

# INOVACIJA I/ILI TRADICIJA

Kolovrat<sup>1</sup>, M.

Nema sumnje da se danas proizvođač mesnih prerađevina na malom tržištu poput hrvatskog, neprestano nalazi u procjepu: proizvoditi nešto novo da bi se ostalo u trendu kojeg nameće tržište globalizacije ili zadržati tradicionalnu proizvodnju ciljajući pri tom na potrošačevu osnovnu devizu - čovjek voli (kupuje) ono što poznaje? Moderni menadžeri neprestano nas preko medija zasipaju reklamnim porukama želeći dokazati da se proizvod ne može prodati ako nije razvijen kao marka ("brand"). Mora li svaki proizvod biti marka da bi se prodavao? I što je to uopće marka proizvoda ako naša kruta stvarnost potvrđuje da je vrijednost te iste marke samo onoliko koliko kupac ima povjerenja u proizvođača mesnog proizvoda i koliko je u mogućnosti platiti taj proizvod. Općenito, ako je o hrani riječ, spremni smo razmišljati na način da bismo izvoran i kvalitetan proizvod kupili ne gledajući na cijenu, no već u slijedećem trenutku pitamo koliko takav proizvod košta? Ovdje smo već u području tradicije proizvodnje koju proizvođač ima naprosto svojim postojanjem ali i tradicije koju ima proizvod kao takav. Dakle, suvremeni način života gdje smo svi podložni učenju marketinških trikova kako kupcu prodati robu, tjera nužno u kreiranje noviteta i predstavljanja inovacija ne samo radi njih samih, već zbog njihove primjene i rezultata koji se time postižu. No tradicija proizvodnje koja sa sobom nosi identitet jedne zemlje, naroda ili pokrajine neumitno postoji unatoč svih trendova globalizacije. Tradiciju ne smijemo zaboraviti, a inovativnost koju donosi današnje vrijeme ne smijemo propustiti. Na putu prema dobrom okusu i spajanju ova dva navedena zahtjeva tradicionalnosti i inovativnosti stoji nekoliko noviteta koje ćemo ukratko predstaviti. Područje njihove primjene ne odnosi se samo na recepture, već također ovisi o tome na kojim segmentima proizvodnog asortimana proizvođač mesnih prerađevina želi ujediniti ekskluzivitet s prokušanom tradicijom:

<sup>1</sup> Miroslav Kolovrat, dipl.ing. TTR Kolovrat d.o.o., Zagreb

1. SURFER - proizvod sa začinom SENATOR br. 136238 je delikatesni polutrajni proizvod, jednostavno i brzo proizvedena "sneck" kobasica; poslužuje se uz umake ili kao međuobrok.

▼ Slika 1. Proizvod sa začinom "surfer"



2. POLNISCHKE - novi okus sa začinom br. 135652, doziranje 6 g/kg mase u inovaciji ovitaka s impregniranim tekućim dimom, o čemu je već bilo riječi u jednom od prethodnih brojeva časopisa "MESO". Prirodan okus dima ovim sistemom prenosi se na nadjev kobasice i pojačava njezin okus. Ovakva pečena kobasica, koja je s obzirom na tehnološki proces proizvodnje polutrajni proizvod, izvrsno će poslužiti kao imitacija trajnog proizvoda.

▼ Slika 2. Proizvod sa začinom "Polnische"



3. TEKUĆI CHILLI br. 149566 kao dodatak okusa standardiziranog chillija, bez laktoze, pojačivača okusa i glutena. Jednostavna, bolja i brža ugradnja pri izradi mesnog tijesta, neznatnog doziranja s obzirom na učinak koji se ostvaruje u gotovom proizvodu.

Potrebne količine:

1-2 g/kg obareni proizvodi

2 g/kg polutrajne kobasice

3 g/kg trajne kobasice (srijemska, kulenova seka, domaća slavonska kobasica i sl.)

Dodavanjem ovog proizvoda inicijalno bakterijsko onečišćenje je znatno manje nego pri upotrebi raznih vrsta paprika u prahu.

Za jednu ljutu govedsku kobasicu preporučuje se receptura:

govedina II kategorije	25 kg
govedina III kategorije	20 kg
leda	25 kg
goveđe masno tkivo	30 kg
ukupno	100 kg

Postupak:

- goveđe masno tkivo i govedinu III odvojeno premijeti (reznna ploča,  $\Phi$  3 mm)

- goveđe masno tkivo treba dobro namrznuti i upotrijebiti svježe

- iz govedine II, leda, začina uz dodatak 2 g/kg tekućeg chillija napraviti mesno tijesto, pri temperaturi oko  $+5^{\circ}\text{C}$  dodati goveđe masno tkivo i usitniti do željene granulacije

- puniti u ovitke i kao obično, zagrijavati, sušiti, dimiti do željene boje na  $60-65^{\circ}\text{C}$  temperature dima, kuhati na  $76^{\circ}\text{C}$  i dobro ohladiti.

▼ Slika 3. Tekući chilli



Ovaj tekući dodatak nije pogodan samo kao dodatak u proizvodnji nadjeva debrecinske kobasice, već vrlo dobro oplemenjuje razne umake, preljeve i druga izrazito začinjena jela.

4. TEKUĆI PRŽENI LUK br. 149567

Ovaj tekući dodatak intenzivnog i standardiziranog okusa prženog luka također nije samo dodatak u proizvodnji mesnog sira, već i pašteta, umaka i pečenih mesnih pripravaka. Konceptcija ovog dodatka kao tekućine omogućava brzo i jednakomjerno raspoređivanje u mesnom tijestu, optimalan je u smislu bakteriološke čistoće, ne sadrži laktozu, pojačivač okusa i gluten. Dodaje se u količini do 4 g/kg ukupne mase. Za primjer izrade paštete s prženim lukom može poslužiti slijedeća receptura:

svinjske jetre	15 kg
svinjske glave, kuhane, odvojene od kosti	20 kg
iznutrice (srca, jezici)	15 kg
svinjske kože, blago skuhanе	10 kg
svinjski masni obresci	40 kg
ukupno	100 kg

Postupak:

- jetru kratko blanširati (5 min)

- kože blago skuhati

- mesne obreske i iznutrice blanširati na  $100^{\circ}\text{C}$  oko 20 min

- cjelokupan materijal s dodacima premijeti (reznna ploča,  $\Phi$  4 mm)

- začiniti, dodati tekući prženi luk 4 g/kg, dobro promiješati i puniti u umjetne ovitke, faser, potom zagrijavati 30 min na  $60^{\circ}\text{C}$ , kuhati na  $78^{\circ}\text{C}$  (dok se ne postigne temperatura od  $72^{\circ}\text{C}$  u centru proizvoda), dobro ohladiti.

Ukoliko se masa nadjeva u sirova soljena crijeva preporučljivo je nakon kuhanja i hlađenja proizvod hladno dimiti. ■

▼ Slika 4. Tekući prženi luk

