

BOHINJSKI MOHANT

Tatjana SLANOVEC
Biotehniška fakulteta, Ljubljana

Uvod

Za Bohinj i njegove planine vezan je bohinjski sir i bohinjska albuminska skuta. Manje je poznato da se na navedenom području izrađuje i sir mohant. Navedeni proizvod bio je nekada glavni izvor bjelančevina animalnog porijekla u svakodnevnoj ishrani ovdašnjih seljaka. Izrađen iz neobranog ili djelomično obranog mlijeka predstavlja i kaloričnu namirnicu. Mohant se danas izrađuje samo u brdskim zaseocima, gdje seljaci nemaju mogućnosti direktne prodaje mlijeka, a tu i tamo može se naći u pojedinim domaćinstvima u dolini, jer predstavlja bohinjcima omiljenu namirnicu.

Iako danas ograničen samo na domaćinsku proizvodnju i potrošnju, zasluži i mohant da ga napomenemo. Orijentacioni podaci, koje navodimo, ukazuju na primjer racionalnog iskorištavanja mlijeka u brdskim gazdinstvima. Pored sira, proizvedenog iz djelomično obranog mlijeka, priprema se i domaći maslac iz preostale pavlake, dok se sirutka daje svinjama.

MATERIJALI METODE RADA

Uzorci mlijeka bohinjske cike uzimani su na području gornje doline Bohinja i planina, koje pripadaju zadruzi u Srednjoj Vasi. Analize vršene su slijedećom metodom: % bjelančevina-amido crno, Prot-O-Mat; mast-Milko Tester MK II; suha tvar-gravimetrijski; kiselinski stepen-Soxhlet-Henkel; specifična težina-areometar Quevenne. 10 uzoraka mohanta uzeto je kod seljaka zaseoka Podjelje. Utvrđivanje količine sastojaka vršeno je slijedećom metodom: suha tvar — alu folija; mast — Van Gulik; bjelančevine — Kjeldahl; NaCl — internacionalni standard; kalorije — izračun. prema Rubneru. Statistička obrada podataka prema Renneru.

REZULTATI I DISKUSIJA

Analize hemijskog kvaliteta mlijeka bohinjske cike pokazale su kvalitetnu sirovinu. Tabela 1 prikazuje glavne sastojke mlijeka za vrijeme boravka krava u stajama (oktobar—maj), dok tabela 2 za vrijeme pašne sezone na planinama od juna do polovine septembra. Za mohant koristi se pretežno prvo mlijeko.

Mlijeko se prerađuje punomasno, djelimično ili potpuno obrano, kod čega se koristi pretežno klasični-spontani način obiranja mlijeka. Ovo stoji preko noći u drvenim posudama i time je djelimično podvrgnuto i sazrevanju. Ujutro se pavlaka pobire kašikom dok se mlijeko dalje prerađuje. Tehnologija je različita od proizvođača do proizvođača. U glavnim obrisima izgleda ovako: Mlijeko se zagrijava na 24 do 26°C. Dodaje mu se sirilo tako da se dobije koagulum za približno jedan sat. Gruš se grubo razreže i zbog bolje sinereze dogrijava na laganoj vatri oko pet minuta. Nakon toga se gruš zajedno sa sirutkom stavlja u krpnu, namještenu preko bilo kakve perforirane posude i ostavlja na cijedenju. Ponekad se i opterećuje zbog boljeg istjecanja sirutke. Ocijedeni sir se stavlja u drvene kadice. Svaki sloj se posebno soli i dobro nabija (anaerobni uslovi

TABELA 1

Sastav mlijeka bohinske cike za vreme boravka krava u stajama (od oktobra do maja)

sastojak %	n	$\bar{X} \pm s\bar{X}$	S	KV	Min.	Max.
bjelančevine	331	$3,12 \pm 0,02$	0,19	6,1	2,60	3,70
mast	331	$3,67 \pm 0,04$	0,43	11,7	2,60	4,80
suha tvar	331	$12,47 \pm 0,07$	0,62	5,0	9,02	14,14
masti	331	$8,80 \pm 0,03$	0,32	3,7	5,92	9,65
suha tvar bez masti						
kiselinski stepen (SH ⁰)	331	$7,66 \pm 0,08$	0,72	9,4	5,70	10,20
specifična težina	331	$1,0312 \pm 0,001$	0,001	0,11	1,0203	1,0344

TABELA 2.

