

Zaključak

Organohlorni insekticidi primenjuju se u Jugoslaviji 25 godina. Kako se oni vrlo teško razlažu i imaju kumulativno dejstvo to se može očekivati da se oni nalaze u proizvodima animalnog porekla.

Koliki nivo rezidua imamo danas u hrani i namirnicama animalnog porekla nije do sada objavljeno. U cilju dobijanja podataka na osnovu kojih bi mogli da ocenimo našu današnju proizvodnju, završili smo ispitivanja mleka sa tržišta iz cele zemlje i prema prikazanim podacima ustanovili da se dva od deset ispitanih uzoraka nalaze u granicama maksimalno dozvoljenih nivoa rezidua, dok ostali ne zadovoljavaju standard. Pri analizama smo se služili metodom gasne hromatografije.

MOGUĆNOST PREORIJENTACIJE PROIZVODA OVČJEG MLIJEKA U ROBU ŠIROKE POTROŠNJE*

Natalija DOZET

Poljoprivredni fakultet, Sarajevo

Karakteristika ovčjeg mljekarstva BiH je usitnjena, individualna proizvodnja u seoskim domaćinstvima, a s malobrojnomo proizvodnjom na poljoprivrednim gazdinstvima. Način proizvodnje prvenstveno sira i kajmaka, nije omogućavao bolji, širi plasman, ni na lokalnom, a posebno na širem ili inostranom tržištu. S ovakvim načinom proizvodnje prenađevine od ovčjeg mlijeka su bile osuđene da ostanu proizvodi za ličnu potrošnju u domaćinstvu, a malim dijelom za prodaju.

Na području Bosne i Hercegovine izuzetak je proizvodnja travničkog sira, koji se radi za prodaju i kojemu je obezbijeđeno tržište na širem regionu. Traženi proizvod našeg tržišta, izdvojen po kvalitetu od ostalih autohtonih proizvoda, travnički sir bio je predmet izučavanja niza autora na kvalitet i tehnologiju proizvodnje. Pokraj obimnih radova u institutima i rezultata koji su tamo postignuti travnički sir se i dalje proizvodi na planini u veoma primitivnim uslovima, neujednačeno, i po tehnologiji i po kvalitetu. Unazad dvije godine ukinuta je jedina mljekara na Vlačiću, gdje se mogla usmjeravati proizvodnja i kontrolisati kvalitet, tako da se danas proizvodnja vrši uglavnom u malim sirarskim planinskim kolibama privatnih proizvođača. Organizovano se radi samo na otkupu travničkog sira preko zemljoradničkih zadruga sa toga područja (Turbe, Skender Vakuf, Travnik, Kotor Varoš, Šiprage, Blatnice i dr.). Razlikom u otkupnim cijenama sira u dosadašnjim uslovima zadruga su djelimično stimulisale proizvođača na proizvodnju poboljšanog kvaliteta sira. S današnjim načinom proizvodnje i realizacije na tržištu, a da nije obezbijeđen ni kvalitet, ni standard ovoga sira, pod imenom »travnički« prodaju se svi bijeli sirevi iz salamure.

Za razliku od ostalih autohtonih mlječnih proizvoda brdskih područja travnički sir predstavlja tržišnu robu. On se veoma malo konzumira u seoskim doma-

* Referat s VIII Seminara za mljekarsku industriju, 4—6. II 1970, Tehnološki fakultet, Zagreb.

činstvima, koja svoje potrebe u mlječnim proizvodima obezbjeđuju kroz kravlje mlijeko, i odlazi na prodaju kao veoma važna tržna roba. Velikim dijelom on se otkupljuje preko zadruge (oko 30—40 vagona) po cijeni od 8,00—10,00, najviše 11,00 n. dinara, prema kvalitetu sira. Manja količina sira se prodaje direktno na pijaci ili preko privatnih nakupaca. Glavno tržište za travnički sir je Sarajevo, Zenica i Mostar.

Prema podacima ispitivanja proizvodnje utvrđeno je da se za 1 kg mladog travničkog sira troši u prosjeku za cijeli period laktacije 3,2—3,5 litara ovčjeg mlijeka, te je prema tome procenat usiravanja 30—32%. To znači da se od 100 litara ovčjeg mlijeka s prosječnom masnoćom od oko 7% proizvede oko 30—32 kg mladog sira ili oko 25 kg zrelog sira. Ako uzmemo da je cijena sira u prosjeku oko 9,00 n. d, onda se litar ovčjeg mlijeka kroz travnički sir plasira po cijeni od oko 2,80 n. dinara.

Maksimalna cijena travničkog sira koja se postiže na sarajevskom tržištu je 16,00 n. d. Razlika u cijeni odlazi zadrugama i otkupnim preduzećima, koja i pokazuju interes za unapređenje i razvijanje proizvodnje.

S današnjim načinom proizvodnje samo mali broj sirara i to uglavnom sa užeg područja Vlašića, proizvodi dobar sir. Na širem području proizvodnje pod imenom »travnički« prodaje se sir koji nije isključivo od ovčjeg mlijeka, higijenski ne zadovoljava, te dolazi do neželjenih fermentacija i drugih pojava u toku zrenja, koje utječu na lošiji kvalitet sira. Da bi izbjegli sve te pojave sirari obično pokušavaju da ih spriječe velikim količinama soli, te je takav sir često suviše slan i neugodan za konzumaciju.

