

MLJEKARSTVO

LIST ZA UNAPREĐENJE MLJEKARSTVA JUGOSLAVIJE

GOD. X.

ZAGREB, OŽUJAK 1960.

BROJ 3

Dr. Dimitrije Sabadoš, Zagreb
Poljoprivredni fakultet
Zavod za laktologiju

KLASIFIKACIJA JUGOSLAVENSKE SKUTE (URDE)

U nizu mliječnih proizvoda, koji su imenovani u Pravilniku (6), i prema tome legalizirani, nije spomenut jedan, koji u našoj zemlji nosi naziv skuta, urda, bjelava i t. d. Međutim, taj proizvod se pojavljuje u raznim krajevima naše zemlje na lokalnim tržištima u najbližoj okolini proizvodnje. Moguće je da se neimenovanje i nejasna stilizacija (član 45 citiranog Pravilnika) tumači tako da se skutu ubroji u sireve, kao što se čini u raznoj našoj i stranoj literaturi. Po njenom izgledu nepoznavajući skute mogu je lako zamijeniti sa sirom. No, iako skuta izgledom liči na domaći sir iz kiselog mlijeka («kravlji sir», »sitni sir«), ona to u biti nije. Ne samo da se ovaj sir rijetko proizvodi s tako visokom sadržinom mliječne masti, kakovu ima skuta, nego su i ostali bitni sastojci skute drugi. Po laktoalbuminu i laktoglobulinu, kao glavnim vrstama, pa čak i isključivim bjelančevinama koje ulaze u sastav skute, treba je izdvojiti iz skupine sireva, čiju bjelančevinastu komponentu čini kazein ili parakazein.

Da je skuta specijalan proizvod, unatoč stranih naziva, kao što je švicarski naziv »Molkenkäse«, koji nas navodi da se skutu ubroji u sireve, smatra i sam autor, koji taj naziv navodi, prof. E. Zollikofer (Zavod za mljekarstvo Zürich), kad za taj izraz veli da ga se upotrebljava neopravdano, jer se u skutu ne prerađuje kazein (5). Inače bi se po švicarskoj definiciji za sir (2), koja glasi: »Pod općom oznakom sir razumiju se proizvodi iz mlijeka, posve ili djelomično obranog mlijeka, sirutke ili vrhnja...«, moglo tumačiti da je sir proizvod za kojega je sirovina i sirutka.

Sličan slučaj nalazimo i u njemačkim zakonskim propisima (4). U njima se u definiciji pojma sir također spominje da se ovaj proizvod »uz upotrebu sirutke«. U komentaru, načinjenom prema obrazloženju prof. G. Schwarza (Zavod za mljekarstvo Stuttgart-Hohenheim), objašnjava se da se to odnosi na vrhnje iz sirutke, a da »iz sirutke proizvedeni, kiselom siru* sličan proizvod (Molkeneiweiss), ne spada pod definiciju sir«.

Navedenim tumačenjima se definitivno korigira starija strana literatura i na osnovu nje izrađena nova.

U našoj stručnoj literaturi je već prof. S. Filipović (Zavod za mljekarstvo Zagreb) odredio mjesto skuti, rekavši da je to »albumin, koji se nazivlje obično skutom« (3). Stoga bi bilo poželjno da se u našoj stručnoj terminologiji također korigira odnos prema tom mliječnom proizvodu i

* Speisequark

ne naziva ga sirom, jer za njega postoje posebni, odomačeni, veoma rasprostranjeni nazivi, koji su postali narodni, mada su inače stranog porijekla. Jedino bi iz pedagoških razloga moglo biti tolerirano uporedjivanje sa sirom i upotreba stranog opisnog naziva »albuminski sir«, prema Albuminkäse ili albumin cheese. Naši nazivi za skutu i sam sastav i svojstva toga proizvoda daju opravdanje za njegovo izdvajanje i samostalno tretiranje, barem toliko koliko je opravdano da kao posebna skupina mliječnih proizvoda postoje vrhnje ili pavlaka, skorup ili kajmak, maslo i t. d.

Budući da su skute posebni mliječni proizvodi, to ih se može i posebno klasificirati, tim lakše, što sada već postoje za to potrebni podaci. Ove podatke, koji su rezultat istraživanja o osnovnom sastavu nekih jugoslavenskih skuta, možemo prikazati slijedećim pregledom (tabela br. 1).

Tabela br. 1.

Osnovni sastav jugoslavenskih skuta

Vrsta skute: 1—3=kravlja, 4—8=ovčja	Voda, %				Mast u suhoj tvari, %				Autor, (literatura)
	Maks.	Min.	Dif.	Prosjeak	Maks.	Min.	Dif.	Prosjeak	
1. Bohinjska, tip I, n=7.	66.16	56.71	9.45	61.29	69.31	59.65	9.66	65.11	Sabadoš (7)
2. Bohinjska, tip II, n=3.	69.95	65.5	4.45	67.22	54.75	43.26	11.49	49.57	Sabadoš (7)
	66.21	65.5	0.71	65.85					
3. Bohinjska, prosjeak, n=10.	69.95	56.71	13.24	63.07	69.31	43.26	26.05	60.45	Sabadoš (7)
4. Dalmatinska, n=37.	76.40	40.00	36.40	57.50*	77.60	40.60	37.00	66.17*	Baković (1)
				58.13**					
5. Bovška svježa, n=30.	62.52	54.23	8.29	57.50	63.54	46.99	16.55	57.17	Sabadoš (8)
	57.69	50.01	7.67	54.44					
6. Bovška, soljena, n=9.					61.27	50.45	11.72	55.92	Sabadoš (8)
7. Pirotka, n=6.	80.07	66.65	13.42	73.03	41.02	9.03	31.99	21.71	Šipka i dr. (10)
8. Grobnička n=6, g. 1957. n=6, g. 1959.	61.54	55.83	5.71	58.47	69.91	57.71	12.20	62.61	Sabadoš (9)
	58.05	50.90	7.15	55.12					

* ... skuta sa Oliba i Silbe

** ... skuta sa Brača

S obzirom na lično uzimanje uzoraka skute po autorima, i to na mjestu proizvodnje, kao i zbog većeg broja varijanata kod bohinjske, dalmatinske i bovške skute, što garantira vrijednost istraživanog materijala za donošenje pravovaljanih zaključaka, moglo bi se postaviti realne norme za sadržinu vode i masti u suhoj tvari ovčje i kravlje skute. Tome u prilog govore i dokumentiraniji rezultati istraživanja sastava ostalih jugoslavenskih skuta, pirotke i grobničke, te se na osnovu pregleda u tabeli br. 1 predlaže slijedeća shema za klasifikaciju skute po sastavu (tabela br. 2).

Klasifikacija skute po sastavu

Mast u suhoj tvari skute, ‰	Kvaliteta skute
najmanje 60	ekstramasa
„ 50	masna
„ 40	¾ masna
„ 30	½ masna
„ 20	¼ masna
ispod 20	posna

Ako gornju shemu dopunimo normama za maksimalnu sadržinu vode, to bi se moglo zahtijevati da kravlja skuta ne sadrži preko 65‰, a ovčja skuta da nema iznad 60‰ vode. Soljena skuta ne bi smjela sadržavati više od 3‰ soli.

Donošenje ovakovih propisa pridonijelo bi održavanju kvalitete skute, odnosno otežalo bi patvorenje miješanjem skute s mlijekom, vodom i tako dalje.

Zaključak

Na osnovu predložene klasifikacije i prosječnog sastava skuta navedenih u tabeli br. 1 u skupini ekstramasnih skuta bile bi dalmatinska (br. 4), grobnička (br. 8) i bohinjske (br. 1 i 3). U skupini masnih skuta bile bi bovška svježa i soljena (br. 5 i 6). Kao tričetvrtmasna skuta računala bi se bohinjska skuta br. 2, dok bi u skupinu posnih skuta došla pirotka urda (br. 7). Unutar svake vrste skuta ima u proizvodnji primjeraka, odnosno proizvodnih partija, koji bi se po sastavu odvajali od navedenih prosjeka, te bi prema tome mijenjali skupine.

Summary

On the basis of a series of analysis of different jugoslave »skuta«* carried out by the author and by investigators, the author has proposed a schema for the classification of this skuta based on the content of fat in dry matter. This schema is quiet different from that used for the cheese classification.

* Albumin cheese.

Literatura:

1. Baković D.: Skuta. Mljekarstvo, br. 8, Zagreb, 1959.
2. Eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. V. 1936. mit den bis zum 30. VI. 1948. erfolgten Abänderungen und Ergänzungen, § 81.
3. Filipović S.: Siraarstvo, Zagreb, 1929.
4. Godbersen W.: Butter — und Käseverordnung mit Kommentar. Kempten-Allgäu, 1951.
5. Peter A., Zollikofer E.: Lehrbuch der Emmentalenkäserei, Bern, 1949.
6. Pravilnik o kvaliteti životnih namirnica i o uslovima za njihovu proizvodnju i promet. Sl. list FNRJ, br. 12, Beograd, 1957.
7. Sabadoš D.: Bohinjska skuta. Mljekarstvo, br. 5 i 6, Zagreb, 1958.
8. Sabadoš D.: Bovška skuta. Mljekarstvo, br. 2, Zagreb, 1960.
9. Sabadoš D.: Grobnička skuta. (Analize iz 1957. i 1959. god.).
10. Šipka M., Raković Vera: Proizvodnja, hemijski sastav i osobine sira urde. Stočarstvo, br. 11/12, Zagreb, 1951.