

TABLICE ZA OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

Ocjenjivati mliječne proizvode vrlo je važno, da se unaprijedi mljekarstvo. Svrha je ocjenjivanja, da se ustanovi kvaliteta mliječnih proizvoda, da se utvrdi, koliko se proizvođači drže propisa o sastavu, svojstvima i označivanju mliječnih proizvoda. Nadalje ocjenjivanje ima zadatak, da istakne kvalitetne proizvode pojedinih poduzeća, pojedinih mljekarskih majstora, a isto tako i nedostatke pojedinih proizvoda i njihove slabosti.

Na taj način potiču se pojedina poduzeća i njihovi majstori, da se natežu, kako bi poboljšali kvalitetu svojih proizvoda. Ocjenjivanjem mliječnih proizvoda stiže se uvid u proizvodnju u cjelini u nekom kraju, nekoj zemlji, te se time pruža mogućnost donošenja propisa o njihovoj kvaliteti, označivanju oblikovanju i pakovanju.

U mnogim zemljama pridaje se ocjenjivanju mliječnih proizvoda izuzetna pažnja. Formiraju se stalne nacionalne komisije za ocjenjivanje mliječnih proizvoda, a za ocjenjivače se biraju najpoznatiji mljekarski stručnjaci. Na osnovu izvršenog ocjenjivanja proizvodi, koji odgovaraju propisima (standardu), dobivaju poseban žig, marku, kao oznaku najviše kvalitete. Na pr. za kvalitetu maslaca ocijenjenog najboljom ocjenom službeni je žig u Vel. Britaniji »National Mark of England«, u Danskoj »Lur«, u Australiji »Kangaroo« i t. d.

Kod nas nema jedinstvenog, organiziranog načina ocjenjivanja za cijelu zemlju. Ono je prepušteno pojedinim organizacijama, stručnom mljekarskom udruženju, zadružnim savezima, institutima, poljoprivrednim fakultetima i t. d. Iako te organizacije često pokazuju mnogo inicijative u tom pravcu, ipak ne možemo biti zadovoljni sa stanjem na tom području. Evo iz kojih razloga.

Ocjenjivanje nije jedinstveno, ne obuhvaća cijelo područje naše zemlje, nego tek pojedine republike (Hrvatska, Slovenija, djelomično Srbija). Ono se obično ne provodi redovno, nego tek povremeno. Uglavnom se ocjenjuje samo nekoliko najpoznatijih i najraširenijih mliječnih proizvoda (maslac, trapist, ementalski sir), a čitav niz ostalih proizvoda ne ocjenjuje se gotovo nikako, i njihov kvalitet ostaje nepoznat. Nema jedinstvenih tablica za ocjenjivanje u cijeloj zemlji, nego se svaka organizacija, koja ocjenjuje, služi svojim tablicama, koje je sastavila na osnovu svojeg znanja i iskustva. Za znatan broj mliječnih proizvoda nisu izrađene tablice za ocjenjivanje, te se oni i ne ocjenjuju. Rezultati ocjenjivanja često ostaju poznati samo uskom krugu stručnjaka, a s njima se gotovo nikada ne upoznaje šira javnost (preko dnevne štampe, radija i t. d.), iako bi se time znatno pridonijelo popularizaciji kvalitete proizvoda i dalo poticaja proizvođačima.

Zbog svega toga bit će potrebno, da se ovom pitanju obrati veća pažnja nego dosad, jer se broj naših tvornica mliječnih proizvoda, a donekle i broj proizvoda znatno povećao. Jedinstveno, redovno i stručno ocjenjivanje poslužit će im kao putokaz u njihovom daljnjem radu.

