

Овај емулгатор се употребљава у виду финог белог праха, али су добијени одлични резултати, ако се употреби у течном стању. Уколико се користи у праху, онда се на 1 килограм смеше сира употреби 40—50 грама емулгатора. Уколико се спрема течан емулгатор, онда се наведене количине појединих састојака растварају у 200 цм<sup>3</sup> воде а од таквог раствора се употребљава 80 цм<sup>3</sup> на 1 килограм сира. Сир се одлично топио, а готов производ је имао обичну конзистенцију, укус и мирис. Овај рецепт за емулгатор и смешу сирева такође препоручујемо производњи.

#### *IV смеша:*

60% ситног посног сира средњег квалитета

30% белог сира старости 2 месеца

10% качкаваља зрелости 4 месеца.

*Емулгатор:* Исти као за топљење смеше III.

Емулгатор је коришћен у виду праха. Смеша се одлично топила, а готов производ имао је добру и нешто круту конзистенцију. Укус и мирис одлични и карактеристични. Показало се да код топљења ове смеше квалитет готовог производа зависи у великој мери од квалитета ситног посног сира, што је сасвим разумљиво, јер тај материјал сачињава највећи део смеше за топљење.

Ми смо при стављању смеше сирева и избору емулгатора за њих првенствено узимали у обзир прилике у НРС, али верујемо да се и за друге прилике могу сличним путем саставити одговарајуће смеше сирева и изабрати и саставити емулгатори за исте.

Употреба 40% раствора сеџетове соли (вински камен) за смеше сирева које су нас интересовале није дала задовољавајуће резултате.

Оба чланка писао сам у намери да олакшам и помогнем друговима у производњи, па би се јако веселио ако би ми саопштили резултат својих покушаја и успеха са препорученим рецептима за емулгаторе. Међутим, ако би се и то искуство по старој и ничим неоправданој пракси завилло велом тајанствености, то ме никако не би веселило.

Др. Димитрије Сабадош, Загреб

## ОЦЈЕНА КВАЛИТЕТЕ НАШЕГ СИРА У ИНОЗЕМСТВУ

У Загребу се већ више година приређују оцјењивања квалитете сирева и ма-слаца за државна и задружна мљкарска предузећа, која су чланови Стручног удружења мљкарских привредних организација Хрватске. У новије вријеме је таква оцјењивања одржала и мљкарска секција Сточарског задружног савеза за производе задружних предузећа. И на првим и на другим оцјењивањима се најбољи производи награђују новчаним наградама. Ове се додјељују мљкарским мајсторима, који су награђене производе израдили.

Сврха оцјењивања није само награђивање најбољих мајстора, није нити само „мјерење снага“ појединих мљкарских предузећа, а нити само потицај сирарнама да израђују што боље производе. Оцјењивања су прилика да се на њима састану мљкарски стручњаци из праксе и установа ради измјене својих мишљења о мјерама за по-

стизавањем боље квалитете и о узроцима погрешака код лошијих производа. Са национално економског и прехранбеног гледишта та оцјењивања и те мјере имају за циљ боље искоришћење и господарење с драгоцјеним хранљивим састојцима млијека, који су конзервирани у сиру.

Ипак, коначни циљ, чијем остварењу треба да теже и наша сирарска подuzeћа, јесте сталност квалитете. С тиме су у вези више тржне цијене за производе оних продуцента који стално одржавају квалитету изнад просјечне. Редовита оцјењивања воде к тој сталности високе квалитете и јамче је трговачкој мрежи, односно потрошачима. Земље напредног мљекарства се тим путем веома успјешно служе, те у ту сврху имају редовита честа покраинска и рјеђа земаљска службена оцјењивања.

Боравећи неко вријеме у једном мљекарском центру у Њемачкој, занимао сам се и за организацију и систем оцјењивања, за технику и строгост просуђивања квалитете њихових млијечних производа, као и за њихово гледиште о квалитети наших сирева. С том намјером сам позвао неке наше мљекаре да пошаљу своје сиреве на таково једно оцјењивање, на којем комисија није уопће знала ништа о њиховом поријеклу, те би стога најобјективније била у стању дати свој суд о њима. Услијед потешкоћа, на царинарници, закасниле су све пошиљке на службено оцјењивање, те је ово извршено након мог повратка у земљу. Комисију су сачињавали истакнути мљекарски научни радници и практичари, који су обично врховни чланови за оцјењивање појединих скупина сирева, т. ј. они, који у спорним случајевима доносе коначну одлуку на земаљским оцјењивањима. Резултате овог оцјењивања, одржаног концем мјесеца студена, приказује слиједени преглед:

Врста сира	О ц ј е н а				укупно
	вањски изглед	унутрашњост	okus и мирис		
Едамац у облику саламе, број:	1.	4	6	4	14
	2.	4	6	6	16
	3.	4	5	5	14
	4.	4	6	6	16
Трапист, број:	5.	2	2	2	6
	6.	3	3	3	9
	7.	4	7	7	18
Гријер, број:	8.	4	6	3	13
	9.	4	7	7	18
Ементалац, број:	10.	4	7	6	17
Топљени сир, број:	11.	2	6	9	17
Ромадур, број:	12.	4	7	6	11
Тилзит, број:	13.	4	8	8	20

Систем оцјењивања је до 20 точка, од којих највише 4 точке добива вањски изглед, до 8 унутрашњост и до 8 точкаokus и мирис сира. Сиреви који процене до 20 точка спадају у најквалитетнију скупину, т. зв. „Markenkäse“ односно у сиреве с посебном ознаком за обиљежје квалитете, који је утиснут на омоту. Такви сиреви

код обавезних оцјењивања, која се одржавају једанпут мјесечно, морају постићи најмање 17 точка, и то: најмање 3 точке за вањски изглед, најмање 7 точка за унутрашњост и најмање 7 точка за мирис и окус. Цијена тих сирева је редовито виша за око 5—10% према сиревима ниже квалитете, а плацемент\* далеко лакши и бржи.

Резултати оцјењивања наших сирева показују нам да међу њима има таквих који спадају у највишу квалитетну скупину или су врло близу њој.

На првом мјесту је тилзит, узорак бр. 13., који је с 20 точка постигао највишу могућу оцјену, која иначе доноси побједничку награду. Ова оцјена је тим значајнија, што је тилзитски сир најраширенији Њемачки сир и специјалитет те земље. Затим слиједи трапист бр. 7. и гријер бр. 9. са по 18 точка.

У другу квалитетну скупину, у којој се налазе сиреви „фине“ квалитете, улази ементалац и ромадур са по 17 точка, те топљени сир с истим бројем точка. Слиједи их едамци бр. 3 и 4 са по 16 точка, од којих је, равнајући се по лакшим приговорима, бољи посљедњи. Ове двије, најбоље скупине сирева обухваћају 61,5% посланих сирева.

Најбоље оцијењени сиреви, т. ј. број 4, 7, 9, 10, 12 и 13, дакле најбољи едамац трапист и „гријер“, те сиреви од којих је послан само по један узорак (ементалац, ромадур и тилзит) припадају једном те истом подuzeћу: Задружној мљекари „Славија“ из Старог Петровог Села. Њени су производи постигли просјечно 17,66 точка, а 50% од њих су у највишој класи. Преосталих 50% сирева тек незнатно заостаје за првима. Такођер је врло добру оцјену добио „Зденкин“ топљени сир. (бр. 11.), који је само ради погрешке настале услед оматања станиолом слабије квалитете (познате су наше потешкоће с тим материјалом) изгубио двије точке, док је по укусу и мирису тек за једну точку заостао за идеалним. Значи да би укупно могао имати 19 точка. Едамац пожешке „Славонке“ (број 2). оцијењен са 16 точка, повећава квалитетну скупину наших сирева.

Значај овог оцјењивања представља чињеница да су нека наша подuzeћа у стању произвести такве сиреве, чија се квалитета признаје у иноземству, које практикује оцјењивања већ преко педесет година. Међутим, и за та подuzeћа је у питању количина робе и сталност квалитете цјелокупне производње кроз читаву годину. Поготово је актуелно подизање квалитете у најширим размјерама, код сирарских подuzeћа која трпе тешке посљедице недовољне чистоће код мужње и сабирања млијека. Решење тог проблема лежи у проширењу дјеломичне, ниске или обазриве пастеризације млијека за сирење и употребе чистих култура корисних бактерија. То је мјера за осигурање квалитете, коју примјењује сувремено сирарство, а њоме се већ дуже времена служи и наша сирарна која је постигла највиши успјех на приказаном оцјењивању.

\* Пласман, продаја, уновчавање.

## Мљекарског стручњака за ПОСЛОВОЋУ МЉЕКАРЕ

Т Р А Ж И

„СЛАВИЈА“ — СЛАВОНСКИ БРОД

Плаћа према договору.