

KRATKI OSVRT NA AUTOHTONE MLJEČNE PROIZVODE DALMACIJE*

Davor BAKOVIĆ,
Tehnološki fakultet, Zagreb

Naš interes i istraživanja mlječnih proizvoda koji su se od davnine proizvodili u našim krajevima mora biti jedna od važnih komponenata unapređenja naše mljekarske proizvodnje. Tim putem su već decenijama pošle neke evropske zemlje, dok smo mi na tom području u priličnom zakašnjenju. Zato bi trebalo da i mi najprije evidentiramo sve naše autohtone proizvode, opišemo njihove karakteristike i tehnologije, a zatim proanaliziramo i odlučimo da li takav proizvod treba uvesti u asortiman naših mljekara ili jedne određene mljekare. Ako je odgovor pozitivan, onda bi trebalo ispitati da li treba postojeću tehnologiju mijenjati i prilagoditi industrijskoj proizvodnji. S ovog aspekta dao bih kratak osvrt na autohtone proizvode Dalmacije.

Na području Dalmacije proizvodi se veliki broj raznih mlječnih proizvoda, naročito sireva kojih se prema gruboj procjeni godišnje proizvede 70—80 vagona. Ovdje se pretežno radi o ovčjim sirevima, a radi boljeg pregleda pokušalo ih se grupirati u tri osnovna tipa:

1. planinski mješinski sir,
2. tvrdi lokalni sir i
3. punomasni otočki sir.

Ovakvim nazivima smo ujedno ukazali na lokaciju proizvodnje ovih sireva.

Mješinski sir kojega su spominjali ili opisali **Tejkal** (1912), **Filipović** (1938) i **Zdanovski** (1947) je planinski proizvod poznat također u Bosni, Hercegovini i Crnoj Gori. Izrađuje se iz obranog mlijeka s domaćim sirilom. Ocijedeći sir stavlja se u sirne kace i soli. Kada je kaca puna sir se trvi i zbija u mješine te dobro zatvori jer se tako teže kvari, a ne može se presušiti. Današnji pokušaji zrenja sira u plastičnim kesicama podsjećaju na ovakav način zrenja sira.

Tvrđi lokalni sir se proizvodi u Dalmatinskoj Zagori pa sve do jadranske obale. Tehnologija je slična onoj mješinskog sira, a zrenje se odvija u dosta suhim prostorijama te je nakon toga dosta tvrd. Iznimka su sirevi proizvedeni u nekim mjestima uz more (Kaštelanski Zaljev), gdje se ne obire uvijek sva mast mlijeka, a u nekim se domaćinstvima sir sprema u ulju što se može sresti i u dubrovačkom području. Na taj način sir je boljih organo-

* Referat sa XII seminara za mljekarsku industriju, Tehnološki fakultet, Zagreb, 6—8. veljače 1974.

leptičkih svojstava. Negdje (Slatine kraj Splita) se prodaje nezreo sir što neki potrošači vole.

Navedene grupe sireva se većinom troše u domaćinstvima, a katkada prodaju na lokalnom tržištu. Teško bi mogli navedene sireve plasirati na šire tržište, tim više što se u blizini — na otocima — proizvode bolji sirevi. To je treća grupa proizvoda:

Punomasni otočki sirevi. U ovu grupu pripadaju sirevi poznati pod imenima kao »paški«, »silbanski«, »olibski«, »brački« itd., uglavnom po imenu otoka na kojima se proizvode. Svi ovi sirevi imaju osnovnu karakteristiku da se proizvode od punomasnog ovčjeg mlijeka, više ili manje poboljšanom tehnologijom. Ustanovljeno je da neki od njih predstavljaju izvanredne proizvode te je na temelju njihovog proučavanja dat prijedlog tipiziranja proizvoda i standardizacije tehnološkog procesa. Navodimo neke elemente tog prijedloga:

Dalmatinski punomasni ovčji sir s najmanje 45% masti u suhoj tvari ne smije se prodavati s više od 35% vode. Kolut sira mora biti visine 8—12 cm i promjera 20—22 cm, što bi odgovaralo težinom 3—4 kg. Tijesto sira je slabo elastično, a na prerezu s rijetkim, vrlo sitnim oćicama. Miris i okus ugodan po ovčjem siru, eventualno blago pikantan. Soli u suhoj tvari ima oko 1,5%. Da bi se proizveo ovakav sir postoje određeni zahtjevi za sirovinu te razrađen tehnološki postupak. Navodimo samo važnije momente tog postupka. Punomasno ili djelomično obrano ovčje mlijeko ili miješano s 50% kravljeg mlijeka podsirava se pri temperaturi od 32°C. Obrada gruša je do oblikovanja zrna veličine pšenice. Dogrijavanje je na 42—44°C. Zrenje sira je na temperaturi od 18°C, uz relativnu vlagu 85% (Baković, 1959a, 1966).

Ako bi se ovako tipizirani sir proizveo u većim količinama, onda bi se sigurno brzo osvojilo šire domaće tržište, a zatim orijentiralo i na izvoz.

Ovaj prijedlog odnosi se na sir za rezanje, jer proizvodnja ribanca iz ovčjeg mlijeka nema ni ekonomskog ni tehnološkog opravdanja. Kao primjer može se navesti parmezan, ribanac svjetskog glasa, koji se proizvodi od kravljeg mlijeka.

Nakon proizvodnje ovčjih sireva zaostaje sirutka koja sadrži oko 30% masti i oko 55% bezmasne suhe tvari ovčjeg mlijeka. Na jadranskim otocima se zakuhavanjem ovakve sirutke proizvodi albuminski sir ili tzv. skuta. Činjenica je da se sličan proizvod prodaje po čitavoj Italiji, što znači da ima svoj krug potrošača. Kod nas se skuta može naći u prodaji i vrlo je tražena u Rijeci, Zadru i Splitu. I to je mlječni proizvod kojega ne bismo smjeli zanemariti.

Naveo bih još specijalitet poznat na nekim dalmatinskim otocima kao »procip«. Nezreo i neposoljen ovčji sir prži se na šećeru do karamelizacije i još topao jede. Na ovakve i slične proizvode ne smijemo zaboraviti pogotovu kao zemlja s velikim turističkim ambicijama.

LITERATURA

- Baković, D. (1959a): Tipovi dalmatinskih ovčjih sireva. *Mljekarstvo*, 9, 150—152
Baković, D. (1959b): Skuta. *Mljekarstvo*, 9, 172—177
Baković, D. (1966): Unapređenje sirarstva na našem jadranskom području. *Mljekarstvo*, 16, 180—183
Filipović, S. (1938): Dinarske planine, paša i mljekarstvo na njima.
Tejkal, Lj. (1912): Sirarstvo u Dalmaciji.
Zdanovski, N. (1947): Ovčje mljekarstvo.

Vijesti

GLAVNA GODIŠNJA SKUPŠTINA UDRUŽENJA MLJEKARSKIH RADNIKA SRH ODRŽAT ĆE SE DNE 21. LIPNJA 1974. S POČETKOM U 10 SATI U SPLITU – »MLJEKARA«, PUT UDARNIKA 138!

UDRUŽENJE MLJEKARSKIH RADNIKA SRH – ZAGREB I UREDNIŠTVO LISTA »MLJEKARSTVO«

- SVOJIM ČLANOVIMA
- SURADNICIMA I
- PRETPLATNICIMA LISTA

ČESTITA

1 MAJ – DAN RADA!