

— težina koluta (role) sada je od 20 — 29 kg (bolje je da je težina od 70 — 75 kg radi rjeđeg prekida u proizvodnji i samim tim radi manjeg otpada).

Kao rezime svega možemo zaključiti da naša domaća folija u pogledu kvalitete ne zaostaje mnogo za uvoznom, i da, sa izuzetkom manjih nedostataka, odgovara za normalnu upotrebu. Stalnim kontaktom između proizvođača i predačivača (mljekare) ovi sitni nedostaci postepeno će se otkloniti.

Jednom riječju, moramo priznati da su naši proizvođači za vrlo kratko vrijeme uspjeli proizvesti kvalitetnu foliju, a time mnogo doprinijeli za sigurnost i stabilnost proizvodnje u mljekarskoj industriji.

Vijesti

SAVJETOVANJE O PROBLEMIMA TEHNOLOGIJE I EKONOMIKE PROIZVODNJE SIREVA U SFRJ

U organizaciji Poljoprivrednog fakulteta i Privredne komore BiH u Sarajevu je održano 22. i 23. oktobra 1970. Savjetovanje o problemima tehnologije i ekonomske proizvodnje sireva. Savjetovanju je prisustvovalo oko 50 naučnih radnika i mljekarskih stručnjaka sa područja cijele SFRJ.

Savjetovanje je otvorio i pozdravio dekan Poljoprivrednog fakulteta dr Risto Parijez i sekretar Sekretarijata za poljoprivredu i šumarstvo BiH dr Ratomir Fuks.

Na savjetovanju je održano 10 referata:

1. J. Đorđević, R. Stefanović: »Neki aspekti proizvodnje kačkavalja«.
2. S. Miletić, M. Hadrović: »Sezonske varijacije količina mljeka utrošenih za proizvodnju kilograma svježeg sira edamca«.
3. Ž. Živković: »Tehnologija belog srpskog sira«.
4. N. Dozet, M. Stanišić: »Izučavanje standardizacije travničkog sira u okviru problema standardizacije sireva uopšte«.
5. A. Milanović: »Higijenski kvalitet sireva na sarajevskom tržištu«.
6. Zdanovski, Dozet, Stanišić: »Izučavanje kvalitetnih vrijednosti autohtonih mlječnih proizvoda na području istočne Bosne«.
7. E. Šarac: »Problematika nabavke i prodaje mlječnih proizvoda na sarajevskom tržištu«.
8. B. Bačić: »Somborski sir i savremeno tržište«.
9. D. Petrović: »Značaj i problemi u proizvodnji topljenih sireva«.
10. N. Dozet: »Ogledi na izučavanju ubrzanog zrenja travničkog sira«.

Nakon svake grupe predavanja održana je diskusija koja je bila živa i interesantna. Na kraju Savjetovanja izabrana je komisija za zaključke koja će naknadno upoznati učesnike Savjetovanja sa zaključcima, slanjem materijala pojedinačno učesnicima i objaviti u ovom časopisu.

Prvog dana Savjetovanja učesnici su posjetili Sarajevsku mljekaru, koja je zatim u »Zlatnom restoranu« u Sikenderiji priredila zajedničku večeru. Na završetku rada Privredna komora BiH-a kao domaćin Savjetovanja dala je učesnicima Savjetovanja koktel-partiju. **D.**

IX SEMINAR ZA MLJEKARSKU INDUSTRIJU U ZAGREBU

Prehrambeno-tehnološki institut u Zagrebu i Laboratorij za tehnologiju mlijeka Tehnološkog fakulteta u Zagrebu organiziraju IX Seminar za mljekarsku industriju od 10—12. februara 1971.

Na seminaru obrađivat će se ove teme:

1. kontrola kvalitete sirovog mlijeka,
2. novi proizvodi mljekarske industrije.

Obavještavajući o naprijed navedenom mole se stručni saradnici da sa svojim temama učestvuju na seminaru i pravovremeno ih dostave Tehnološkom fakultetu, Pierottieva 6.

Iz domaće i strane štampe

Zrenje blok-sireva bez kore u folijama (Izveštaj Herbert Ketzlera, rukovodioca prodaje u tvrtki prerada folija Anger & Co, Beč).

Svjetsko i regionalna tržišta zahtijevaju što bolju kvalitetu sireva kao i pridobivanje što većeg broja kupaca, pa zato pojedine sirane pronalaze nove i racionalnije metode proizvodnje i omatanja sireva.

Omatanje sira u porcijama od 100 — 300 g i 400 g pridonosi većoj prodaji. Osim toga porcioniranje blok-sireva bez kore je racionalnije, jer nema otpadaka.

Tvrtka Anger & Co, Beč, razvila je dva sistema zrenja blok-sireva u folijama.

Prednosti ovih metoda zrenja u folijama su ove:

- gubitka kod zrenja, koji inače iznosi prema vrstama sireva 6—8%, praktički nema;
- za vrijeme zrenja na površini sireva ne razvijaju se plijesni.

Jedan sistem se primijenjuje kod proizvodnje blok-ementalca, kod kojega je racionalno porcioniranje najteže. Mora da uz to zadržava uobičajenu kvalitetu, tj. isti okus, miris, tijesto i ista oka.

Drugi sistem se provodi kod proizvodnje sireva bez kore tipa: gouda, edamac i trapist.

Od folije za zrenje ementalca zahtijeva se:

— da uopće ili vrlo malo propušta kisik da bi se spriječio porast plijesni;

— da u odgovarajućoj mjeri propušta CO₂, kako bi se omogućila normalna tvorba oka i da bi se spriječilo skupljanje plinova na površini sireva;

— da materijal bude otporan na rastezanje, kako bi folija izdržala kod procesa rasta sira, a da se ne kida;

— da bude nešto kruta i da se da dobro omatati i variti.

Tehnika proizvodnje sireva, koji zriju u folijama, razlikuje se od tradicionalnog načina: