

Na izradi ove knjige saradivalo je 86 naučnih radnika i mlekarskih stručnjaka iz 38 raznih zemalja sa svih kontinenata. Iz naše zemlje su kooautori ove knjige bili poč. profesor Dr. Mirko Šipka i ing. Dr. Đorđe Zonji.

U knjizi je prikazana tehnologija i najvažnije osobine raznih vrsta sireva iz Evrope, Azije, Afrike, Australije. Knjiga je podjeljena u nekoliko poglavlja. U prvom delu je dat istorijat proizvodnje sireva od najranijih dana, zatim sir kao hrana za ljude, promet sirom u svetu, definicije za razne vrste sireva, podela sireva, norme za kvalitet pojedinih vrsta sireva u raznim zemljama i internacionalni standardi za sireve. Posebno je obrađena savremena tehnologija sireva, dodaci sirevima i kulturestateri koje se koriste u proizvodnji sireva.

Naročito interesantno je postavljeno sagledavanje proizvodnje pojedinih vrsta sireva poznatih u celom svetu pod jedinstvenim nazivom. Autor je od svojih saradnika izneo podatke o načinu proizvodnje takvih sireva u pojedinim zemljama. Autori su pri opisu sireva sa standardnim nazivom izneli i način proizvodnje i nazive sireva sličnih standardnim koji se u njihovoj zemlji proizvodi. Tako su prof Šipka i Dr Zonji opisali iz kategorije tvrdih sireva tipa ementaler bohinjski sir i ementalac, iz uže kategorije sireva za rezanje bez maže (šmire) edamac, gaudu herkules i specijal (kombinacija edamca i gauda), zatim od sireva za rezanje sa mažom: baranjac i delikates; polutvrdih za rezanje atlas (tip Esrom), bambi (tip Donbo) i bilogorac — bjelovarski sir. Dalje su opisani jugoslavenski bel paeze, sirevi sa plesnima u unutrašnjosti gorgonzola, rokfor, vindija i à la rokforskog sira, a od sireva sa plesnima na površini kamamber. U kategoriji mekih sireva sa mažom prikazan je romadur a od svežih sireva imperijal i sitan sir ili sveži sir.

Posebna pažnja je data proizvodnji tzv. sireva iz seoskih domaćinstava o čijih su neki obuhvaćeni i nazivom beli sir, u kriškama. U toj kategoriji opisan je srpski beli sir, travnički, sjenički, homoljski, šarplaninski. Naglašeno je da se ovi sirevi proizvode i u mlekarskoj industriji pa je iznet način njihove izrade i drugi važni podaci o njima.

Veliki broj karakteristika sireva za našu sirarsku proizvodnju i to predhodno iz seoskih domaćinstava dat će je pod nazivom »razni sirevi«. Ovdje je pored originalnih naziva tih sireva data ukratko tehnologija kao i najvažnije osobine.

Somborski sir je iz svih ovih kategorija izdvojen i posebno detaljno opisan. Isto je učinjeno i sa našim ostrvskim sirevima kao što su paški, brački, rabški, creski i ombški.

Najzad treba napomenuti da iz ovog iscrpnog pregleda jugoslavenskih sireva nisu izostavljene i neke ređe vrste kao što je sir od bivoljeg mleka, sir iz mješavine i dr.

Knjiga je napisana na 902 strane i sadrži više veoma informativnih fotografija u boji u crno beloj tehnici.

Prof. dr Višeslava Miljković