

# JOŠ JEDNA NOVA PROIZVODNA LINIJA

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

Proces globalizacije kojem smo svjedoci zbiva se na svim poljima, pa tako i u mesnoj industriji. Iako su sva zbivanja opravdavana potrebom tehnološkog razvoja i općim boljitkom, mogu se izdvojiti trendovi koji teže izvornosti sirovine za proizvodnju (čije se podrijetlo dokazuje certifikatom), kao i „wellness“ programi zdrave prehrane s velikim naglaskom na individualnost i posebnost. Rezultat ovih nabrojanih tendencija jest da potrošač biva sve kritičniji prema sastavu prehrambenog artikla. Prirodni proizvodi odgovarajućeg izgleda, dobrog okusa, optimalne konzistencije postaju potrošačevo pravo. Kvalitetan proizvod je onaj koji vraća kupca, a ne onaj koji se neprodan vraća proizvođaču. Posebni zahtjevi kupca zahtijevaju i poseban pristup proizvodnji. Stoga proizvođaču mesnih prerađevina u takvim okolnostima na raspolaganju stoje tri pravca:

## 1. BIO – proizvodi

Proizvod se može smatrati „bio“ ili „eko“ proizvodom, kada je najmanje 95% sastojaka poljoprivredne proizvodnje izvornog bio podrijetla. Osim uzgojene bio-sirovine proizvođač mesnih prerađevina mora pri izradi proizvoda koristiti dodatke od dobavljača koji jamči da su njegovi začini nastali iz sirovine bez genetski modificiranih organizama, bez dodataka koji pojačavaju okus, bez laktoze i glutena.

2. E<sub>0</sub> – proizvodnja mesnih prerađevina bez nitritne soli, fosfata, glutaminata, antioksidansa, bojila, dakle aditiva koji se inače moraju pri deklariranju označavati E brojem. O načinu takve proizvodnje i vrstama proizvoda bilo je riječi u nekoliko prošlih brojeva ovog časopisa.

3. Novapur – linija (lat. pur = čist, izvoran, nepatvoren), koja nudi proizvodnju klasičnih mesnih specijaliteta (naresci, mesni sir, hrenovke, kuhana šunka), s dodatkom novih začinskih komponenata. Ovu liniju začinskih proizvoda kao i prethodne dvije, razvila je tvrtka WIBERG kao kompletan sortiment bez pojačivača okusa, glutamata i alergena koji

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

## Racionalizacija u svakoj točki



**Veselimo se Vašem sudjelovanju!**

Međunarodni praktični seminar:  
Najbolji koncepti menadžmenta  
za prehrambenu industriju  
s razgledavanjem proizvodnih pogona

30. i 31. ožujka 2006.  
u Stuttgartu, Njemačka

**Softver za poduzeća,  
specijaliziran za pojedine struke  
s integriranom sljedivošću  
prema međunarodnim standardima**

Smanjite drastično svoje troškove  
EOP-kompletnim rješenjem s integriranim logističkim konceptima za

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

Odlučite se sada za osiguranu  
budućnost svog poduzeća!

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

podliježu obveznom navođenju u deklaraciji gotovog proizvoda. Primjer proizvoda uz dodatak ove začinske linije donosimo u nastavku:

Novapur mesni sir s dodatkom dehidriranih ljuski-  
ca feferona:

**Materijal:**

- 10 kg govedina II kat
- 38 kg svinjetina II
- 26 kg masni obresci, masno tkivo
- 26 kg led
- 100 kg

**Postupak:**

Mesno tijesto izraditi uobičajenim postupkom, a na kraju dodati ljuskice feferona i crvene i/ili zelene paprike i dobro promiješati. Puniti u kalupe i peći na 130°C do temperature od 70 °C u sredini proizvoda.

Dodaci smjese začina za 1 kg mase mesnog sira:

- 10,5 g Novapure Leberkäse Combi
- 20,0 g nitritna sol
- 1,0 g češnjak u ljuskicama
- 10,0 g ljuskice feferona
- 1,0 g papar bijeli mljeveni
- 5,0 g paprika u ljuskicama crveno/zelena



Iz ove recepture vidljivo je i to da se okus polutrajnih proizvoda može oplemeniti dodavanjem dehidriranog povrća ne samo u sezoni, već cijele godine. Doziranje i priprema su jednostavni, a gotov proizvod ima atraktivan izgled na presjeku i izvanredan okus. Navodimo nekoliko novih mogućnosti:

- rajčica u ljuskicama
- špinat u ljuskicama
- feferoni u ljuskicama za postizanje intenzivnijeg ljutog okusa

- papar u mješavini nekoliko vrsta, grubo mljeven za kobasice, ali i za ukrašavanje površine gotovog proizvoda.



U proizvodnji kobasica za narezivanje, dobar je primjer „Bečke kobasice“ koja je u nas svojedobno imala zamjenu u kobasici pod imenom „Moslavačka“.

