

# SOLJENJE U PROIZVODNJI TRAJNIH PROIZVODA (II)

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

U prošlom broju smo uz izbor metode soljenja mesa u komadima, te uz izbor pomoćnih sredstava, spomenuli i prešanje posoljenih komada mesa u cilju skraćivanja vremena zrenja i formiranja pravilnih oblika budućih gotovih proizvoda.

Preše su višenamjenske izvedbe s obzirom na način na koji se proizvodi pritisak na posložene komade mesa (pneumatske i ručno, preko vretenastog vijka) i s obzirom na širinu gotovog proizvoda (360 ili 500mm ili prema želji). Nije, također, jednak pritisak ako se proizvodi kobasica četvrtastog oblika (tzv. "kantwurst" – 0,8-1 bar) ili ako se prešaju komadi slanine (6 bara). Preše se sastoje od četvrtastih dijelova izrađenih od nehrđajućeg čelika koje se



umeću jedni u druge, a dno ima samo prvi, donji. Za prenošenje pritiska iz jedne na drugu razinu služe limovi kao dio opreme koja se isporučuje uz prešu. Preše su na kotačima, pa zbog svoje pokretljivosti štede prostor u proizvodnom pogonu.

Nakon prosoljavanja i formiranja pravilnih oblika u preši, komadi mesa se vješaju i suše na otvorenom (temperatura oko 20°C) između 6-12 sati. Režim u komorama za dimljenje počinje temperaturom dima 23-25°C, dva puta dnevno po otprilike 30 min., a između faza dimljenja temperatura u komori je 20°C. Intenzitet dima se određuje prema vrsti proizvoda koji se želi proizvesti. Ako je površina proizvoda u tretiranju vlažnija, boja dima je tamnija te se postiže intenzivnija aroma gotovog proizvoda. Potrebno je pripaziti na višekratno dodavanje dima zbog mogućnosti pojave sasušenog ruba proizvoda. Temperatura se dimljenja postupno spušta tako da ona na kraju procesa doseže 16°C. Temperaturna razlika između komore za dimljenje i klima-komore na kraju dimljenja obično ne smije iznositi više od 3-4°C. Komadi mesa se potom premještaju u prostor komore za zrenje (klima-komore) na temperaturu od 14-16°C i relativnu vlažnost zraka 70-80%. Za raz-

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

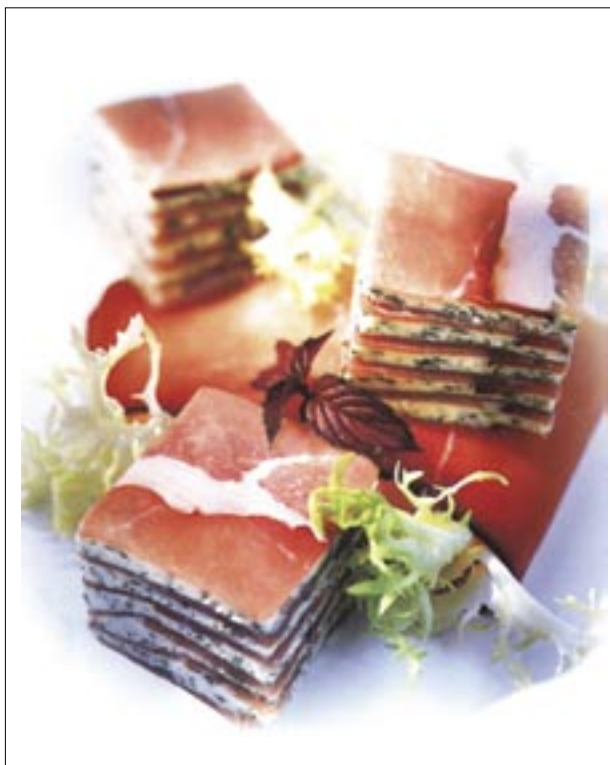


TTR KOLOVRAT d.o.o.  
Zagreb, Buzinska cesta 20  
zastupstvo za Hrvatsku  
austrijske tvrtke WIBERG  
tel. 01/6608-909



WIBERG®

*Više okusa. Više uživanja.*



voj arome gotovog proizvoda važna je izmjena zraka unutar klima-komore. Pri gubitku mase od 40% može se govoriti o gotovom trajnom proizvodu.

Na koncu, kako je to danas u većini časopisa aktualno, evo jedan zanimljiv recept za "kolače" od šunke.

Za 10 osoba potrebno je:

0,50 kg svježeg kravljeg sira, mekanog

0,25 kg maslaca

0,15 kg bujona za juhu, suhi, art.br. 123733

0,01 kg začinskog bilja, art.br. 122869

0,30 kg šunke, pršuta

Postupak:

- maslac pjenasto izmiješati na sobnoj temperaturi; dodati svježi sir, začinsko bilje i bujon, te dobro izmiješati do glatke konzistencije pogodne za mazanje.

- posuda za slaganje treba biti duboka oko 5 cm i na dno se stavlja celofanska folija. Na dno posude slažu se naresci pršuta (šunke), a zatim dolazi začinska masa u debljini oko 5 mm, zatim ponovno pršut, te tako redom dok se masa ne potroši. Zadnji sloj treba biti pršut. Sve prekriti celofanskom folijom i ostaviti da se ohladi. Nakon toga rezati u kocke kao na slici i poslužiti uz prilog po želji.

Dobar tek! ■

**PROJECT-TRADE d.o.o.** PROIZVODNJA – OPREMANJE – VELEPRODAJA – MALOPRODAJA – PROJEKTIRANJE – MONTAŽA – SERVIS



PROIZVODIMO: HLADNJAKE, SUDOPERE, STERILIZATORE NOŽEVA, RADNE STOLOVE, TE RAZNU SPECIJALNU OPREMU U INOXU  
ZASTUPAMO: SCOTSMAN – LEDOMATI ZA PROIZVODNJU GRANULIRANONG I LJUSKASTOG LEDA VELIKIH KAPACITETA  
VEISSMANN – RASHLADNE KOMORE RAZNIH KAPACITETA.



Avenija Dubrava 46, 10040 ZAGREB; Tel. 01 2910 893, Fax. 01 2910 907; e-mail: project-trade@zg.hinet.hr, www.project-trade.hr