

se propisuju programi kontrole Europske zajednice u državama članicama i trećim zemljama. Također, obuhvaćeni su opći uvjeti uvoza, edukacija osoba koje obavljaju kontrolu i provedbene mjere. U prilogima detaljno su razrađeni sadržaji stručnog osposobljavanja osoba koje provode službene kontrole, karakterizacija analitičkih metoda, kao i ostale aktivnosti u vezi sa službenim kontrolama. ■

## BILJNA MASNOĆA FE 19

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

Vremena se mijenjaju, pa tako i naš način življenja ali i način prehrane. U izlozima trgovačkih lanaca i propagandnim lecima velikim slovima skreće nam se pozornost da su uveli HACCP sustav, proizvođači posjeduju ISO I HALAL certifikat i sl., koristeći to kao adut u prodaji. To su, dakle, planovi i propisi po kojima se postupa u cilju održavanja zdravstvene ispravnosti mesnih prerađevina, njihove kvalitete i stalnosti kvalitete sirovina, zaštite od mikrobioloških i drugih onečišćenja. Da bi se propisi proveli i uspostavila kontrola, teret se dodatno prenosi na voditelje tehnološkog procesa, a oni opet pojačavaju zahtjeve i upite na dobavljače sirovina. Kada je riječ o začinskim dodacima onda to gotovo redovito znači i inovacije u cilju poboljšanja proizvodnje mesnih prerađevina. Ukoliko mesni proizvodi ne smiju sadržavati svinjsko meso i svinjsku masnoću, razvijeni su postupci u kojima se koristi emulzija od biljne masti ili ulja. Emulzije su se izrađivale i u slučaju proizvodnje prerađevina isključivo od goveđeg mesa, korištenjem govedske masnoće (loja). Loj bi se naprije fino usitnjavao na kutteru, a potom se dodavala topla/hladna voda i emulgator u čijem je sastavu najčešće bilo mlijeko u prahu. Konzistencija tako dobivene emulzije nije dopuštala primjenu u obliku kockica ili stabilnih zrnaca dobivenih mljevenjem od 1-5 mm veličine. Zadatak je, dakle, bio proizvesti emulgator koji će osigurati čvrstu emulziju u funkciji imitiranja komada slanine na presjeku gotovog proizvoda i ne samo imitiranja izgleda već i osobina slanine koje će se zadržati pri daljnjoj preradi. To znači mogućnost korištenja tako proizvedene emulzije u zrnatom obliku (polutrajne i trajne kobasice) i u

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

# Struke trebaju stručnjake



Veselimo se Vašem sudjelovanju!

Međunarodni praktični seminar  
za menadžment mesne industrije  
i logistike svježine sa  
razgledavanjem pogona



19. i 20. studenog 2007.  
u Valluhn/Njemačka

## Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno  
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte  
Vaše poduzeće pomoću naših kom-  
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu  
budućnost!

Mi smo tu za Vas –  
Vaš strukovni ERP-stručnjak



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.

Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin

Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055

info-hr@csb-system.com



fino emulgiranom nadjevu (bareni proizvodi kao hrenovka, safalada, mesni sir, posebna kobasica i sl.). Emulgator kojim bi se ovi zadaci ispunili označen je komercijalnim imenom FE 19 (FE – njem. Fetteulgator; 19 – zato što 1 kg FE 19 emulgatora služi za proizvodnju 19 kg emulzije koja imitira slaninu u klasičnim mesnim proizvodima).

#### Osnovni je omjer:

1 kg FE 19 : 8 kg ulja : 10 kg voda/led

#### Prednosti emulgatora FE 19:

- daje stabilnu emulziju
- bijeli prah, neutralnog okusa
- višestruko upotrebljiv u proizvodima od pilećeg, purećeg i goveđeg mesa
- omogućuje proizvodnju prerađevina s manjim udjelom masnoće (oko 40% manje masnoće)
- masnoća za emuliranje je iz biljnog ulja (suncokret ili uljana repica)
- emulgator je potpuno biljnog porijekla
- bez alergeničkih dodataka (prema normama EU)

