

u korist malih i srednjih poduzeća, istraživački potencijal europskih regija te stimulacija ostvarivanja punog istraživačkog potencijala.

Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa, u suradnji s Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva i Europskom komisijom organiziralo je 26. rujna 2006. u Zagrebu konferenciju pod nazivom "Hrvatska i zapadno-balkanska regija - mogućnosti suradnje s Europskom unijom u 7. Okvirnom programu na području hrane, poljoprivrede i biotehnologije". Na konferenciji su sudjelovali predstavnici Europske komisije, te znanstvenici i državni dužnosnici iz Europske unije, Hrvatske i zemalja zapadno-balkanske regije. Program konferencija je obuhvatio rezultate suradnje Hrvatske i drugih zemalja s Europskom unijom u 6. Okvirnom programu, uvod u 7. Okvirni program s općim informacijama, pravilima sudjelovanja, i radnim programom, s naglaskom na područje hrane, poljoprivrede i biotehnologije, te mogućnosti buduće suradnje s Europskom unijom u istraživanjima na tom području. FP7 kao glavni instrument EU za financiranje znanstvenog istraživanja i tehnološkog razvoja tijekom razdoblja 2007. do 2013. godine, jedna je od najvažnijih poluga ostvarivanja Lisabonskog plana. Prijedlozi Komisije za 7. Okvirni program, objavljeni 6. travnja 2005. godine, prolaze završnu proceduru odobravanja i usvajanja od strane Europskog parlamenta i Europskog znanstvenog vijeća. ■

ŠTO JE NOVO?

Kolovrat¹, M.

Uobičajeni razgovor između tehnologa, mesnih prerađivača, ne može proći bez pitanja koje je ujedno i naslov ovog priloga. Pri tome se misli što to još može biti bolje od uobičajenih postupaka u proizvodnji kojih se tehnolozi teško odriču. Otpor da se nešto mijenja je shvatljiv. Međutim, kada se promjena na bolje provede, u smislu racionalizacije postupka, uštede vremena, truda i novaca – brzo se svi na to naviknemo. Pogotovo ako to poboljšanje provede

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

Struke trebaju stručnjake



Veselim se Vašem sudjelovanju!

Seminar za menadžment
prehrambene industrije

10. studenog 2006.
na Plitvičkim jezerima

Sajam Foodapest

foodapest

„A“ paviljon 302/A štand
21.-24. studeni 2006.
Budimpešta/Mađarska

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

Što je novo?

i o njemu brine netko drugi. Želeći, dakle, odgovoriti na pitanje iz naslova, za proizvođače mesnih prerađevina dvije su novine:

- WIBERGOVA nova aroma dima dolazi s notom trešnje

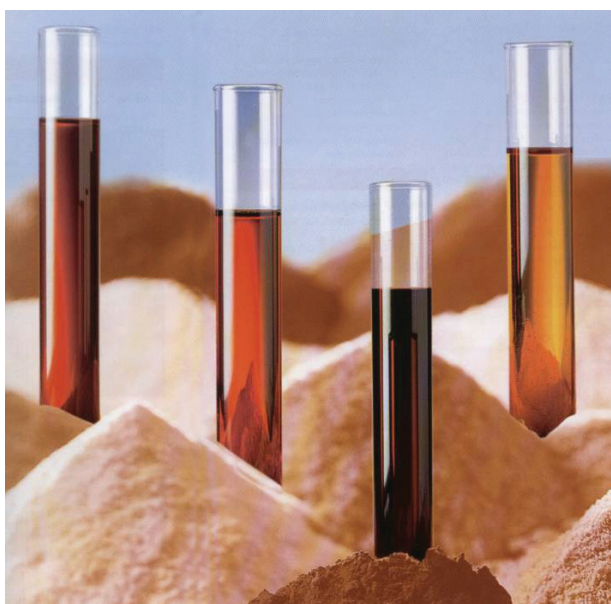
- LEBO AKTIV – gotovi emulgatorski pripravak u obliku paste.

Krenimo redom.

Dim se frakcioniranjem dijeli na četiri komponente i metodom čišćenja se sastojci opasni po zdravlje ljudi svode na minimum. Aroma dima (izdvojene komponente u tekućem stanju) manje je opasna po zdravlje nego ona dobivena tradicionalnim načinom dimljenja. Troškovi proizvodnje dobivanja tekućeg dima znatno su smanjeni jer ne uključuju troškove uklanjanja otpada, nema emisije štetnih spojeva u okoliš, smanjuju se troškovi čišćenja komora za toplinsku obradu (naslage katrana pri izgaranju piljevine) i sl., dok se higijenski standardi pri proizvodnji povećavaju.

