

proizvoda i propisa donesenih na temelju njega.

“Proizvođač u ekološkoj proizvodnji” jest pravna ili fizička osoba koja ekološke proizvode gospodarski proizvodi, prerađuje, odnosno njima trguje, a upisana je u Upisnik proizvođača u ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

“Proizvodna jedinica u ekološkoj proizvodnji” cijelo je gospodarstvo ili dio gospodarstva, koji su jasno odvojeni od svake druge jedinice, a proizvode sukladno s odredbama Zakona o ekološkoj proiz-

vodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i propisima donesenim na temelju njega.

Stvarni ekološki proizvod označen je “znakom ekološkog proizvoda”, koji je jedinstvena propisana oznaka proizvoda koji su proizvedeni sukladno s Zakonom o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i propisima donesenim na temelju njega.

Više o tome: www.poslovniforum.hr ■

VI PITATE MI ODGOVARAMO

Pitanje: Koje su najčešće greške u proizvodnji trajnih kobasica?

Odgovor: Trajne kobasice zbog svog sirovin-skog sastava i dugotrajnog zrenja predstavljaju najkvalitetnije i komercijalno najvrjednije kobasičarske proizvode. Proizvode se poglavito od usitnjenog svinjskog, goveđeg i ovčjeg mesa I i II kategorije, čvrstog masnog tkiva (slanine) i različitih kombinacija začina, soli, šećera, bakterijskih kultura i drugih dodataka. Trajne kobasice ne podvrgavaju se toplinskoj obradi, već se konzerviraju hladnim dimljenjem, sušenjem i zrenjem.

Zrenje trajnih kobasica niz je fizikalno-kemijskih, biokemijskih, mikrobioloških, organoleptičkih i drugih promjena u nadjevu kojima proizvod poprima specifičan izgled, okus i aromu. Naravno, da bi se takve promjene nadjeva kretale u željenom pravcu, opet su nužne optimalne vrijednosti temperature, vlage, brzine strujanja i izmjene zraka u komorama za zrenje. Te vrijednosti i njihovi međusobni odnosi mijenjaju se ovisno o samom sirovinskom sastavu nadjeva, dodacima i fazi zrenja.

Proizvodnju sporofermentiranih kao i brzofermentiranih kobasica karakteriziraju izvjesne prednosti, ali i nedostaci. Za proizvodnju visokokvalitetnih kobasica potrebno je zadovoljiti čitav niz uvjeta i svako odstupanje može dovesti do pogrešaka proizvoda koje im smanjuju vrijednost ili dovode u pitanje upotrebljivost za ljudsku hranu.

Najčešće greške u proizvodnji trajnih kobasica su:

• promjene vanjskog izgleda i to:

1. naboran ovitak što je posljedica prebrzog sušenja
2. odvajanje ovitka - previsoka relativna vlažnost u komori
3. izlučivanje masnoće - previše masnog tkiva u nadjevu
4. nepoželjna (zelena) plijesan - previsoka relativna vlažnost u komori

• promjene nadjeva

1. promjene boje
 - tamni rub - niska relativna vlažnost, previsoka temperatura zraka u komori, odn. previsoka temperatura dimljenja
 - svijetli rub - nedovoljno salamurenje, prehladno dimljenje u nedovoljno propusnim ovicima
 - siva sredina - nedovoljno salamurenje na niskoj temperaturi
2. poroznost, šupljine u nadjevu - nepravilno punjenje i zaostajanje zraka u nadjevu a grešku prate najčešće promjene boje nadjeva i ranketljivost
3. slaba povezanost nadjeva - previše vode u mesu (nedovoljno zrenje i cijedenje mesa prije nadijevanja)

• promjene mirisa i okusa

- Kiselost - intenzivna bakterijska razgradnja dodanog šećera i GDL-a

Prof.dr.sc. Mirza Hadžiosmanović ■