

Ovaj emulgator se upotrebljava u vidu finog belog praha, ali su dobijeni odlični rezultati, ako se upotrebi u tečnom stanju. Ukoliko se koristi u prahu, onda se na 1 kilogram smeše sira upotrebi 40—50 grama emulgatora. Ukoliko se sprema tečan emulgator, onda se navedene količine pojedinih sastojaka rastvaraju u 200 cm³ vode a od takvog rastvora se upotrebljava 80 cm³ na 1 kilogram sira. Sir se odlično topio, a gotov proizvod je imao običnu konzistenciju, ukus i miris. Ovaj recept za emulgator i smešu sireva takođe preporučujemo proizvodnji.

IV smeša:

60% sitnog posnog sira srednjeg kvaliteta

30% belog sira starosti 2 meseca

10% kačkavalja zrelosti 4 meseca

Emulgator: Isti kao za topljenje smeše III.

Emulgator je korišćen u vidu praha. Smeša se odlično topila, a gotov proizvod imao je dobru i nešto krutu konzistenciju. Ukus i miris odlični i karakteristični. Pokazalo se da kod topljenja ove smeše kvalitet gotovog proizvoda zavisi u velikoj meri od kvaliteta sitnog posnog sira, što je sasvim razumljivo, jer taj materijal sačinjava najveći deo smeše za topljenje.

Mi smo pri sastavljanju smeše sireva i izboru emulgatora za njih prvenstveno uzimali u obzir prilike u NRS, ali verujemo da se i za druge prilike mogu sličnim putem sastaviti odgovarajuće smeše sireva i izabrati i sastaviti emulgatori za iste.

Upotreba 40% rastvora senjetove soli (vinski kamen) za smeše sireva koje su nas interesovale nije dala zadovoljavajuće rezultate.

Oba članka pisao sam u nameri da olakšam i pomognem drugovima u proizvodnji, pa bi se jako veselio ako bi mi saopštili rezultat svojih pokušaja i uspeha sa preporučenim receptima za emulgatore. Međutim, ako bi se i to iskustvo po staroj i ničim neopravdanoj praksi zavilo velom tajanstvenosti, to me nikako ne bi veselilo.

Dr. Dimitrije Sabadoš, Zagreb

OCJENA KVALITETE NAŠEG SIRA U INOZEMSTVU

U Zagrebu se već više godina priređuju ocenjivanja kvalitete sireva i ma slaca za državna i zadružna mljekarska poduzeća, koja su članovi Stručnog udruženja mljekarskih privr. organ. Hrvatske. U novije vrijeme je takova ocenjivanja održala i mljekarska sekcija Stočarskog zadružnog saveza za proizvode zadružnih poduzeća. I na prvim i na drugim ocenjivanjima se najbolji proizvodi nagrađuju novčanim nagradama. Ove se dodjeljuju mljekarskim majstorima, koji su nagrađene proizvode izradili.

Svrha ocenjivanja nije samo nagrađivanje najboljih majstora, nije niti samo »mjerjenje snaga« pojedinih mljekarskih poduzeća, a niti samo poticaj sirarnama da izrađuju što bolje proizvode. Ocenjivanja su prilika da se na njima sastanu mljekarski stručnjaci iz prakse i ustanova radi izmjene svojih

mišljenja o mjerama za postizavanje bolje kvalitete i o uzrocima pogrešaka kod lošijih proizvoda. Sa nacionalno ekonomskog i prehrambenog gledišta ta ocjenjivanja i te mjere imaju za cilj bolje iskorišćenje i gospodarenje s dragocjenim hranjivim sastojcima mlijeka, koji su konzervirani u siru.

Ipak, konačni cilj, čijem ostvarenju treba da teže i naša sirarska poduzeća, jeste stalnost kvalitete. S time su u vezi više tržišne cijene za proizvode onih producenata koji stalno održavaju kvalitetu iznad prosječne. Redovita ocjenjivanja vode k toj stalnosti visoke kvalitete i jamče je trgovačkoj mreži, odnosno potrošačima. Zemlje naprednog mljekarstva se tim putem veoma uspješno služe, te u tu svrhu imaju redovita česta pokrajinska i rjeđa zemaljska službena ocjenjivanja.

Boraveći neko vrijeme u jednom mljekarskom centru u Njemačkoj, zanimao sam se i za organizaciju i sistem ocjenjivanja, za tehniku i strogost prosuđivanja kvalitete njihovih mliječnih proizvoda, kao i za njihovo gledište o kvaliteti naših sireva. S tom namjerom sam pozvao neke naše mljekare da pošalju svoje sireve na takovo jedno ocjenjivanje, na kojem komisija nije uopće znala ništa o njihovom porijeklu, te bi stoga najobjektivnije bila u stanju dati svoj sud o njima. Uslijed poteškoća na carinarnici, zakasnile su sve pošiljke na službeno ocjenjivanje, te je ovo izvršeno nakon mog povratka u zemlju. Komisiju su sačinjavali istaknuti mljekarski naučni radnici i praktičari, koji su obično vrhovni članovi za ocjenjivanje pojedinih skupina sireva, t. j. oni, koji u spornim slučajevima donose konačnu odluku na zemaljskim ocjenjivanjima. Rezultate ovog ocjenjivanja, održanog koncem mjeseca studena, prikazuje slijedeći pregled:

Vrst sira	vanjski izgled	O c j e n a		ukupno
		unutrašnjost	okus i miris	
Edamac u obliku salame, broj:				
1.	4	6	4	14
2.	4	6	6	16
3.	4	5	5	14
4.	4	6	6	16
Trapist, broj:				
5.	2	2	2	6
6.	3	3	3	9
7.	4	7	7	18
Grijer, broj:				
8.	4	6	3	13
9.	4	7	7	18
Ementalac, broj:				
10.	4	7	6	17
Topljeni sir, broj:				
11.	2	6	9	17
Romadur, broj:				
12.	4	7	6	17
Tilzit, broj:				
13.	4	8	8	20

Sistem ocjenjivanja je do 20 točaka, od kojih najviše 4 točke dobiva vanjski izgled, do 8 unutrašnjost i do 8 točaka okus i miris sira. Sirevi koji poluče 17 do 20 točaka spadaju u najkvalitetniju skupinu, t. zv. »Markenkäse«, odnosno u sireve s posebnom oznakom za obilježje kvalitete, koji je utisnut na

omotu. Takovi sirevi kod obaveznih ocjenjivanja, koja se održavaju jedamput mjesečno, moraju postići najmanje 17 točaka, i to: najmanje 3 točke za vanjski izgled, najmanje 7 točaka za unutrašnjost i najmanje 7 točaka za miris i okus. Cijena tih sireva je redovito viša za oko 5—10% prema sirevima niže kvalitete, a placement daleko lakši i brži.

Rezultati ocjenjivanja naših sireva pokazuju nam da među njima ima takvih koji spadaju u najvišu kvalitetnu skupinu ili su vrlo blizu njoj.

Na prvom mjestu je tilzit, uzorak br. 13., koji je s 20 točaka postigao najvišu moguću ocjenu, koja inače donosi pobjedničku nagradu. Ova ocjena je tim značajnija, što je tilzitski sir najrašireniji njemački sir i specijalitet te zemlje. Zatim slijedi trapist br. 7. i grijer br. 9. sa po 18 točaka.

U drugu kvalitetnu skupinu, u kojoj se nalaze sirevi »fine« kvalitete, ulazi ementalac i romadur sa po 17 točaka, te topljeni sir s istim brojem točaka. Slijede ih edamci br. 2 i 4 sa po 16 točaka, od kojih je, ravnajući se po lakšim prigovorima, bolji posljednji. Ove dvije, najbolje skupine sireva obuhvaćaju 61.5% poslanih sireva.

Najbolje ocijenjeni sirevi, t. j. broj 4, 7, 9, 10, 12 i 13, dakle najbolji edamac trapist i »grijer«, te sirevi od kojih je poslan samo po jedan uzorak (ementalac, romadur i tilzit) pripadaju jednom teistom poduzeću: Zadrudnoj mljekari »Slavija« iz Starog Petrovog Sela. Njeni su proizvodi postigli prosječno 17.66 točaka, a 50% od njih su u najvišoj klasi. Preostalih 50% sireva tek neznatno zaostaje za prvima. Također je vrlo dobru ocjenu dobio »Zdenkin« topljeni sir (br. 11.), koji je samo radi pogreške nastale uslijed omanja staniolom slabije kvalitete (poznate su naše poteškoće s tim materijalom) izgubio dvije točke, dok je po okusu i mirisu tek za jednu točku zaostao za idealnim. Znači da bi ukupno mogao imati 19 točaka. Edamac požeške »Slavonke« (br. 2.), ocijenjen sa 16 točaka, povećava kvalitetnu skupinu naših sireva.

Značaj ovog ocjenjivanja predstavlja činjenica da su neka naša poduzeća u stanju proizvesti takove sireve, čija se kvaliteta priznaje u inozemstvu, koje prakticira ocjenjivanja već preko pedeset godina. Međutim, i za ta poduzeća je u pitanju količina robe i stalnost kvalitete cjelokupne proizvodnje kroz čitavu godinu. Pogotovo je aktuelno podizanje kvalitete u najširim razmjerama, kod sirarskih poduzeća koja trpe teške posljedice nedovoljne čistoće kod mužnje i sabiranja mlijeka. Rješenje tog problema leži u proširenju djelomične, niske ili obazrive pasterizacije mlijeka za sirenje i upotrebe čistih kultura korisnih bakterija. To je mjera za osiguranje kvalitete, koju primjenjuje suvremeno sirarstvo, a njome se već duže vremena služi i naša sirarna koja je postigla najviši uspjeh na prikazanom ocjenjivanju.

Mljekarskog stručnjaka za POSLOVOĐU MLJEKARE

T R A Ž I

»SLAVIJA« — SLAVONSKI BROD.

Plaća prema dogovoru.