#### Primjer recepture:

1 kg FE 19  
8 kg ulje (suncokret, repica)

temperature < 5°C

10 kg voda/led

19 kg emulzije

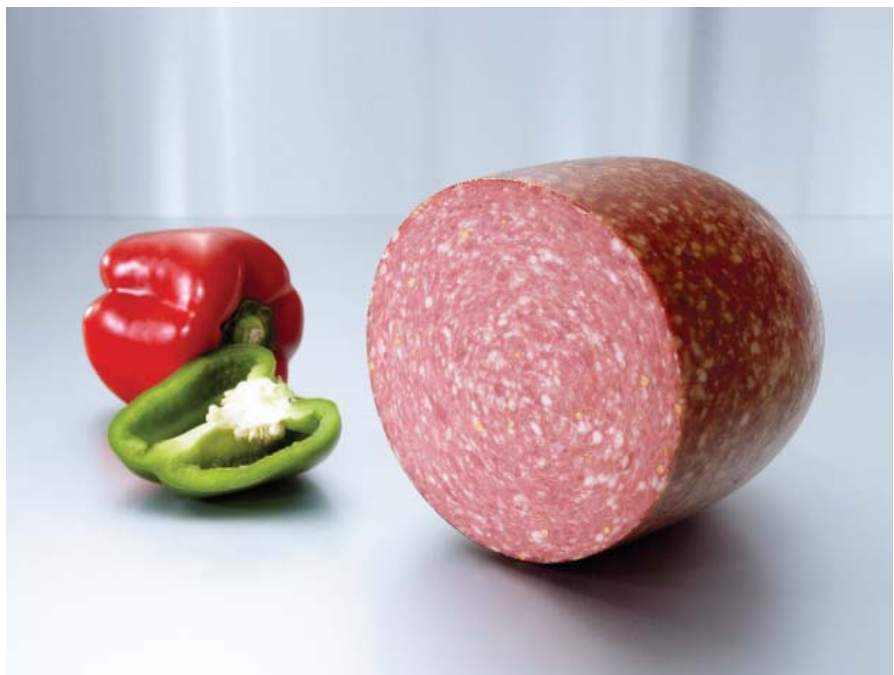
za veću čvrstoću gotove emulzije moguće je izabrati omjer:

1 kg FE 19 : 6 kg ulja : 8 kg voda/led

Proizvodnja emulzije odvija se u kutteru prema sljedećim koracima:

- izvagati dodatak u omjeru od 2/3 vode 1/3 leda
- oko 2/3 tako pripremljenog dodatka staviti u kutter
- s polaganom brzinom kutterske zdjele dodavati FE 19

- nakon okretaja od oko dvadesetak puta u punoj brzini, zaustaviti kuttersku zdjelu i ispod poklopca noževa počistiti zaostali dio mješavine vraćajući ga u masu
- zatim još oko desetak puta emulgirati visokom brzinom zdjele i brojem okretaja noževa
- ulje polako ulijevati i vrlo kratko umiješati
- dodati ostatak vode i leda u kutter i izjednačiti masu
- tako spravljenju mješavinu ostaviti u posudama u hladnjaču preko noći
- sljedećeg dana emulzija bi bila spremna za daljnju





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



*Više okusa. Više uživanja.*



preradu u proizvodnji mesnih prerađevina  
- prije konačne primjene emulzije može se emulzija eventualno smrznuti.  
Pretpostavljam da će ovako jednostavan postupak

izrade emulzije tehnolozima olakšati posao kada bi trebali odgovoriti na sve raznovrsnije zahtjeve potrošača i prolaska kroz labirinte normi HACCP i HALAL certifikata. ■

## IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

30.8.2007.

### IMENOVANJE VRŠITELJA DUŽNOSTI RAVNATELJA HRVATSKE AGENCIJA ZA HRANU

Stupanjem na snagu novog Zakona o hrani (NN 46/07) propisana je obveza imenovanja ravnatelja Hrvatske agencije za hranu.

Na sjednici Upravnog vijeća Hrvatske agencije za hranu koja je održana 29. kolovoza 2007. godine jednoglasnom odlukom Upravnog vijeća razriješen je dužnosti dosadašnji ravnatelj doc. dr. sc. Boris Antunovic.

Budući da nitko od kandidata prijavljenih na natječaj nije izabran, temeljem članka 43. stavka 2.

Zakona o ustanovama i članka 24. stavka 1. Statuta Hrvatske agencije za hranu, na prijedlog čelnika nadležnog tijela imenovan je za vršitelja dužnosti ravnatelja Hrvatske agencije za hranu prof.dr.sc. Mate Bilić, redoviti profesor Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku.

10.09.2007

### ODRŽAN PETI EFSA-IN SEMINAR POD NAZIVOM „ADVISORY FORUM“

Opatija je 6. i 7. rujna 2007. bila domaćin petog u nizu seminara u organizaciji Europske agencije