

Како се Крајински срез проширио то ће и откупна мрежа предузећа обухватити новоприпојене терене, Доњи Милановац и Кладово, где има услова за млекарство. Организоваће још два откупна центра у којима ће се прерађивати млеко у качкаваљ. Сточарство ових срезова је малобројније али је однос између крава и укупног броја говеди повољнији за млекарство.

Поред повећања броја оваца и крава које су предузеле пољопривредне организације, у овом се срезу разматра и ради на плановима за подизање једне мање радионице односно мешалице сточне хране која ће искључиво снабдевати са крмним смешама произвођаче млека и држаоце добре приплодне стоке

Да се повећају приноси ливада предузете су мере код пољопривредних организација да на примерима докажу произвођачима какве користи имају од неге ливада и пашњака.

Набавка доброг производног материјала, организација исхране, организација откупне мреже, везивање произвођача путем уговора о држању додељене му стоке и на крају добро плаћање млека су фактори са којима ће се сакупљање млека и производња у нашим условима повећати.

Инж. Мирослава Поспишил, Загреб

ПРОИЗВОДЊА ХАВАРТИЈА

Из данског сиришта

Хаварти је име једне данске фарме са сјеверног дијела Зеланда, на којој се отприлике пред 100 година почео производити по први пут сир, о којем је ријеч у овом чланку. У ред данских сирева увела га је власница фарме, те је тај сир по њеној фарми добио и име. Он припада у ред квалитетних и омиљених данских сирева, те се продаје готово на свим свјетским тржиштима. Од укупне количине хавартија (5587,6 тона) која је била произведена год. 1954., највише је било извезено у Западну Њемачку (4631 тона), затим у Шведску, Источну Њемачку, УСА и Чехословачку.

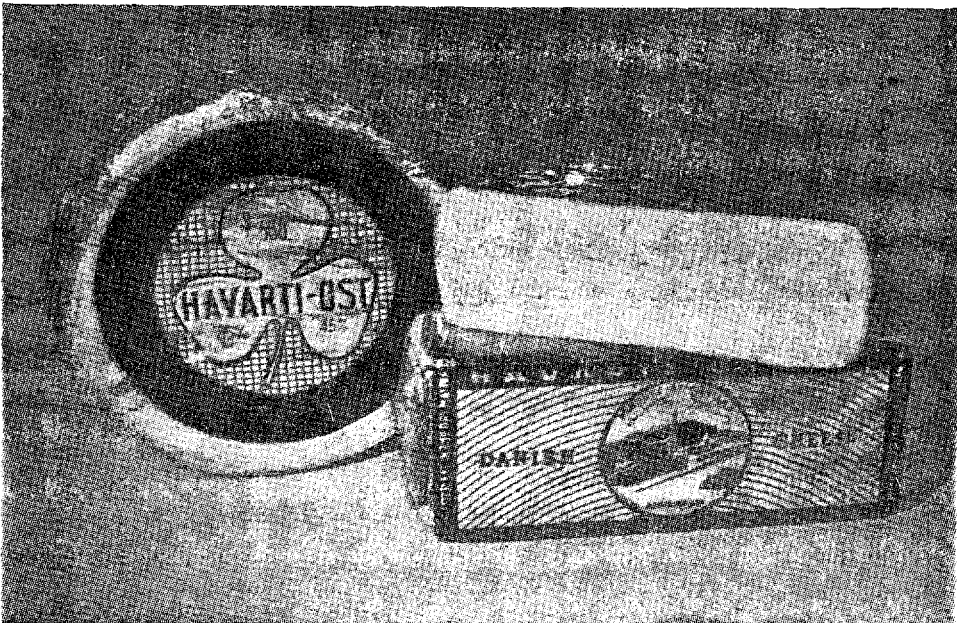
Као већина данских сирева, и ова се врста производи у кадама за сирење са запремином 3—5000 литара, гдје се мијеша аутоматским мјешалицама.

Радна просторија не смије бити хладнија од 20° С. Млијeko за производњу ове врсте сира треба имати 2,9—3% масти и киселост 7,5—8° СХ. Прије почетка производње млијeko се пастеризира, и то, ако је квалитетно, на 69—72° С а ако му је квалитета слаба, на 72—73° С. Зато се на укупну количину пастеризираног млијека додаје 0,6% стартера (техничке културе) одмах на почетку процеса производње. Стартер садржи чисте културе бактерија *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris* и *Bacterium casei*. Ако је млијeko слабије квалитета, додаје се 7—8 грама калијева нитрата (KNO₃) на 100 литара млијека. Кад је млијeko загријано на 32° С, додаје се 40 грама текућег сира на сваких 100 литара млијека.

Сирило је строго стандардизовано, тако да се подсири наведеном количином за 35 минута. Груш се реже специјалном харфом, која одговара величини сирарске каде. Резањем груша добијамо зрна велика 1 см. Потом читава маса мирује сса 3 минуте, а онда се први пут мијеша 25 минута аутоматским мијешалицама које се гibaју двојак: врте се око своје оси и у исто вријеме путују дуж читаве каде. Почетна брзина је

малена, да се зрна не разбију, док су још сасвим мекана. Касније се брзина нешто повећа, тек толико, да се зрна међусобно не лијепе и не таложe на дно. Иза протеклих 25 минута мијешања отпусти се око $\frac{1}{3}$ сурутке, а онда се још настави мијешати 13 минута.