Sastav mlijeka bohinske cike za vrijeme pašnje na planinama (od juna do septembra)

sastojak %	n	$\bar{X} \pm s\bar{X}$	S	KV	Min.	Max.
bjelančevine	49	$3,36 \pm 0,03$	0,11	3,2	3,00	3,53
mast	137	$3,98 \pm 0,04$	0,27	6,9	3,40	4,80
suha tvar	137	$13,06 \pm 0,05$	0,32	2,4	12,03	13,84
suha tvar bez masti	137	$9,07 \pm 0,03$	0,20	2,2	8,22	9,44
kiselinski stepen (SH ⁰)	137	$6,55 \pm 0,07$	0,41	6,3	5,80	8,60
specifična težina	137	$1,0321 \pm 0,0001$	0,0008	0,08	1,0284	1,0332

TABELA 3

Glavni sastojci mohanta

br. uzorka	Suha tvar	Voda	voda u nemasnoj t.	mast	mast u suhoj t.	bjelančevine	sol	kalorije
	%	%	%	%	%	%	%	
1	46,66	53,34	70,65	24,50	52,51	18,72	2,00	304,60
2	48,33	51,67	68,44	24,50	50,69	17,84	1,80	300,99
3	44,66	55,34	70,05	21,00	47,02	19,62	0,60	275,74
4	41,00	59,00	65,56	10,00	24,39	18,35	1,50	168,24
5	48,66	51,34	68,91	25,50	52,40	17,27	0,20	307,96
6	46,66	53,34	58,30	8,50	18,22	21,40	1,70	166,79
7	49,66	50,34	66,24	24,00	48,33	22,30	0,40	314,63
8	47,66	52,34	66,68	21,50	45,11	20,51	0,80	284,04
9	46,33	53,67	69,70	23,00	49,64	18,72	1,40	299,65
10	46,00	54,00	59,34	9,0	19,57	19,20	1,70	162,42

zrenja). Nakon što je kadica puna, stavlja se na vrh dobro nabijenog sira krpa (koja se u toku zrenja mijenja svakih par dana); na nju dolazi drvena pločica i kamen. Kadicu sa sirom stavlja se na zrenje u podrum ili ostavu na tempe-

TABELA 4

Varijabilnost sastojaka puno- i ekstra masnog mohanta

stat. pok.	suha tvar %	voda u ne- masnoj s. t. %	mast u su- hoj. tvari %	bjelančevine %	sol %	kalorije %
n	7	7	7	7	7	7
\bar{X}	331,96	480,67	345,70	134,98	7,20	2087,61
\bar{X}	47,42	68,71	49,39	19,28	1,03	298,23
S	1,67	1,68	2,76	1,70	0,71	13,66
KV	3,5	2,5	5,6	8,8	66,9	4,6
min	44,66	66,24	45,11	17,27	0,2	275,74
max	49,66	70,65	52,51	22,30	2,0	314,63

TABELA 5

Varijabilnost sastojaka četvrt masnog mohanta

stat. pok.	suha tvar %	voda u ne- masnoj s. t. %	mast u su- hoj. tvari %	bjelančevine %	sol %	kalorije %
n	3	3	3	3	3	3
\bar{X}	133,00	183,20	62,18	58,95	4,90	497,45
\bar{X}	44,55	61,07	20,73	19,65	1,63	165,82
S	3,09	3,92	3,24	1,57	0,12	3,03
KV	6,9	6,4	15,6	8,0	7,36	1,8
min	41,00	58,30	18,22	18,35	1,5	162,42
max	46,66	65,56	24,39	21,40	1,7	168,24

raturu 20 do 25°C. Nakon 3 sedmice može se mladi mohant već konzumirati, ali se smatra da je nakvalitetniji nakon 3 do 4 mjeseca. Konzumira se i do jedne godine star mohant uz hljeb, krumpir, »žgance« i slično.

Tokom zrenja postaje tijesto mohanta jednolično, više manje plastično tako da se prilikom vađenja iz kadice režu kriške. Okus mladog mohanta je specifičan i pikantan, dok je kod zrelog sira vrlo izražen uz, u prvi mah, odbojan miris.

U tabeli 3. sakupljeni su analitički podaci za 10 uzoraka mohanta uzetih kod različitih seljaka.

Ustanovljeni podaci pokazuju da je mohant u ovisnosti od stepena obiranja mlijeka punomasni ili četvrt masni sir. Količina masti u suhoj tvari kreće se u granicama od 18,22% do 52,40%. Količina vode u nemasnoj tvari mohanta dosta je varijabilna, zbog relativno primitivne izrade te se kreće od 58,30% do 70,65%. U većini slučajeva moglo bi se mohant prema novom prijedlogu internacionalne klasifikacije svrstati među polu meke sireve s obzirom na konzistenciju tijesta. Količina bjelančevina kreće se od 17,27% do 22,30%, a soli od 0,20 do 2,00%.

Kako pokazuju podaci tabela 4 i 5 količina sastojaka je dosta varijabilna što uostalom i nije čudno, jer se uslovi proizvodnje od domaćinstva do domaćinstva mijenjaju, a, uostalom, ni u pojedinom domaćinstvu nisu konstantni.

ZAKLJUČAK

Zbog malog broja uzoraka mogu se prikazani podaci smatrati samo orijentacionim. Detaljnija ispitivanja tehnologije, procesa zrenja i sastava mohanta dat će konkretnije osnove za opredjeljenje tipa sira, a možda i podstrek da se ovaj planinski proizvod istragne zaboravu.

LITERATURA

1. M u m m. H., sa sur.: Methodenbuch Band VI, Neumann Verlag 1970.
2. R e n n e r E.: Mathematisch-statistische Methoden in der praktischen Anwendung, Paul Parey, 1970.