

## NOVI PROPISI O KVALITETU MLEKA, PROIZVODA OD MLEKA I SLADOLEDA

(Nastavak)

### Posebne odredbe

Odredbe o uslovima koje moraju u pogledu kvaliteta da ispunjavaju namirnice iz novog pravilnika sistematizovane su u pet glava: mleka, proizvodi od mleka, sirila i mlekarske kulture, sladoled i prašak za sladoled, jaja i proizvodi od jaja. Za mlekare od naročitog su interesa odredbe glave II, III i V o mleku, proizvodima od mleka i sladoledu koje su izrađene u glavnom na osnovu starog pravilnika. U odnosu na stari pravilnik izvršene su, pored bolje sistematizacije i u opštim odredbama već navedenim, sledeće promene:

### Za mleko

— definicija pasterizovanog mleka je prestilizovana i dopunjena odredbom da se pasterizaciji može podvrći i mleko koje je dopremljeno u mlekaru posle 48 časova, ako je odmah po muži ohlađeno na temperaturu od 5<sup>o</sup> do 0<sup>o</sup>C i na toj temperaturi čuvano i dopremljeno u mlekaru (član 15. stav 1);

— određeni su pojmovi za trajnu (nisku), kratkotrajnu i visoku pasterizaciju, kao i uslovi za pasterizaciju (član 15. stav 2. i 3);

— izostavljeni su uslovi mleka za decu kao posebne vrste mleka;

— određeni su tačka mržnjenja i refraktometrijski broj kao metodi za utvrđivanje dodate vode kravljem mleku (član 19. tač. 5);

— određeni su uslovi za pasterizovano obrano mleko kao nove vrste mleka (član 21) i uslovi za ovčije mleko, kozije mleko i bivoličino mleko (čl. 22—24);

— kao postupak za osposobljavanje uslovno valjanog mleka izostavljena je sterilizacija; dozvoljeno je stavljati u promet kao pasterizovano ili kuvano mleko od muznih grla obolelih od zaraznog mastitisa, pod uslovom da to mleko nije vidno promenjeno i da se gnojna telesa mogu utvrditi samo mikroskopski (član 25);

— zabranjeno je stavljati u promet mleko muznih grla obolelih od slinavke i šapa, melitokokoze i koja reaguju pozitivno na tuberkulinsku probu, koja mleka su se pre smatrala uslovno valjanim (član 26 tač. 1. i 2);

— deklaracija pasterizovanog mleka i sterilizovanog mleka tipiziranih na određenu količinu mlečne masti mora sadržati i podatak o procentu mlečne masti na koji su tipizirana, kao npr. pasterizovano mleko tipizirano na 3,2% mlečne masti (član 28. stav 3);

— poklopci za zatvaranje boca sa pasterizovanim mlekom moraju se u boji razlikovati od poklopcu za zatvaranje boca sa pasterizovanim obranim mlekom (član 29 stav 5);

— u pogledu čuvanja pasterizovanog mleka u prodavaonicama temperatura je povećana od 5<sup>o</sup>C na 8<sup>o</sup>C (član 31. stav 2).

## **Za kiselo mleko i jogurt**

— određeni su tačni nazivi pod kojima se kiselo mleko i jogurt mogu stavljati u promet, obzirom na vrstu mleka od kog su proizvedeni (član 35. stav 1);

— stepen kiselosti je smanjen od 50 na 45° SH (član 36. stav 1. tač 7);

— u proizvodnji kiselog mleka i jogurta od pasterizovanog i kuvanog mleka dozvoljeno je dodavanje do 3% mleka u prahu (član 36. stav 3).

## **Mleko u prahu**

— određeni su uslovi i za poluobrano mleko u prahu kao nove vrste mleka u prahu (član 49).

## **Za pavlaku**

— određeni su nazivi i definicije za sve vrste pavlaka obzirom na način proizvodjenja (član 51);

— kao metod za ispitivanje visoko pasterizovane pavlake određena je proba na peroksidazu (član 53. tač. 2. i član 55. stav 2);

— određeni su uslovi za pasterizovanu slatku pavlaku za kafu i sterilizovanu slatku pavlaku za kafu kao nove vrste pavlaka (član 54).

## **Za mlečnu mast iz surutke**

— određena je samo definicija i dozvoljena je njena upotreba samo za proizvodjenje surutkinog maslaca i masla (član 57).

## **Za maslac**

— uvedena je nova vrsta maslaca »Surutkin maslac« i promenjen je naziv za »seljački maslac« u »Domaći maslac« (član 58. stav 2);

— smanjen je procent mlečne masti od 81 na 80% i povećan je procent vode od 17 na 18% za maslac II klase (član 60. tač. 6. i 7);

— određeni su uslovi za surutkin maslac i zelena boja za označavanje teksta njegove deklaracije i drugih oznaka i crteža (član 61. i član 83. stav 4).

## **Za maslo**

— odredba o umereno čvrstoj konzistenciji uslovljena je temperaturom od 17°C (član 65. tač. 3).

