

Vijesti

Savjetovanje o topljenim sirevima

U Novom Sadu je 12. i 13. listopada 1989. godine u organizaciji novosadskog Tehnološkog fakulteta i »Koteksprodukta« i uz podršku »Mlekoprodukta« IPK Servo Mihalj, iz Zrenjanina, održano »Savjetovanje o topljenim sirevima«.

Ovom već tradicionalnom sastanku, na kojem se ponajviše obrađuje područje proizvodnje topljenih sireva, prisustvovalo je preko četrdeset sudionika. Sudionici su pažljivo pratili izlaganje autora, a po završetku izlaganja razvila se živa diskusija.

Program savjetovanja obuhvaćao je slijedeća izlaganja:

1. Džajić, R., RO »Koteksprodukt« Novi Sad: Predstavljanje RO »Koteksprodukt« Novi Sad.
2. Popović-Vranješ, A. i Križan, K.; RO »Mljekarska industrija«, Banja Luka: Specifičnosti tehnologije i kvaliteta travničkog sira.
3. Sobota, B., Poljoopskrba, Zagreb: Program »Küstner« — Švicarska, Proizvodnja topljenog sira — »steril — šok«.
4. Ostojić, M., Veterinarski i mlekarski institut, Beograd: Proizvodnja topljenih sireva primenom ultrafiltracije mleka.
5. Niketić, G.,¹ Kršev, Lj.,² Ašković, Lj.,¹ Bugarčić, J.:
Nove mogućnosti proizvodnje dimljenog topljenog sira.
¹ — Mlekara »Standard«, Padinska Skela
² — Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
6. Kršev, Lj.,¹ Niketić, G.,² Tratnik, Lj.,¹ Gruner, M.: Utjecaj soli za topljenje na peptizaciju.
¹ — Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
² — Mlekara »Standard«, Padinska Skela
7. Kulić, Lj. i Carić, M., Tehnološki fakultet, Zavod za tehnologiju mleka, Novi Sad: Modifikovanje sastava smeše sira za topljenje uz primenu različitih prirodnih aroma sira.
8. Hardi, J., Gaj — Biotehnologija, Podravska Slatina: Prezentacija prirodnih koncentriranih aroma sireva.
9. Hardi, J.¹ i Novaković, P.²: Istraživanje mogućnosti aromatizacije topljenih sireva koncentratom arome sira ementalca.
¹ — Gaj — Biotehnologija, Podravska Slatina
² — Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek

10. Stojanović, E.,¹ Mijačević, Z.,² Junušić, M.: Uticaj ekoloških faktora tokom topljenja sirne mase na bakteriološku ispravnost.
¹ — Mlekara »Odžačanka«, Odžaci
² — Veterinarski fakultet, Beograd
11. Lazić, V., Curaković, M., Gvozdenović, J., Vujković, I., Tehnološki fakultet, Zavod za ambalažu i pakovanje, Novi Sad: Neke metode i instrumenti za ispitivanje folije.

U okviru savjetovanja, sudionici su posjetili mljekaru »Mlekoprodukt« u Zrenjaninu, gdje su se upoznali s proizvodnjom topljenog sira u ploškicama (»slice«).

Organizatori su za slijedeću godinu najavili promjenu teme. Bit će to »Aitivi u mljekarskoj industriji«.

LJ. K.

Ocjenjivanje mliječnih proizvoda u Gornjoj Radgoni

Sajam u Gornjoj Radgoni vrlo uspješno organizira rado posjećenu Poljoprivrednu izložbu, koja je ove godine bila 27. po redu. Uz svoj redoviti izložbeni program Poljoprivredna izložba je uključila i ocjenjivanje vina, mesnih prerađevina i mliječnih proizvoda. Ocjenjivanje vina i mesnih prerađevina ima dugogodišnju tradiciju, dok je ocjenjivanje mliječnih proizvoda počelo prije godinu dana. Ocjenivačku komisiju odredila je Poslovna zajednica za stočarstvo, tj. njen Odbor za mljekarstvo SR Slovenije u Ljubljani. Predsjednik Komisije bio je poznati mljekarski stručnjak prof. dr. Franc Forsternič, a članovi ing. Marjan Karba iz Murske Sobote, mr. Jože Trontelj iz Ljubljane, Ivan Fingušt iz Maribora, dipl. ing. Andreja Rajh iz Ljutomera i dr. Nikola Taboršak iz Celja.

Komisiji na ocjenjivanje mljekare su dostavile 52 uzorka. Na ocjenjivanje su pristigli: 3 uzorka maslaca, 9 svježih sireva i namaza, 9 uzoraka topljenih sireva, 24 uzorka sireva, 1 uzorak evaporiranog mlijeka, 1 uzorak kondenziranog mlijeka i 5 uzoraka mliječnog praha.

Veliki broj uzoraka ocijenjen je najvišim razredom. Tako je čak 25 uzoraka dobilo ocjenu »E« (extra), 19 uzoraka ocijenjeno je I. razredom, 6 uzoraka II. razredom, 1 uzorak III. razredom i 1 uzorak nije ocijenjen jer nije zadovoljio uvjete ocjenjivanja.

Zlatne plakete dodijeljene su brojnim mljekarama iz SR Slovenije koje su i jedine poslale uzorke za ocjenjivanje, primjerice:

SOZD ABC POMURKA, DO Mlekopromet, Ljutomer

- Sir »Ementalec«
- Sir »Zbrinc«
- Topljeni sir »Derby«
- Sirevi »Pondije«

SOZD ABC POMURKA, Tovarna mlečnega prahu, Murska Sobota

- Obrani mliječni prah
- Punomasni mliječni prah
- Zaslađeno kondenzirano mlijeko
- Evaporirano mlijeko
- Maslac

MERCATOR — KIT, Ljubljanske mlekarne, Ljubljana

- Sir »Laščan«
- Sir »Posavec«
- Sirni namaz s povrćem

SOZD TIMA, Mariborska mlekarina, Maribor

- Sir »Maxi special«
- Sir »Mini desert«
- Skuta od punomasnog mlijeka
- Skuta od obranog mlijeka

SOZD HMEZAD, Sirarna Šmarje pri Jelšah

- Sir »Gauda«

SOZD HMEZAD, Celjske mlekarne, Arja Vas kod Celja

- Kozji meki sir
- Kajžarski sir

MERCATOR — KIT, KŽK Mlekarna Kranj

- Maslac
- Sir »Gauda«
- Sir »Trapist«
- »Kranjski sir«

GKZ Mlekarna Bohinj, Srednja Vas

- Albuminska »skuta«

Ocjenjivanje je izvršeno 28. i 29. srpnja 1989. u prostorijama Sajma u Gornjoj Radgoni.

Z. M.