

ТАБЛИЦЕ ЗА ОЦЈЕЊИВАЊЕ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

Оцјењивати млијечне производе врло је важно, да се унаприједи млекарство. Сврха је оцјењивања, да се установи квалитета млијечних производа, да се утврди колико се произвођачи држе прописа о саставу, својствима и означавању млијечних производа. Надаље оцјењивање има задатак, да истакне квалитетне производе појединих подuzeћа, појединих млекарских мајстора, а исто тако и недостатке појединих производа и њихове слабости.

На тај начин потичу се поједина подuzeћа и њихови мајстори, да се натјечу, како би побољшали квалитету својих производа. Оцјењивањем млијечних производа стиче се увид у производњу у цјелини у неком крају, некој земљи, те се тиме пружа могућност доношења прописа о њиховој квалитети, означавању, обликовању и паковању.

У многим земљама придаје се оцјењивању млијечних производа изузетна пажња. Формирају се сталне националне комисије за оцјењивање млијечних производа, а за оцјењиваче се бирају најпознатији млекарски стручњаци. На основу извршеног оцјењивања производи, који одговарају прописима (стандарду), добивају посебан жиг, марку, као ознаку највише квалитете. На пр. за квалитету маслаца оцјењеног најбољом оцјеном службени је жиг у Вел. Британији „National Mark of England“, у Данској „Lur“, у Аустралији „Kangaroo“ и т. д.

Код нас нема јединственог, организованог начина оцјењивања за цијелу земљу. Оно је препуштено појединим организацијама, стручном млекарском удружењу, заједничким савезима, институтима, пољопривредним факултетима и т. д. Иако те организације често показују много иницијативе у том правцу, ипак не можемо бити задовољни са стањем на том подручју. Ево из којих разлога.

Оцјењивање није јединствено, не обухвата цијело подручје наше земље, него тек поједине републике (Хрватска, Словенија, дјеломично Србија). Оно се обично не проводи редовно, него тек повремено. Углавном се оцјењује само неколико најпознатијих и најраширенијих млијечних производа (маслац, трапист, ементалски сир), а читав низ осталих производа не оцјењује се готово никако, и њихов квалитет остаје непознат. Нема јединствених таблица за оцјењивање у цијелој земљи, него се свака организација, која оцјењује, служи својим таблицама, које је саставила на основу својег знања и искуства. За знатан број млијечних производа нису израђене таблице за оцјењивање, те се они и не оцјењују. Резултати оцјењивања често остају познати само уском кругу стручњака, а с њима се готово никада не упознаје шира јавност (преко дневне штампе, радија и т. д.), иако би се тиме знатно придонијело популаризацији квалитете производа и дало потицаја произвођачима.

Због свега тога бит ће потребно, да се овом питању обрати већа пажња него досад, јер се број наших творница млијечних производа, а донекле и број производа знатно повећао. Јединствено, редовно и стручно оцјењивање послужит ће им као путоказ у њиховом даљњем раду.

У том задатку могу нам корисно послужити искуства других земаља с напредним млекарством. Као примјер наводим сусједну Аустрију, гдје је оцјењивање млијечних производа врло добро организирано. Оцјењивање врше сталне Савезне и Земаљске комисије, а усвојен је систем оцјењивања од 20 тачака (као код нас). Готово за све млијечне производе израђене су штампане таблице за оцјењивање. Поред осталог има таблица за оцјену ових производа: конзумно млијеко, маслац, аустријски ементалац, ау-

стријски едамац, трапист, домаћи кравски сир (Speisetopfen), Mondsee сир, камемберт, сир с плавом плјесни, кисели сир, сир с црвеним мазом, тилсит, Mischlingkäse (мјешовити сир), алпски и планински сир, топљени сир и др.

Доносимо неколико таблица за оцјењивање млијечних производа, којима се служе у Аустрији. Овим таблицама не дајемо посебно тумачење, јер су једноставне и разумљиве, а моћи ће се корисно послужити за надопуну наших таблица за оцјењивање, Исто тако моћи ће послужити, прилагођене нашим потребама, за оцјењивање производа које досад нисмо оцјењивали.

ТАБЛИЦА ЗА ОЦЈЕЊИВАЊЕ АУСТРИЈСКОГ ЕМЕНТАЛСКОГ СИРА

Карактеристика

Аустријски ементалски сир је пуномасни, догријавани тврди сир у облику хљеба, висок 13 до 20 цм. Најмања тежина прве класе треба да износи 60 кг, II. класе 45 кг а притом је допуштена разлика у тежини до 10%.

Вањски изглед.

Чиста, на оипи чврста жута до нешто смеђа, сува без бразготина кора. Лагано према ван засвођене површине и обод.

Унутрашњи изглед.

Боја — једнобојан, попут слонозе кости до мутно жуте боје. Очице чисте, доста, правилне, округле, велике као трешња. Тијесто меко, гипко.

Мирис и укус:

Угодно благ и ароматичан по љешњацима.

Класа:

	Најмање допуштени број точака:			
	за в. изглед	у. изглед	мирис и укус	а укупно најмање
I. класа	3	6	7	17
II. класа	2	5	5	13
III. класа	2	3	3	9

Оцјењивање:

Вањски изглед:

4 тоčke: Одговара карактеристици.

3 тоčke: Мале погрешке облика. Мало превисок. Мале погрешке коре, али иначе добро његован.

