

Održana 3. „Nacionalna šunkijada“ u Starim Mikanovcima

# ODRŽANA 3. „NACIONALNA ŠUNKIJADA“ U STARIM MIKANOVcima

U subotu, 19. siječnja 2008. godine održana je u Starim Mikanovcima, 3. „NACIONALNA ŠUNKIJADA“. Organizator ove priredbe je Stočarska udruga «UTVAJ» iz Starih Mikanovaca. Glavni pokrovitelj priredbe je Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, a supokrovitelji su: Županija Vukovarsko-srijemska i Općina Stari Mikanovci. Prema riječima predsjednika ove udruge, gosp. Pave Jarića, cilj je ove manifestacije promocija slavonske šunke kao izvornog tradicijskog proizvoda i podizanje razine njene kvalitete.

Povjerenstvo za ocjenu šunki u sastavu: prof. dr. sc. Đuro Senčić- predsjednik (Poljoprivredni fakultet, Osijek), dr. sc. Mario Škrivanko – član (Veterinarski zavod, Vinkovci), Danijela Butko, dipl. inž.– član (Poljoprivredni fakultet, Osijek), Karmen Sinković, dipl. inž – član (Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja), Pavao Petričević, prof. – član (Gimnazija M. A. Relković, Vinkovci), ocijenilo je ukupno 19 šunki. Ocjenjivani su sljedeći pokazatelji kvalitete: vanjski izgled, izgled presjeka, miris, konzistencija i okus. Ukupno je dodijeljena jedna zlatna, dvije srebrne i dvije brončane medalje. Prvo mjesto i najviše bodova osvojio je OBRT „AS“, vlasnika Ilije Jelovića iz Županje (zlatna medalja), drugo mjesto i srebrnu medalju dijelili su OPG „Zvonarević“, Stari



Mikanovci, i OPG „Rožmarić“, Tenja, a treće mjesto i brončane medalje pripale su OPG - u „Hruška“, Kutjevo, i OPG – u „Gazdić“, Valpovo.

Prema riječima predsjednika Povjerenstva za ocjenu šunki prof. dr. sc. Đure Senčića s Poljoprivrednog fakulteta u Osijeku, utvrđena je prilična varijabilnost s obzirom na mase šunki i njihovu kvalitetu. Uzroci varijabilnosti kvalitete šunki mogu biti vrlo različiti. Najveći su problem greške u tehnologiji tova svinja, neujednačena kvaliteta butova za preradu zbog različite mase i dobi svinja, spola i načina hranidbe, neprikladni tehnološki postupci tijekom prerade butova i zrenja šunki te neprovođenje higijenskih mjera tijekom prerade butova. Od grešaka koje su uočene treba istaknuti: lošija oblikovanost šunki, nedovoljno slan ili jače slan okus, smeđa boja, taloženje kristala tirozina, meka konzistencija, a u jednom slučaju i crvljivost. Lošiji rezultati u ocjeni šunki posljedica su toplije zime te vrućeg ljeta tijekom prošle godine, koji su negativno utjecali na tijekom proizvodnje šunke.

Rezultati ocjenjivanja šunki ukazuju da je potrebno raditi na standardizaciji njene kvalitete.

Standardizacija kvalitete pretpostavlja sljedeće postupke :

- definiranje odgovarajućeg genotipa svinja, tj. stvaranje namjenske svinje za proizvodnju slavonske šunke,







# *Pretan Uskrs*

*uz proizvode Hrvatske kvalitete!*



*Fiočić Kvaliteta*

Utemeljeno 1985.

[www.mesnicesfioalic.hr](http://www.mesnicesfioalic.hr)



- ▼ **Slika 1.** Nakupine kristala tirozina na presjeku šunke  
 ▼ **Figure 1.** Depositions of tyrosine crystals on the ham cross section



- ▼ **Slika 2.** Šunka s izraženim potkožnim masnim tkivom  
 ▼ **Figure 2.** Ham with pronounced subcutaneous fat tissue cross section



- ▼ **Slika 3.** Gnijilenje (kvarenje) šunke  
 ▼ **Figure 3.** Ham putrefaction (deterioration)



- razrađivanje tehnologije namjenskog tova svinja,
  - standardiziranje tehnologije prerade svinjskih butova,
  - definiranje, na temelju istraživanja, fizikalno – kemijskih i organoleptičkih svojstava slavonske šunke,
  - organizacija nacionalne udruge proizvođača slavonske šunke koja bi pokrenula, postupak registracije slavonske šunke kao izvornog hrvatskog proizvoda,
  - zakonska zaštita naziva proizvoda na razini RH i EU (zaštita izvornosti i (ili) zemljopisnog podrijetla).
- U sklopu svečanosti dodjele priznanja proizvođačima šunke, prof. dr. sc. Đuro Senčić održao je predavanje pod naslovom: Pokazatelji i greške kvalitete slavonske šunke. „Nacionalna Šunkijada“ u Starim Mikanovcima je prva i jedina manifestacija ove vrste u Republici Hrvatskoj.

Dipl. inž. Danijela Butko, asistent  
 Poljoprivredni fakultet u Osijeku ■