**Materijal:**

- 23 kg govedine II kategorije
- 7 kg leda
- 45 kg svinjetina mršava, od toga oko deset dijelova težine uzeti meso iskoštene svinjske koljenice
- 25 kg masno tkivo
- 100 kg

**Postupak:**

Svinjetina s dijelovima koljenice se predsoli s nitritnom soli i Cut-power dodatkom (3 g/kg) dodaje se češnjak u granulama (3 g/kg) i čuva u hladnjači 12-24 sata. Masno tkivo se također predsoli s nitritnom soli i čuva na isti način. Sljedeći se dan napravi mesno tijesto iz govedine uz dodavanje leda i dodataka pa se u kutteru predsolfeno masno tkivo nasiječe na krupne komade, dodaje se predsolfeno meso, pomiješa i usitni do određene granulacije. Cijela masa se zatim samelje u stroju za mljevenje na otvoru  $\varnothing 2$  do  $\varnothing 3$  mm i u vakuumu (0,6 – 0,8) izmiješa. Nakon crvenjenja, sušenja, proizvod se dimi toplim dimom kod temperature 65-70°C, a onda peče dok se ne postigne temperatura od 72°C u sredini proizvoda.

Na 1 kg mase dodaje se:

- 8,0 g Novapure Wiener
- 20,0 g nitritna sol
- 3,0 g Cut power za predsolfavanje mesnih dijelova
- 3,0 g češnjak u granulama također samo za predsolfeno meso

U proizvodnji trajnih proizvoda ove linije poboljšanja





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



*Više okusa. Više uživanja.*





su u primjeni dijetalnih vlakana (njem. Ballaststoffen). Znanstvenim studijama utvrđen je povoljan

utjecaj ovih vlakana na ljudsko zdravlje. Vlakna su otporna na probavu i apsorpciju u tankom crijevu, potiču probavu, smanjuju razinu kolesterola u krvi te uravnotežuju razinu glukoze u krvi. Po svom sastavu su to vlakna graška, škrob od graška i oligofruktoza. Kod pripreme mesa za trajnu kobasicu doziraju se u količini od 40-50 g/kg. Kobasicama se također može dodati kalcij, magnezij i L-karnitin, a za fermentiranje se koriste BIOBAK Probiotic starter-kulture. Živimo u vremenu u kojem je bez marketinga i brendiranja gotovo nemoguće predstaviti i prodati proizvod. U ovim proizvodnih linijama ima dovoljno argumenata kako bi se postojeći proizvodni program obogatio i predstavio kao prodajna marka.

**Prispjelo / Received:** 27.01.2006.

**Prihvaćeno / Accepted:** 06.02.2006. ■

## GREŠKE KOBASICA

Majić<sup>1</sup>, S., I. Filipović<sup>2</sup>

Kobasice su proizvodi dobiveni nadijevanjem prirodnih ili umjetnih ovitaka smjesom različitih vrsta i količina usitnjenog mesa, masnog tkiva, kožica, iznutrica, ostataka vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. U našoj zemlji se proizvode i stavljaju u promet trajne, polutrajne, obarene, kobasice za kuhanje i kobasice za pečenje. Na temelju njihove proizvodnje razvio se unutar mesoprerađivačke struke kobasičarski zanat.

U ocjeni kakvoće kobasica značajna je procjena senzornih svojstava kobasica (izgled presjeka, boja mesa i masnog tkiva odnosno nadjeva, konzistencija, miris i okus). Ti parametri mogu biti promijenjeni uslijed pojave grešaka nastalih tijekom proizvodnje kobasica (tehnološke greške). Greške se odnose na promjene vanjskog izgleda, nadjeva

te mirisa i okusa, a umanjuju vrijednost ili dovode u pitanje upotrebljivost za prehranu ljudi.

### 1. Promjene vanjskog izgleda kobasice

Najčešće greške vanjskog izgleda kobasica su:

- naborani ovitak nastao uslijed prebrzog (trajne kobasice) ili prekomjernog (obarene kobasice) sušenja
- odvajanje ovitaka uslijed visoke relativne vlažnosti zraka u komori za zrenje trajnih kobasica
- promašćenost ovitka uslijed visokog dimljenja (trajne kobasice) ili dodatka veće količine masnog tkiva, odnosno izdvajanje masti ispod ovitka (podlijevanje) koje je posljedica prekomjerne upotrebe mekanog masnog tkiva ili previsoke temperature obrade (polutrajne kobasice) ili slabe kakvoće emul-

<sup>1</sup> Mr.sc. Slava Majić, Veterinarska stanica grada Zagreba, Heinzelova 68

<sup>2</sup> Ivana Filipović, dr.vet.med., Veterinarski fakultet, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Heinzelova 55, Zagreb