2 тоčke: Погрешке облика (превисок, пренизак, укошен). Мало здјеласт. Мањкаво његован са нешто бразготина. Мало изгребен. Мало оштећен. Мало са мрљама

1—0 тоčke: Велике погрешке облика. Недовољно његован. С много бразготина. Јако оштећен. Влажно мазав. Са гњилим мјестима. Нападнут од гриња.

Унутрашњи изглед:

8 точака: Одговара карактеристици

7 точака: Сувише блијед, сувише жут. Мало неједнаке прекобројне очице. Мало продужене очице. Највише очица у величини трешње. Тјесто још меко, гипко.

6—5 точака: Мало двобојан. Мало мрљаст, пунктиран. Неједноличне прекобројне очице. Нешто премалене очице. Нешто премало очица. Мало нечисте очице. Ако има мањи стакленасти слој испод коре или појединачне шупљине од надимања, даје се највише 5 точака.

4—3 тоčke: Погрешке јаче изражене. Мрамориран. Очице сувише малене. Сувише неједноличне. Превише очица. Мутне очице. Очице развучене у облику пререза. Надуване. Тијесто пјесковито, мрвичасто. Сланинасто. Кожнато. Љепљиво. Мазаво.

2—0 тоčke: Погрешке врло јако изражене. Непожељне боје. Слип. Надувен. Служваст. Шупаљ уз руб.

Мирис и окус:

8 точака: Одговара карактеристици.

7 точака: Празан. Слан. Нешто оштар. Нешто резак. Сувише благ.

- 6—5 точка: Превише слан. Превише оштар. Киселкаст. Превише резак. Мало горак. Бљутав. Слаткаст. Мало по квасцима. Мало отужан. Мало загорен. Мало по крми, и др. Ако има металан окус, добива највише 5 точка.
- 4—3 точке: Погрешке јаче изражене. Мало гњил. Мало ранкетљив. Мало сапунаст и јако горак.
- 2—0 точке: Погрешке врло јако изражене. Горак. По рибама. По рибљем уљу. Смордљив.

Напомена: За оцјењивање предложени ементалски сир смије да има највише 1 отвор од узимања узорка сондом, иначе се одбија од оцјењивања.

ТАБЛИЦА ЗА ОЦЈЕЊИВАЊЕ МАЛИХ МЕКИХ СИРЕВА С ЦРВЕНИМ МАЗОМ

Овамо припада група меких сиришних сирева (Limburg, Gouda, Schlosskäse) чије зрење, углавном утјецајем црвеног маза, почиње с површине.

Карактеристика

Вањски изглед:

Нормалан облик, лимбуршки и ромадур сир у малим пачетворинама, Schlosskäse ниског, ваљкастог облика. Посве затворена површина, али без стварања коре, умјерено љепљив, жутоцрвен до црвеносмеђ маз.

Унутарњи изглед:

Боја — на пререзу мутан сјај, свијетложута до бијела, језгра обично нешто свијетлија. По могућности без очица. Тијесто — лако се реже, готово да се може мазати, али није текуће. Код млађих сирева примјећује се округло плосната језгра, која се не одјељује видљиво од вањских слојева тијеста.

Мириси и окус:

Типичан на црвени маз, окус пикантан, течан.

Класа:

	Најмање допуштени број точка:			
	за в. изглед	у. изглед	мирис и укуса	укупно најмање
I.	3	6	7	17
II.	2	5	5	13
III.	2	3	3	9

Оцјењивање

Вањски изглед:

- 4 точке: Одговара карактеристици:
- 3 точке: Нешто неједнаког облика. Нешто превисок. Нешто пренизак. Кожица није посве затворена. Нешто сувише свијетао. Сувише или премало мазава. Лако изобличен. Лако наборан.
- 2 точке: Погрешке јаче изражене. Кожица испуцана. Наборан. Ситнозрнат. Црвени маз текућ. Мале мрље плијесни.
- 1—0 точке: Погрешке врло јако изражене. Прљаво обојен. Црвљив. Са бијелом плијесни.

Унутрашњи изглед:

- 8 точка: Одговара карактеристици.
- 7 точка: Сувише жут. Доста шупљина од калуљења. Појединачне шупљине уз обод. Сувише тврд. Сувише мекан.
- 6—5 точка: Са нешто тамнијим рубом. Нешто тамнији на пререзу. Нешто отворен. Очице од врења. Незнатно стварање коре. Нешто меканог руба. Мало текућ. Језгра се одјељује. Мазава. Чврст.
- 4—3 точке: Погрешке јаче изражене. Плавкаст. Са изразитим врењем. Јако стварање коре. Сувише тврд. Кредаст. Језгра се јако одјељује.
- 2—0 точке: Горње погрешке врло јако изражене.
- Мириси и окус:
- 8 точка: Одговара карактеристици.
- 7 точка: Празан. Мало оштро пикантан. Слан. Киселкаст. Мало резак.
- 6—5 точка: Превише слан. Оштро пикантан. Превише резак. Мало горак. Мало накисео. Мало нечист. Празан. Слаткаст. Мало по квасцима. Мало загорен. Мало по љепку. Мало амонијачан. Мало металан.
- 4—3 точке: Погрешке јаче изражене. Мало гњиво. Мало ранкетљив. Оцтенокисео. Мало по сапуна.
- 2—0 точке: Погрешке врло јако изражене. Горак. По гнојници, По рибама. По рибљем уљу.