U tom zadatku mogu nam korisno poslužiti iskustva drugih zemalja s naprednim mljekarstvom. Kao primjer navodim susjednu Austriju, gdje je ocjenjivanje mliječnih proizvoda vrlo dobro organizirano. Ocjenjivanje vrše stalne Savezne i Zemaljske komisije, a usvojen je sistem ocjenjivanja od 20 točaka (kao kod nas). Gotovo za sve mliječne proizvode izrađene su štampane

tablice za ocjenjivanje. Pored ostaloga ima tablica za ocjenu ovih proizvoda: konzumno mlijeko, maslac, austrijski ementalac, austrijski edamac, trapist, domaći kravski sir (Speisetopfen), Mondsee sir, camembert, sir s plavom pljesni, kiseli sir, sir s crvenim mazom, tilsit, Mischlingkäse (mješoviti sir), alpski i planinski sir, topljeni sir i dr.

Donosimo nekoliko tablica za ocjenjivanje mliječnih proizvoda, kojima se služe u Austriji. Ovim tablicama ne dajemo posebno tumačenje, jer su jednostavne i razumljive, a moći će korisno poslužiti za nadopunu naših tablica za ocjenjivanje. Istotako moći će poslužiti, prilagođene našim potrebama, za ocjenjivanje proizvoda, koje dosad nismo ocjenjivali.

TABLICA ZA OCJENJIVANJE AUSTRIJSKOG EMENTALSKOG SIRA

Karakteristika

Austrijski ementalški sir je punomasni, dogrijavani tvrdi sir u obliku hljeba, visok 13 do 20 cm. Najmanja težina prve klase treba da iznosi 60 kg, II. klase 45 kg, a pritom je dopuštena razlika u težini do 10%.

Vanjski izgled:

Cista, na opip čvrsta žuta do nešto smeđa, suha bez brazgotina kora. Lagano prema van zasvođene površine i obod.

Unutrašnji izgled:

Boja — jednobojan, poput slonove kosti do mutno žute boje. Očice čiste, dosta pravilne, okrugle, velike kao trešnja. Tijesto meko, gipko.

Miris i okus:

Ugodno blag i aromatičan po lješnjacima.

Klasa:

	Najmanje dopušteni broj točaka:			
	za v. izgled	u. izgled	miris i okus	a ukupno najmanje
I. klasa	3	6	7	17
II. klasa	2	5	5	13
III. klasa	2	3	3	9

Ocjenjivanje:

Vanjski izgled:

4 točke: Odgovara karakteristikici.

3 točke: Male pogreške oblika. Malo previsok. Male pogreške kore, ali inače dobro njegovan.

2 točke: Pogreške oblika (previsok, prenizak, ukošen). Malo zdjelast. Manjkavo njegovan sa nešto brazgotina. Malo izgreben. Malo oštećen. Malo sa mrljama.

1—0 točke: Velike pogreške oblika. Nedovoljno njegovan. S mnogo brazgotina. Jako oštećen. Vlažno mazav. Sa gnjilim mjestima. Napadnut od grinja.

Unutrašnji izgled:

8 točaka: Odgovara karakteristikici.

7 točaka: Suviše blijed, suviše žut. Malo nejednake prekobrojne očice. Malo produljene očice. Najviše očica u veličini trešnje. Tijesto još meko, gipko.

6—5 točaka: Malo dvobojan. Malo mrljast, punktiran. Nejednolične prekobrojne očice. Nešto premalene očice. Nešto premalo očica. Malo nečiste očice. Ako ima manji staklenasti sloj ispod kore ili pojedinačne šupljine od nadimanja, daje se najviše 5 točaka.

4—3 točke: Pogreške jače izražene. Mramoriran. Očice suviše malene. Suviše nejednolične. Previše očica. Mutne očice. Očice razvučene u obliku pre-reza. Naduvene. Tijesto pjeskovito, mrvičasto. Slaninasto. Kožnato. Ljepljivo. Mazavo.

2—0 točke: Pogreške vrlo jako izražene. Nepoželjne boje. Slijep. Naduven. Spužvast. Šupalj uz rub.

Miris i okus:

8 točaka: Odgovara karakteristikici.

7 točaka: Prazan. Slan. Nešto oštar. Nešto rezak. Suviše blag.