Кад прође 40 минута од резања груша, почиње се маса загријевати на тај начин, да се директно у каду додаје вода загријана на температуру 90—100°C тако дуго, док се температура сурутке и зрна не попне на 37°C. За читаво то вријеме мијеша се зрно средњом брзином. Иза 50—55 минута, откако је грудa разрезана, подгријавање је готово. Сада се испусти преостала струка, и зрно се стави брзо у калупе, да се не охлади.



Дански сир хаварти

Данци раде најчешће пачетворинасте, рјеђе округле калупе од незарђива челика, тако да не употребљавају крпе за заматање сира. Калупи су префорирани веома ситним рупицама, кроз које отјече сирутка. На шупљикавој подлози сложе се калупи један до другога и пуне се зрном. Овај сир не стављају под пресу, него се сирутка цели властитом тежином. Кад је и задњи калуп напуњен, почињу окретати сиреве. Пошто их први пут окрену, полију пуне калупе сирутком, која има температуру 45—50° С, и покрију их великом сирарском марамом, намоченом у топлу сирутку.

Након 20 минута окрену сир други пут, а након даљних 15 минута још и трећи пут. На то сир стоји у калупима недирнут 4—5 сати. Након споменутог мировања сирарску каду напуне хладном водом, а онда у њу стављају све сиреве заједно с калупима. Та се радња обавља обично око 3 сата послe подне те у хладној води сиреви стоје

до сутрадан ујутро, пошто изваде сиреве из воде преносе их у просторију за сољење, гдје их стављају у саламuru (22% В, 12°C) кроз два дана.

Кад сиреве изваде из саламуре, цијеле их 1—2 дана у истој просторији, гдје је температура зрака 10—12°C. Зато вријеме почиње се растварати лактоза. Оцијењени сир преносе у право зориште с температуром од 16°C и с влагом зрака 100%, гдје зрије три тједна. Кроз то вријеме окрећу сир једном на дан, а два пута на тједан његују га и чисте од плијесни сојиним уљем. За ту сврху треба уље загријати. Кад дође вријеме да се сир пренесе у хладнији подрум, сондирају га и тако установе његов ступањ зрелости. У хладнијем подруму је температура 12°C. У њему би сир требао стајати 2 мјесеца, али се кадшто продаје већ након 6 тједана.

Зрели хаварти има свијетло жуту боју, на пререзу се виде рупице неправилна облика, велике 3—5 мм, које су готово једнолично распоређене по тијесту. Конзистенција тијеста је мека, али уза све то еластична, укус му је свјеж, незнатно кисео, а изражен је то јаче, што је сир старији. Садржина масти износи 45%. Хаварти округлог облика има промјер око 25 цм, а висину 11 цм. Ако је пачетворинастог облика, дуљина му је око 30 см, а висина и ширина 10 см. Један сир тежи 4—5 килограма.

ОСВРТ НА XI. ОЦЈЕЊИВАЊЕ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА СТРУЧНОГ УДРУЖЕЊА МЉЕКАРСКИХ ПРИВРЕДНИХ ОРГАНИЗАЦИЈА ХРВАТСКЕ (31. СИЈЕЧЊА 1956.)

На XI. оцјењивању млијечних производа судјеловало је 12 мљекарских привредних организација — чланица Удружења — с укупно 42 узорка из 22 погона.

За разлику од претходних, на овом је оцјењивању било много врста узорака. Прије годину-двје-оцјењивао се углавном само трапист и маслац. Овом је приликом комисија имала пред собом 9 врста сира, 2 квалитете маслаца и казеин.

На основу досадашњих искустава и дискусија у оквиру технолошког одбора Удружења техника оцјењивања је овом пригодом нешто измијењена.

Производе је оцјењивала комисија од 6 чланова, раздјељених у двије групе са по 3 оцјењивача. Обје су групе оцијениле све производе. Док је једна оцјењивала од најнижег броја према највишем, друга је истодобно оцјењивала истоврсне узорке од најнижег броја према најнижем. На тај су начин настојале уклонити можебитни утјецај заморености, а тиме и смањење оштрине запажања код оцјењивача. Кад је сваки од оцјењивача у групи индивидуално оцијенио предложени узорак, продискутирали су заједнички појединачне оцјене и тада дали групну оцјену дотичног узорка. Комисијска

оцјена узорка је просјек обију групних оцјена.

Измијењена је и таблица за оцјењивање сира. Укупан број точкака и надаље остаје 20, али је максималан број точкака за вањски и унутарњи изглед смањен, а повећан број точкака за окус.

Чланови оцјењивачке комисије били су:

1. Бутраковић инж. Ђорђе,
2. Цимић Иван,
3. Маркеш инж. Матеј,
4. Петричић инж. Анте,
5. Руднички Антун,
6. Сабадощ др. инж. Димитрије.

Разматрајући прије самог оцјењивања облик и димензије предложених узорака, комисија је могла уочити недовољну уједначеност. Иако су сви узорци маслаца имали приближну тежину од четврт килограма, димензије су им биле различите. Дуљина појединих узорака била је између 9,7 до 11,5 см, ширина 6,5 до 8,2 см, а висина 3,2 до 4 см. Слично је и с узорцима сира. Трапист, цилиндричног облика, имао је тежину од 1,30 до 1,70 кг, промјер 15—16 см и висину 6—7,4 см.