## **Za sir**

— izvršena je podela sira prema konzistenciji i građi testa, kao i prema načinu proizvodjenja (član 71);

— prošireni su i dopunjeni uslovi kvaliteta za beli sir u kriškama i sitan (sveži kravljji) sir (član 73. i 74);

— određena je količina drugih životnih namirnica i začina koja se može dodati topljenom siru (član 75. stav 2) i nazivi pod kojima se topljeni sir može stavljati u promet obzirom na količinu mlečne masti u suvoj materiji, vrstu sira od kojeg je proizveden, konzistenciju i namenu, kao i na vrstu dodate životne namirnice odnosno začina (član 76);

— prošireni su uslovi kvaliteta za topljeni sir odredbama o dozvoljenoj količini vode, zavisno od procenta mlečne masti u suvoj materiji sira, i to posebno za topljeni sir za rezanje i topljeni sir za mazanje (član 77. tač. 5 i 6).

## **Za sladoled**

— izvršena je podela sladoleda prema njegovim osnovnim sastojcima u četiri vrste i date su definicije za svaku vrstu (član 97);

— dozvoljeno je povećanje volumena za sladoled koji se stavlja u promet u originalnom pakovanju do 100% (član 99. stav 4);

— određeni su nazivi za mlečni sladoled, krem-sladoled bez jaja i krem-sladoled sa jajima pod kojima se stavljaju u promet obzirom na sredstvo upotrebjeno za postizanje mirisa i ukusa (član 100);

— prošireni su uslovi kvaliteta za mlečni sladoled i krem-sladoled; smanjene su količine koje mora da sadrži 1 kg ovih sladoleda; za čokoladu od 80 g na 50 g, za kakao od 32 g na 20 g i za kafu od 40 g na 20 g; smanjena je količina jaja za mlečni sladoled od 5 jaja na 3 žumanca ili 3% žumanca u prahu, a za krem-sladoled bez jaja smanjen je procent mlečne masti od 14 na 12%, dodatog šećera od 20% na 16% i ukupne suve materije od 36 na 35%; dozvoljena je u proizvodnji mlečnog i krem-sladoleda zamena 50% šećera sa skrobnim sirupom (član 102. i 103).

## UKLANJANJE POGREŠAKA KOD JOGURTA

Kod proizvodnje jogurta mogu se pojaviti razne pogreške, pa je potrebno uočiti sve faktore koji utječu na pravilnu proizvodnju i na kvalitet jogurta.

Helmut Böge u svom članku »Beseitigung im Joghurtfehlern« (Die Molkerei Zeitung No 42/63) navodi što je potrebno znati, odnosno čega se treba pridržavati da se izbjegnju pogreške kod proizvodnje jogurta.

Najvažnije je kod proizvodnje jogurta izbor i razmnažanje kulture. Za svaku sigurnost treba uvijek uzgajati kulturu neovisno o proizvodnji. Zato je prikladan mali zrijač ovalnog oblika u kojem se može naglo hladiti. Ne smijemo se bojati ako upotrijebimo jaku dosta kiselu jogurt kulturu. Normalno je da je kiselost kulture za 5—10°SH viša od gotovog jogurta i ne može se prigovoriti ako je kultura izlučila nešto sirutke. U prvom redu je važna životna sposobnost štapića i streptokoka i njihov međusobni odnos. Radi toga je potrebno kulturu svaki dan kontrolirati (mikroskopirati).

Danas se primjenjuju razni načini grijanja i pripreme mlijeka za jogurt. Ukratko o tome navodimo najvažnije:

1. zrači se i oduzima voda isparivanjem u vacuum-uređaju, a ponajviše se zagrijava u pločastim grijačima.

2. Oduzima se voda i grije proticanjem preko grijača i hladi preko otvorenog plosnatog hladionika.

3. Grije se u grijačima koji služe za razne svrhe odnosno u većim zrijačima i povećava se suha tvar dodavanjem mlječnog praška.

Ponajviše se mlijeko za jogurt još naknadno homogenizira. Grije ga se kod prosječne temperature od neko 90°C! Konzistencija jogurta zavisi o temperaturi na koju se mlijeko grije. Kod niže temperature (75—80°C) postoji bojazan da se na rubu staklenke izluči sirutka iako je jogurt dosta čvrste konzistencije. Prema izvršenim pokusima kod grijanja mlijeka na temperaturu od 90—100°C i više dobije se rijedak jogurt poput juhe iako se ne izlučuje sirutka. Prema tome kod grijanja mlijeka za jogurt moramo se držati zlatne sredine ako inače nismo prinuđeni radi poremetnje u proizvodnji upotrijebiti više temperature.

### Dodavanje kulture

Kultura se dodaje kod cca 45—46°C. Mora se paziti da se nakon toga mlijeko ne ohladi. Koliko će se kulture dodati zavisi o tome gdje se obavlja zrenje. Kod zrenja u vodenoj kupci dodaje se 2—2,5% kulture, a kod zrenja u komo-