

MLADI KONZUMNI SIR

Nebojša ŽIVIĆ
Mljekara, Banja Luka

U današnjim uslovima proizvodnja sireva, a naročito konzumnih, kod nas je jako malo zastupljena, jer njihova proizvodnja sagledava rentabilnost istih.

Iz tih razloga želim da ukažem na jednu vrstu mladog konzumnog sira koji daje ekonomsku računicu, a u mnogome može pomoći u poboljšanju asortimana na tržištu.

Ovaj sir proizvodi se u našoj mljekari već dvije godine, i tehnologija proizvodnje je stvorena u našim uslovima u toku procesa proizvodnje.

Za proizvodnju ovog sira može se upotrijebiti mlijeko različitog postotka masti, od 1%, 2% i 3%, već prema tome koji procenat masti u suvoj materiji želimo.

Prilikom odabiranja mlijeka mora se voditi računa da isto nema u sebi antibiotika, da je mehanička nečistoća I klase, a isto tako mora se voditi računa i o pravilnoj pasterizaciji mlijeka.

Mlijeko se može pasterizirati preko pastera, ili ako za to nema uslova, onda u samoj sirnoj kadi. Pasterizacija mora biti pravilna, jer ukoliko bude neispravna i koli-titar pozitivan, doći će do nadimanja sira.

Zaprimljeno mlijeko u sirnoj kadi, koja je prethodno dobro oprana i sterilisana, podsiruje se sirilom u prahu jačine 1 : 100.000 (1 gram u 150 litara mlijeka). Obavezno se dodaje od 0,5 do 1% čiste kulture mliječno kiselog vrenja za proizvodnju sira, ili ako iste nema, može u nedostatku poslužiti i kultura za proizvodnju maslaca.

Temperatura mlijeka pri podsiravanju je različita u zavisnosti od godišnjeg doba, a kreće se od 22—25° C, odnosno za vrijeme ljeta usiriće se na temperaturi od 22° C, a zimi na 25° C. Mora se voditi strogo računa o temperaturi, jer ona utiče na izradu sira.

Kada se mlijeko usiri mora se dobro promiješati da se sirilo i čiste kulture ravnomjerno izmiješaju po čitavoj količini mlijeka.

Nakon 3—4 sata pristupa se rezanju gruša sirnom harfom bez dalje obrade gruša. Ovako izrezani gruš ostaje 9—10 sati u sirnoj kadi gdje zri, a u kojem vremenu dolazi do izlučivanja primjerne količine surutke.

Poslije zrenja, surutka u kadi prije vađenja gruša mora imati kiselost od 22—24° SH. Ukoliko ima odstupanja, odražava se na okusu i aromi istog.

Nakon ispitane kiselosti surutke, vadi se gruš u sirna cjedila i ostaje 2—3 sata da se surutka iscijedi iz cjedila, a zatim se gruš dobro izmiješa radi dobijanja ujednačene mase i bolje strukture. Onda se prekrije sirnom maramom i time je glavni posao završen.

Ako je cijeli tehnološki postupak bio pravilan, a temperatura prostorije u kojoj se proizvodi 20—22° C, surutka će za 2—3 sata potpuno isteci. Nakon toga sirno cjedilo odnosi se u hladnjaču u kojoj temperatura treba biti od 5—8 stepeni, gdje ostane preko noći. Poželjno je da sirna cjedila imaju točkice radi lakšeg transporta do hladnjače.

Sutradan sir je spreman za pakovanje, a kiselost sira treba biti od 60—70° SH. Sir je nježne konzistencije i prijatna okusa, te radi tih osobina može odlično poslužiti za proizvodnju raznih sireva za namaz s dodatkom raznih začina. Može se upotrijebiti bez dodatka i pakovati u pergament papir (kao

što mi činimo) ili u plastičnim čašicama u nepovratnoj ambalaži u zavisnosti od tehničke opremljenosti same mljekare.

Mladi slatki sir služi isključivo za konzum, a naročito je povoljan kao dijetna hrana i za spravljanje raznih jela u domaćinstvu.

Radi njegovog kaliranja, jer sadrži od 70—80% vlage, rok trajanja ispitivan u našim uslovima, tog sira pakovanog u pergament papir, iznosi 5 dana.

Randman sira je velik; od 100 litara mlijeka dobije se 17—19 kg sira. Zbog svog velikog randmana proizvodnja je jako rentabilna, a obrtaj dinara brz. Zato smatram, da bi i naše veće mljekare trebale proizvoditi opisani sir, jer bi se na taj način poboljšao asortiman i ostvarila veća pozitivna akumulacija.

Vijesti

XII NAUČNI SASTANAK MIKROBIOLOGA I EPIDEMIOLOGA JUGOSLAVIJE

Od 8. do 13. VI 1970. održat će se u Subotici XII naučni sastanak mikrobiologa i epidemiologa Jugoslavije.

Prema prethodnom programu održat će se referati o zaraznim diarealnim oboljenjima, mikrobiologiji namirnica, intrahospitalnoj infekciji, virusnim i rikecijskim oboljenjima i zoonozama. Ujedno će biti iznesene slobodne teme, a pregledat će se zdravstvene, veterinarske i druge naučne ustanove i poduzeća za prehrambenu industriju u Subotici.

O mikrobiologiji namirnica održat će referate:

1. *A. Hadžibeganović, Sarajevo:*
Mikrobiološka kontrola u proizvodnji i prometu namirnica;
2. *Katarina Knapp, Nada Zuber - Horgas i I. Bach, Zagreb:*
Mikrobiološka kvaliteta industrijski proizvedene hrane za dojenčad
— s posebnim osvrtom na proizvode tvornice »Pliva« (prije »Jugodietetika«);
3. *Gordana Vasić i Julijana Pecić, Priština:*
Bakteriološka ispravnost sladoleda i veštačkih napitaka prema kriterijumima »Pravilnika o bakteriološkim uslovima kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu«;
4. *Dušica Tomaš i I. Bach, Zagreb:*
Poboljšanje higijenskih uvjeta proizvodnje i podizanje mikrobiološke kvalitete konditorskih proizvoda kao odraz djelovanja vlastite mikrobiološke kontrole;
5. *G. Skenderović, Subotica:*
Jaja u prahu kao potencijalni vehikul kontaminacije salmonelama u industrijskoj proizvodnji testenina;
6. *B. Žarković i Ruta Davičo, Beograd:*
Rezultati dvogodišnje kontrole mleka i mlečnih proizvoda u Beogradu po metodima »Pravilnika o bakteriološkim uslovima kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu«;
7. *S. Gubaš, Novi Sad:*
Kvantitativni nalaz streptokoka grupe D i Escherichia coli u mlečnokiselinskim proizvodima, tvrdim i mekim sirevima i sladoledu.