустрија прати овај процес, а она то може постићи повећањем и увођењем савременог технолошког процеса, што ће утицати да се побољша квалитет и прошири асортиман пекарских производа. Већ сада поједине пекаре на приморју не могу да задовоље потребе у јеку туристичке сезоне и поред максималног активирања капацитета, а о квалитету и проширивању асортимана пекарских производа да и не говоримо. Стога ово питање треба средити што прије јер то може имати утицаја и на развој туризма. Сувишно је говорити о томе какве то има последице када један град на приморју у туристичкој сезони остане без основног прехранбеног артикла, што се већ дешавало.

Да би се пекарство Црне Горе економски ојачало и модернизовало, нужно би било његово обједињавање. Тако би се пекарство ојачало технички, кадровски и економски. Међутим, најбољи ефекти би се постигли заокружавањем процеса производње, тј. интеграцијом млинске и пекарске индустрије у Црној Гори. То би била интеграција по линији специјализацији, што би сасвим имало економско оправдање.

Када се говори о обједињавању млинарске и пекарске индустрије Црне Горе, нужно је указати на сљедећи моменат. Изградњом пруге Београд—Бар сасвим ће се измијенити тржишни и други услови пословања. Повезивање унутрашњег дијела Југославије са Црногорским приморјем од огромног је значаја за развој цјелокупне привреде Црне Горе. Међутим, проласком пруге Београд—Бар поједине организације у Црној Гори наћи ће се у не баш завидној ситуацији, уколико се на вријеме не буду припремиле за овај свакако квалитетно нов начин пословања. У том смислу су утолико оправданије интеграција и модернизација ове гране и међусобно испомагање. Као један од начина испомагања у пекарству Црне Горе може да буде у овом: садашњи пекарски капацитети у туристичкој сезони у Бару, Петровцу и Будви не могу да задовоље потребе. Међутим пекара у Титограду у то вријеме ради са 45% техничког капацитета, тако да би сигурно могла прискочити у помоћ пекарама у Приморју. И поред тога што су очигледне предности једног таквог обједињавања, постоје миш-

љења, односно бране се ставови, свјесно или несвјесно, који иду на штету читавог овог групирања. Но уколико дођемо у ситуацији да млинска и пекарска индустрија Црне Горе не могу наћи споразум, већ се настави међусобна конкуренција посебно у самој млинској индустрији, ово ће имати нежељених посљедица и ова ће групација доћи у незавидан положај, чиме ће се као и обично, користити трећи.

Поред воде и струје хљеб је основно комунално питање сваког града, па је нормално да за његово решење морају бити заинтересовани друштвено политички фактори појединих комуна и републике.

Поред привредног и туристичког значаја млинско пекарска индустрија има свој посебан значај и у случају ванредних потреба.

Потрошња пшенице у Црној Гори

Црна Гора је у првом реду потрошачко подручје пшенице јер се она овдје троши много више него што се производи. Приказаћемо како се креће потрошња жита у Југославији, по становнику, и колика је она у Црној Гори.

Таб. 9. Потрошња жита у Југославији

Год.	Јед. мјере	Пшен. и раж	Кукуруз	Јечам	Пиринач	Остало
1957.	хиљ. тона	2 380	842	26	34	36
1958.	"	2 375	824	21	31	36
1959.	"	2 587	797	25	43	31
1960.	"	2 728	599	23	44	29
1961.	"	2 854	444	23	46	30
1962.	"	3 003	576	20	44	30
1963.	"	3 038	567	20	46	28
1964.	"	3 133	549	20	49	32
1965.	"	3 080	540	16	51	26
1966.	"	3 195	486	17	51	20
1967.	"	3 226	450	17	20	18

Сва жита, осим пиринча, обрачуната су у брашну. Из табеле се јасно види да се из године у годину потрошња пшенице повећава а кукуруза смањује.

Таб. 10. Потрошња жита по становнику

(у kg)

Год.	Пшеница и раж	Кукуруз	Јечам	Пиринач	Остала жита
1957.	132,2	46,8	1,4	1,9	2,0
1958.	130,6	48,6	1,2	1,7	2,0
1959.	140,4	43,2	1,4	2,4	1,7
1960.	148,2	32,6	1,2	2,4	1,6
1961.	153,4	23,8	1,2	2,3	1,6
1962.	159,4	30,6	1,0	2,3	1,6
1963.	159,0	29,7	1,0	2,4	1,5
1964.	162,5	28,5	1,0	2,5	1,7
1965.	161,8	27,7	0,8	2,6	1,2
1966.	161,9	24,9	0,8	2,6	1,0
1967.	161,7	22,6	0,8	1,0	0,9

Годишња потрошња по становнику и Републикама (у kg)

Брашно	СФРЈ	Б и Х	ЦГ	Хрват.	Мак.	Словен.	Србија
Пшенич.	175	177	152	136	194	116	201
Кукуруз	31	49	29	23	16	13	24

Посматрајући потрошњу по становнику, види се да се она што се тиче пшеничног брашна стално повећава. Повећањем потрошње пшеничног брашна на рачун кукурузног посљедица је повећања животног стандарда. Међутим, даљим повећавањем животног стандарда морало би доћи до смањивања потрошње пшеничног брашна, односно хљеба.

Ако узмемо да у Црној Гори има око 500 000 становника са просјечном потрошњом брашна по становнику од 152 kg годишње, то значи да се у овој републици потроши 7 100 000 kg брашна или 7 100 вагона. Прерачунао у зрно пшенице (да би се прерачунало брашно у зрно, брашно се множи са 125 јер се од 100 kg пшенице добија 80 kg брашна) излази да се у Црној Гори троши 8 875 вагона пшенице.

Ово су само у кратким цртама обухваћени неки проблеми производње, смјештаја и прераде пшенице и брашна у Црној Гори. Но, свако од ових питања захтијева посебно разматрање. Такође су дотакнута нека питања, која заслужују пажњу да се о њима посебно направи договор и изради једна чврста концепција развоја млинско-пекарске индустрије у Црној Гори ради јачања ове важне групације.

На основу свега изложеног слиједили би закључци:

1. У Црној Гори треба гајити високородне сорте пшенице, које поред високих приноса, дају и квалитетно зрно. Од високородних сорти које се гаје у Југославији Безостаја и неке домаће сорте за сада дају висок привос и добар квалитет, па их треба што више ширити у производњу. Њихова производња задовољава потребе произвођача као и млинске и пекарске индустрије.

2. Ускладиштењу, чувању и заштити пшенице, као и млинских прерађевина, поклонити пуну пажњу, посебно повећавању складишног простора и побољшавању њихове техничке опремљености.

3. Да би се повећао складишни простор, требало би изучити и испитати могућност изградње једног силоса већег капацитета у Барској луци за транзит жита приликом извоза и увоза, како би био изграђен до завршетка градње пруге Београд—Бар.

4. Модернизовати прераду пшенице, повећањем техничке опремљености млинова, формирањем лабораторија, заснивајући технологију на савременим принципима производње. Значајко коришћење, чувања и прераде пшенице омогућава да се смање штете, побољша квалитет пшенице и млинских прерађевина, сниже трошкови и побољша економски ефекат.

5. Производња хљеба веома је важна не само са гледишта организација које се баве овом производњом већ и са гледишта снабдијевања потрошача хљебом као најважнијим прехранбеним артиклом. У том смислу потребно је побољшати економски положај пекарства и организовати производњу ради побољшања квалитета и већег асортимана пекарских производа. Посебан значај има унапређивање пекарства на Црногорском приморју због развојних потреба туристичког подручја. Повећањем коришћења техничких капацитета, модернизацијом производње и повећањем цијена хљеба може се побољшати економски положај пекарске индустрије у Црној Гори.

6. Да би се млинско-пекарска индустрија у Црној Гори економски ојачала и модернизовала, било би неопходно и економски оправдано извршити њену интеграцију. На тај начин створили би се услови да се усаврши и заокружи процес производње (прераде пшенице и брашна) и економски ојача ова група ција, која има важну улогу у снабдијевању потрошача овог подручја.

На крају, слободно се може рећи, уколико се овим питањима не буде поклонила потребна пажња, него и надаље буде радило свако за себе у међусобној конкуренцији, без усавршавања и модернизације производње, довешће се у питање извршење

обавеза и рентабилно пословање млинско-пекарске индустрије у Црној Гори, а можда и самопстанак ове привредне гране. Међутим, у интеграцији и модернизацији ове групације скривају се велике могућности да се ова грана нађе у много бољем положају, и да удовољи потребама потрошача, нарочито са туристичког подручја, посебно послје изградње пруге Београд—Бар.

Л И Т Е Р А Т У Р А

1. Борковић Ј.: Настојање на побољшању хлеба. Храна и исхрана. Београд 1966.
2. Институт за прехранбену индустрију и техничко-економски биро индустрије за производњу и прераду брашна: Актуелни проблеми пекарства. Производња и прерада брашна 1966.
3. Колектив аутора: Пшеница, Задружна књига Београд 1965.
4. Колектив аутора: Систем промета жита у Југославији. Београд 1963. године.
5. Милатовић Љ.: Како очувати квалитетне факторе ускладиштене пшенице. Храна и исхрана. Београд 1966. год.
6. Статистички годишњак СФРЈ 1968, и 1969. год.
7. Шенборн А., Петрић Д.: Проблеми основних сировина за добијање оптималног квалитета прерађевина брашна. Храна и исхрана. Београд 1967.
8. Шумарац Ж.: Значај и задаци унутрашње контроле квалитета млинских производа. Производња и прерада брашна 1966. године.
9. Трисвјатскиј Л. А.: Чување зрна. Београд 1968.