Nova aroma dima usklađena je kompozicija tekućeg dima dobivenog iz tvrdog drveta trešnje, i može se izravno dodavati u mesno tijesto i u salamuru za injektiranje mesa. Doziranje je 0,5-1,5 g/kg mase ili po okusu u ovisnosti o području primjene i vrsti mesnog proizvoda.

Ovako dobivena smeđa tekućina ne daruje gotovom proizvodu samo zaokružen okus i lijepu boju, nego je u usporedbi s tradicionalno dobivenim



dimom manje štetan po zdravlje a ekološki je prihvatljiv.

Osobito je ovakva kompozicija arome dima prikladna za kuhane proizvode (šunke u ovitku, polutrajne suhomesnate proizvode itd).

WIBERG kao proizvođač dostavlja proizvođačku specifikaciju, a prema normama EU o zdravstvenoj ispravnosti dodataka za mesne proizvode, ova se tekućina deklarira kao aroma. Održivost ovog proizvoda je 18 mjeseci u originalnom pakiranju.

LEBO-AKTIV je gotov, pripremljen emulgator za sigurnu i racionalnu proizvodnju pašteta i mesnih namaza. Pastozne je konzistencije s mogućnošću dodavanja izravno u masu, bez miješanja u toploj vodi. Njegovo je djelovanje učinkovito u slučaju uobičajenog načina proizvodnje (kuhanje pojedinih sastojaka za paštetu ili proizvodnja paštete u hladnom postupku kada se mesne komponente ne moraju kuhati).



U osnovi je LEBO-AKTIV aktivna pasta mnogostrukog djelovanja. Njezinom primjenom smanjeni su gubici u odnosu na uobičajeni, topli postupak. Nepotrebno je miješanje, pripremljanje u toploj vodi ili u „koh“-kutteru. Pri dodavanju emulgatora u praškastom stanju treba voditi računa da do aktiviranja njegovih molekula mora doći pri temperaturi vode od oko 100°C, jer je kod nižih temperatura njegova učinkovitost znatno smanjena.





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



Više okusa. Više uživanja.



Što je novo?

Ostale značajke LEBO-AKTIV emulgatora su:
 doziranje: 8-10 g/kg kod izrade paštete uobičajenim putem (topli, kuhani dijelovi mesa)
 okus/miris: neutralan
 boja/konzistencija: bijela pasta
 čuvanje: 6 mjeseci u originalnom pakiranju (kanta od 5 kg)
 Sastav za deklariranje: E472c, sol

Receptura za postupak izrade paštete u hladnom postupku, bez kuhanja i zagrijavanja mesnih komponenti je sljedeća:

Materijal:
 40 kg svinjske jetre
 44 kg mesni obresci (kod iskoštavanja svinjske lopatice i čvrsto masno tkivo)
 9 kg LEBO AKTIV
 7 kg vrhnje (20-30% mliječne masti)
 100 kg

Postupak:

- svježu svinjsku jetru dobro isprati
- obreske i masno tkivo ohladiti (+2°C)
- jetru usitniti na kutteru (temperatura do 20°C)

do fine konzistencije i tako dobivenu pastu od jetre spremite na hladno (+4°C)

- obreske i masno tkivo na maloj brzini noževa isjeći i usitniti, a onda obraditi na najvećoj brzini noževa (do +18°C)

- u tu masu dodati LEBO AKTIV i emulgirati do područja temperature mase 26-28°C

- začine i dodatke (bez soli!!!) umiješati u masu u kutteru

- prethodno obrađenu jetru dodati u masu i ponovno sve emulgirati do +25°C

- nitritnu sol dodati na maloj brzini i okrenuti oko desetak puta kuttersku zdjelu da se smjesa potpuno izjednači

- puniti u nepropusne ovitke i kuhati na 78°C dok temperatura centra proizvoda dosegne 72°C

Na koncu, bilo bi zanimljivo izraditi analizu troškova pri uobičajenim i postupcima u kojima se primjenjuju navedene nove arome i pripravci. Trošak energije i gubitak vremena pri praznom hodu u procesu proizvodnje malo je tko do sada uzimao u obzir kao važan parametar u povećanju konkurentnosti. ■

Smanjenje troškova ...

Da li vam je potrebna tehnološka podrška u optimalnoj proizvodnji hrane? Računajte na nas!



HAHN

G. C. Hahn & Co. Since 1848

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