- 6—5 točaka: Previše slan. Previše oštar. Kiselkast. Previše rezak. Malo gorak. Bljutav. Slatkast. Malo po kvascima. Malo otužan. Malo zagoren. Malo po krmi, i dr. Ako ima metalan okus, dobiva najviše 5 točaka.
- 4—3 točke: Pogreške jače izražene. Malo gnjil. Malo ranketljiv. Malo sapunast i jako gorak.
- 2—0 točke: Pogreške vrlo jako izražene. Gorak. Po ribama. Po ribljem ulju. Smrdljiv.

Napomena: Za ocjenjivanje predloženi ementalški sir smije da ima najviše 1 otvor od uzimanja uzorka sondom, inače se odbija od ocjenjivanja.

TABLICA ZA OCJENJIVANJE MALIH MEKIH SIREVA S CRVENIM MAZOM

Ovamo pripada grupa mekih sirišnih sireva (limburg, romadur, Schlosskäse) čije zrenje, uglavnom utjecajem crvenog maza, počinje s površine.

Karakteristika

Vanjski izgled:

Normalan oblik, limburški i romadur sir u malim pačetvorinama, Schlosskäse niskog, valjkastog oblika. Posve zatvorena površina, ali bez stvaranja kore, umjereno ljepljiv, žuto-crven do crvenosmeđ maz.

Unutarnji izgled:

Boja — na prerezu mutan sjaj, svijetložuta do bijela, jezgra obično nešto svjetlija. Po mogućnosti bez očica. Tijesto — lako se reže, gotovo da se može mazati, ali nije tekuće. Kod mladih sireva primjećuje se okruglo plosnata jezgra, koja se ne odjeljuje vidljivo od vanjskih slojeva tijesta.

Miris i okus:

Tipičan na crveni maz, okus pikantan, tečan.

Klasa:

	Najmanje dopušteni broj točaka:			
	za v. izgled	u. izgled	miris i okus	ukupno najmanje
I. klasa	3	6	7	17
II. klasa	2	5	5	13
III. klasa	2	3	3	9

Ocjenjivanje

Vanjski izgled:

4 točke: Odgovara karakteristici;

3 točke: Nešto nejednakog oblika. Nešto previsok. Nešto prenizak. Kožica nije posve zatvorena. Nešto suviše svijetao. Suviše ili premalo mazav. Lako izobličen. Lako naboran.

2 točke: Pogreške jače izražene. Kožica ispucana. Naboran. Sitnozrnat. Crveni maz tekuć. Male mrlje plijesni.

1—0 točke: Pogreške vrlo jako izražene. Prljavo obojen. Crvljiv. Sa bijelom plijesni.

Unutrašnji izgled:

8 točaka: Odgovara karakteristici.

7 točaka: Suviše žut. Dosta šupljina od kalupljenja. Pojedinačne šupljine uz obod. Suviše tvrd. Suviše mekan.

6—5 točaka: Sa nešto tamnijim rubom. Nešto tamniji na prerezu. Nešto otvoren. Očice od vrenja. Neznatno stvaranje kore. Nešto mekanog ruba. Malo tekuć. Jezgra se odjeljuje. Mazav. Čvrst.

4—3 točke: Pogreške jače izražene. Plavkast. Sa izrazitim vrenjem. Jako stvaranje kore. Suviše tvrd. Kredast. Jezgra se jako odjeljuje.

2—0 točke: Gornje pogreške vrlo jako izražene.

Miris i okus:

8 točaka: Odgovara karakteristici.

7 točaka: Prazan. Malo oštro pikantan. Slan. Kiselkast. Malo rezak.

6—5 točaka: Previše slan. Oštro pikantan. Previše rezak. Malo gorak. Malo nakiseo. Malo nečist. Prazan. Slatkast. Malo po kvascima. Malo zagoren. Malo po ljepku. Malo amonijačan. Malo metalan.

4—3 točke: Pogreške jače izražene. Malo gnjio. Malo ranketljiv. Octenokiseo. Malo po sapunu.

2—0 točke: Pogreške vrlo jako izražene. Gorak. Po gnojnici. Po ribama. Po ribljem ulju.