I pored ovakvog načina proizvodnje i raznorodnog kvaliteta travnički sir predstavlja veoma interesantan proizvod planinskog područja, te njegova današnja proizvodnja na užem regionu iznosi oko 50 vagona. Najvećim dijelom otkup se vrši preko zadružnih organizacija i sarajevskog eksport-import preduzeća »Agrarija«. Republička privredna komora i ove organizacije su uočile da ovaj sir predstavlja veoma interesantnu tržnu robu i da bi se određenim sistematskim ulaganjem i radom mogao podići kvalitet sira, a time povećati obim proizvodnje i plasman na tržištu. Došlo se do zaključka da sitna otkupna mreža ne može obezbijediti unapređenje proizvodnje nego zajednička akcija svih zainteresovanih organizacija. Zadruge sa toga područja su uočile da je potrebno da na određeni način objedine proizvodnju i da imaju zajedničkog distributera koji će realizovati proizvod na tržište i pomoći razvoj proizvodnje. Današnji sistem otkupa dovodio je i same zadruge u poziciju konkurentnih preduzeća. To je bila pokretačka ideja da se pristupi akciji razrade plana unapređenja proizvodnje i realizacije travničkog sira.

Osnovna ideja unapređenja tehnologije travničkog sira je bila da se stvori kvalitetan sir, s visokom hranljivom vrijednosti, pravilnim oblikom kriške, na presjeku bez mnogo rupica, bijelo do bijelo-žućkaste boje, karakterističnog mlječnokiselog okusa i dr., jednom riječju standardan proizvod, koji se može plasirati na domaćem i stranom tržištu.

Na bazi utvrđenih činjenica i poznavajući kvalitet travničkog sira, grupa preduzeća, privredne komore, angažujući stručnjake fakulteta razradila je veoma konkretan i realan plan rada na unapređenju proizvodnje travničkog sira.

Travnički sir se proizvodi isključivo od ovčjeg mlijeka, te za kvalitetnu proizvodnju u prvom redu treba obezbijediti odgovarajuću sirovinu koja bi odgovarala i po kvalitetu i količini novoj koncepciji proizvodnje, te je zato bilo potrebno započeti sa sistematskim radom na unapređenju proizvodnje ovčjeg mlijeka u brdsko planinskim područjima toga regiona.

Na osnovu dosadašnjih naučnih i stručnih saznanja razrađen je prijedlog »Tehnologije i standardizacije proizvodnje travničkog sira« koji je prihvaćen na skupu zainteresovanih organizacija. Ovim prijedlogom stvorio bi se kvalitetan jednoobrazni proizvod sa zaštićenom proizvodnjom i sarajevska »Agrarija« kao jaka privredna organizacija obezbijedila bi realizaciju zacrtanog projekta. Organizacija rada i proizvodnje provela bi se kroz kooperaciju s krupnijim poljoprivrednim proizvođačima ugovaranjem.

Interesantno je napomenuti da je tim projektom posebno obuhvaćena tipizirana izgradnja malih planinskih mljekara za obezbjeđivanje higijenske proizvodnje sira. Posebno pitanje je tipiziranje i kvalitet ambalaže i prilagođavanje savremenim uslovima trgovine.

Ambalaža predstavlja veoma složeni problem, jer se radi s veoma velikim brojem proizvođača, s neujednačenom količinom proizvodnje i veličine kriške. Tehnološka karakteristika sira, zrenje i čuvanje u salamuri, sve do njegove prodaje u maloprodajnoj mreži, predstavlja posebne uslove za rješavanje ambalažiranja travničkog sira. Jedan od prijedloga koji su prihvatile sve zainteresovane zadrugе je izrada jedinstvene ambalaže (za sada drvene) i uslovljavanje otkupa sira u baždarenoj ambalaži. Ovako oštre mjere su neophodne, jer se najveće podvale vrše kroz neujednačenu ambalažu (prodaje se drvo mjesto sira).

Za sprovođenje cijele akcije predloženi su također razni vidovi vaspitavanja i obučavanja proizvođača sira putem seminara, štampe, brošura i drugih mjera koje mogu pružiti pomoć direktnom proizvođaču.

Sistematski rad bi počeo s krupnijim, naprednijim poljoprivrednim proizvođačima, ugovaranjem proizvodnje travničkog sira, uz određene uslove, posebno na kvalitet sira. Važan je momenat ugovaranja proizvodnje preko jednog distributera da bi se prekinula veza sitnih privatnih nakupaca, koji zarađuju na preprodaji sira, bez ikakvog ulaganja u njegovu dalju proizvodnju.

Dalja perspektiva je izgradnja centralnog skladišta, za prijem, sortiranje i dalje detaljističko pakovanje travničkog sira.

Ovako zacrtani zadatak je veoma složen, ali okupljajući veliku grupu stručnih i naučnih kadrova iz ove oblasti i sa do sada postignutim rezultatima (matičenje ovaca, premiranje ovčjeg mlijeka, izrada prijedloga standarda, savjetovanje, dalji rad na standardizaciji i zrenju sira i drugi vidovi novih pripremih radova) pruža se mogućnost obezbjeđenja realizacije ovih planova.