

6. konzerve,
7. slanina i
8. ostali proizvodi od mesa.

U pogledu sastava kriteriji kakvoće nisu posebno određeni, a Pravilnikom nije propisana kategorizacija mesa za industrijsku preradu. Kakvoća je primarno određena kemijskim sastavom te proizvođačkom specifikacijom, koja je obvezna za sve proizvode. ■

VIŠESLOJNA LJEPOTA: LUK

Kolovrat¹, M.



Luk je najvjerojatnije porijeklom iz centralne Azije. Kao ljekovita biljka, začin i stabljika povrća, on se dugo uzgaja. Botanički se luk ubraja u skupinu poriluka, zajedno s tulipanima, narcisima i šparogama. Već kod Egipćana luk je bio cijenjen, korišten u žrtvenom obredu bogovima. Sadnja luka u Europi počinje nakon što su Rimljani donijeli lukovicu preko Alpa. Od 19. stoljeća luk postaje povrtlarska kultura u Njemačkoj. Danas se u značajne isporučioce luka ubrajaju Egipat, Mađarska, Kina i Sirija, no luk je danas rasprostranjen gotovo u cijelom svijetu.

Luk ne poboljšava samo okus jelu i namirnicama, već je značajno njegovo antibiotsko djelovanje. On sprječava

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

Struke trebaju stručnjake



Veselimo se Vašem
sudjelovanju!

Međunarodni praktični seminar
za menadžment prehrambene
industrije s razgledavanjem pogona

13.-14. rujna 2006.
u Wageningen-u, Nizozemska

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

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

Višeslojna ljepota: Luk



prehladu i preporuča se u borbi protiv gripe, pri povišenoj temperaturi i kod bronhitisa ili za snižavanje kolesterola. Sadrži dragocjene vitamine (najviše C i B), minerale i eterična ulja. Na kraju, ima svojstvo poticanja rada bubrega i služi u izmjeni tvari u ljudskom organizmu. Budući je danas sve u trendu „wellnessa“, dobro je znati kako pomaže pri sanaciji krvnih podljeva. Luk se izreže po sredini i položi se na površinu otekline koja, kao i bol brzo prolazi. Visoki zeleni listovi kod mladog luka pomažu kod gubitka apetita.

Luk se vrlo dobro usklađuje sa svim začinima i pikantnim jelima. Kao i kod češnjaka, prodaja luka



je također u obliku ljuskica (dehidriran), narezan, u prahu ili granulama, te već prženi u ljuskicama i prženi u tekućem obliku. O primjeni prženog luka pri proizvodnji paštete bilo je riječi u ovom časopisu (vidi MESO br. 5/2004). Mesnim prerađevinama luk u navedenim oblicima primjene, izvanredno zaokružuje i profilira ugodan okus. Npr. mesni sir s

prženim lukom, sve vrste pašteta i mesnih namaza nezamislive su bez prženog luka. Oblikovanom mesu (pljeskavice) obvezno se dodaje luk u granulama. Komadi injektiranog mesa nakon salamurenja u tumbleru, posipaju se dehidriranim narezanim lukom i zamataju u celofansku foliju, te peku u pećnici. Nadalje, u postupku obrade svježe jetre u recepturama paštete, dobro je na jetru u kutteru staviti 2-3 glavice očešćenog svježeg luka, a potom sve usitniti.

Luk sadrži neznatne količine eteričnog ulja (dehidrirani luk oko 0,01%), ali zato puno ovojnice intenzivnog okusa na sumpor. Okus i kvaliteta ne ovise samo o vrsti luka nego i o području uzgoja. Za dobru kvalitetu luka potrebno je odmah nakon berbe (vađenja iz zemlje) početi s njegovom preradom. Za sprječavanje gubitka arome i okusa, luk se mora nasjeći, a ne gnječiti. Daljnji kriterij kvalitete je izgled luka. Luk svijetle (bijele) boje je visokog stupnja čistoće (bez ljuske) ima i veću kvalitetu u gotovom proizvodu. Proljetni luk se najbolje čuva u hadnjaku i zadržava svoju aromu najdulje šest dana. Uobičajeni ljetni ili zimski luk može se sačuvati više tjedana u hladnom i zračnom prostoru (najbolje u podrumu).

Kod pripreme je važno luk malo oljuštiti a onda



▼ suhi luk



luk u granulama



prženi luk





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



Više okusa. Više uživanja.



Višeslojna ljepota: Luk

narezati. Ako se luk prži na vrućoj masti ili ulju treba izbjegavati njegovo zagaranje, da luk ne bi ubrzo postao gorak. Sastojak u luku koji vam kod narezivanja izaziva suze je propantial S-oksid, koji reagira s vodom u našoj suznoj tekućini. Kako bismo si pomogli, potrebno je nož kojim luk sječemo svaki put provući kroz tekuću hladnu vodu.

Mogućnost korištenja luka u mesnim prerađevinama i brojnim jelima je velika, makar pri tome i malo "plakali". ■



Ideje za «snack» proizvode



Da li imate ono što bi ona htjela grickati?



HAHN – Food. Ideas. People.™

HAHN – stručnjak za hranu od 1848. godine

- brzi razvoj od koncepta do finalnog proizvoda
- uobičajeni stabilizacioni sistemi za hranu pronalaze vaše proizvode
- široki «know-how» u području hrane i tehnologije
- najviši standardi kvalitete
- najnoviji koncepti u prehrani i proizvodnim idejama
- informacije sa tržišta širom svijeta

Slobodno nas kontaktirajte, bez ikakve obveze.

G. C. HAHN & Co. d.o.o.
Mihanovićeve 9c • HR-48000 Koprivnica • CROATIA
Tel. +385/48/641 415 • Fax. +385/48/641 416 • hahn-co@kc.htnet.hr
www.gchahn.com