

***Diplomski radovi obranjeni na Agronomskom fakultetu  
Sveučilišta u Zagrebu, u Zavodu za mljekarstvo***

**Obrazovni profil: Mehanizacija poljoprivrede**

**Predmet: Tehnologija prerade mlijeka**

**ZDRAVKO PLEŠA: Mehanizirana proizvodnja sira u mljekari "SLAVIJA"  
d.d., Staro Petrovo Selo**

Županija Brodsko-posavska sa svojim klimatskim i pedološkim karakteristikama, te krmnom bazom, pruža izuzetno povoljne mogućnosti za razvoj stočarstva i proizvodnje mlijeka. U radu je opisana oprema koja se koristi pri otkupu i transportu mlijeka, prijemu mlijeka u mljekari, te tijekom tehnološkog procesa proizvodnje polutvrdih sireva. Posebna je pozornost posvećena ispravnosti uređaja za hlađenje, toplinsku obradu mlijeka, obiranje mlijeka, prešanje i vakumiranje, te sanitarnoj zaštiti uređaja, prostorija i ostale opreme.

Rad je napisan na 39 stranica, podijeljen u 10 poglavlja, sadrži 16 slika, 11 navoda literature.

**DANIEL MATIĆ: Proizvodnja tarskog sira**

U Istri postoji duga tradicija prerade mlijeka u razne mliječne proizvode, posebice u sir. Industrijski proizveden tarski sir bazira se na autohtonoj proizvodnji ovčjih sireva u Istri. Proizvodnja tih sireva zadržala se u manjim seoskim domaćinstvima koja se bave ekstenzivnim ovčarenjem. Za proizvodnjom tarskog sira postoji veliki interes pa je cilj ovoga rada opisati tehnologiju izrade tarskog sira. Opisani su geografski i vegetacijsko-klimatski uvjeti na području Istre i prikazani rezultati osnovnih kemijskih analiza ovčjeg mlijeka i sira. Izvršeno je i organoleptičko ocjenjivanje sireva različite zrelosti (nakon 20, 30, 40, 50 i 60 dana). Autor je dao prijedlog za standardizaciju. Unapređenje proizvodnje tarskog sira moguće je postići razvojem ovčarstva, te otklanjanjem pojedinih nedostataka u pojedinim fazama tehnološkog procesa (priprema mlijeka za sirenje, prešanje, soljenje, njega sira).

Rad je napisan na 41 stranici, podijeljen u 9 poglavlja, sadrži 11 slika i 19 navoda literature.