

SIR PARMEZAN U ROVIŠĆU

Sir parmezan (grana sir) pripada najpoznatijim vrstama sira za ribanje. Domovina mu je Gornja Italija — većinom se izrađuje u pokrajini Lombardia Emilia, pa prema tome i razlikujemo dvije vrste parmezanskog sira i to: Lodigiano i Reggiano.

Dobar parmezan mora imati tvrdo i zrnato tijesto, osim toga i malo krhko, žučkaste boje (kao slama) sa sitnim rupicama.

Sir parmezan (à la Reggiano) počeli smo proizvoditi u pogonu Zagrebačke mljekare u Rovišću na koncu VI. mjeseca prošle godine i dosad smo postigli povoljne rezultate.

Za izradbu toga sira upotrebljavamo mlijeko, kojem naravnamo mast na 2.0 do 2.2%. Kiselost ispitamo titracijom. Tada mlijeko podgrijemo i to ljeti na 31° do 33°, a zimi (u veljači god. 1956.) i do 36° C. Sirimo mlijeko koje ima kiselost od 8° do 10.5° SH. Ako nam mlijeko pred samo sirenje nema poželjnu kiselinu, ostavimo ga, da neko vrijeme stoji u kotlu na temperaturi sirenja, a usto ga povremeno miješamo, da se ne zaduši. Kada dobijemo poželjnu kiselinu, počnemo siriti — no prije toga provjerimo još jednom temperaturu mlijeka.

Sirilo u prahu (»Vojvođanka«) pripremamo u mlakoj vodi (da se bolje topi, i to: 5 lit vode na 1.000 lit mlijeka), a dodajemo ga toliko, da nam se mlijeko usiri kroz 25 do 35 minuta. Obično upotrebimo 50% manje sirila, nego za svježe mlijeko a to s razloga, što sirimo mlijeko kiselije, odnosno zrelije.

Kad se mlijeko usiri, a gruš dobije željenu tvrdoću, okrenemo lopaticom površinski sloj i nakon 2 minute počnemo sirnom harfom rezati gruš uzduž i poprijeko.

Kad se pojavi sirutka na površini gruša, prevlačimo ga sirarskim lopatama i ujedno time drobimo do veličine većeg oraha. Pazeći na izlaženje sirutke i tvrdoću gruša, drobimo ga harfom do veličine pšeničnog zrna. Samo zrno je uglato, a ne okruglo i stoga se bolje lijepi.

Kad zrno dogotovimo, ostavimo ga časak da se staloži. Za to vrijeme odvadimo jedan dio sirutke. Nakon toga miješamo i dogrijavamo na 42° do 44° C, i kod te temperature sušimo. Pri kraju dogrijavanja kiselost sirutke iznosi 6.5° do 7° SH. Kad se sušenje zrna primiče kraju, podgrijemo ga u kotlu do temperature 48° C, a i 50° C. Dogrijavanje i sušenje udešavamo po brzini izlaženja sirutke i kiselosti sirutke.

Zrna su suha onda, kad se, stisnuta u šaci, više ne slijepljuju i kad škripe pod zubima. Kada to ustanovimo, odmah zavrtimo sadržaj u kotlu, da se zrno staloži na dnu. Kad se zrno staloži, vadimo ga sirnom maramom i nosimo na sirarski stol, da se sirutka malo ocijedi. Zatim ga stavljamo u kalupe, zamatamo u krpe i odmah stavljamo u sirnu prešu. Okrećemo prvi puta nakon 20 minuta, a poslije još tri puta u razmacima od 2 sata. Poslije toga odstranimo krpe i sir stavimo gol u prešu, da se izgadi. U početku opterećujemo sa 4 kg na 1 kg sira, a kasnije i sa 20 kg na 1 kg sira.

Sutradan ujutro obično stavimo sir u slanu vodu, koja treba da sadrži 20 do 22% soli. Slanoću određujemo jajetom, t. j. kad jaje pliva u slanoj vodi, smatramo, da je dosta slana. Sir držimo u vodi 4—6 dana. Kad ga izvadimo iz slane vode, stavimo po nekoliko komada jedan na drugi, te još par dana solimo

na suho između pojedinih komada, radi čuvanja kore. Prema analizama naš parmezan sadrži oko 3% soli.

Kod nas postoji samo jedan podrum za zrenje sira. Zimi ga ložimo, a ljeti rashlađujemo vodom. Temperatura se u njemu kreće od 12° do 16° C.

Svaki drugi ili treći dan trljamo sireve suhom krpom. Nakon par mjeseci, kad se sir osuši, mažemo ga lanenim uljem i crnom bojom (biljnim ugljenom).

Od 100 lit mlijeka dobijemo 5.50—6 kg zrelog parmezana i oko 1.70 kg maslaca. Težina sira iznosi oko 5 kg. Osušak kreće se od 25—35%.

Pri proizvodnji smo primijetili ove pogreške:

1. sir nam se napuhnio kad smo dogrijavali na niže temperature od navedenih;

2. sir nam je bio previše krhak i drobljiv kad smo sirili previše zrelo mlijeko i kod visokih temperatura;

3. sir nam je napuknuo redovito kad je sirutka u kotlu u fazi dogrijavanja imala više od 7.5°SH.

Ing. Dušan Vitković, Beograd

ANALIZA TROŠKOVA OTKUPA I PASTERIZACIJE MLEKA U KONZUMNIM MLEKARAMA

Vrlo je teško dati jednu opštu analizu troškova otkupa i pasterizacije mleka u našim konzumnim mlekarama. Evidentiranje troškova ne vrši se na jedan jedinstveni način po mestu i vrsti troškova, kako bi se oni mogli pratiti i upoređivati. Ukoliko se pojedini troškovi i evidentiraju pojedinačno, to se ne vrši po istoj metodi. Sve ovo jako otežava detaljniju analizu troškova otkupa i pasterizacije mleka koja bi mogla da posluži kao baza za donošenje izvesnih konkretnih zaključaka o načinu poslovanja mlekara.

No pored svega toga prikupljeni su izvesni podaci o troškovima otkupa i pasterizacije mleka u konzumnim mlekarama za 1954 i prvo polugođe 1955 godine.

Prema ovim podacima sastavljen je pregled obračunskih kalkulacija za 1 litar pasterizovanog mleka za 1954 i I polugođe 1955 godine u novopodignutim mlekarama (str. 59).

Pojedine vrste troškova u pregledu unesene su na osnovu knjigovodstvenih podataka dotičnih mlekara. Isti podaci su iskazani u završnim računima za 1954, odnosno u periodičnim obračunima za I polugođe 1955. godine. Detaljnije rasčlanjavanje troškova po mestima i vrstama nije se moglo izneti, pošto knjigovodstva pojedinih mlekara ne registruju detaljnije ove troškove, već ih sumarno prikazuju za svoje preduzeće. U tačnost podataka se takođe nije ulazilo, već su izneseni onako, kako su primljeni.

Analizirajući pojedine elemente iznesene obračunske kalkulacije dolazi se do sledećih zaključaka:

Otkupne cene mleku predstavljaju ponderirani prosek za dotičnu godinu. Iz ovoga proseka se ne vidi kolike su bile minimalne i maksimalne otkupne cene po pojedinim otkupnim reonima i godišnjim dobima. Udara u oči velika razlika između prosečne najmanje i najviše otkupne cene (Osijek, Skoplje) od