

LITERATURA

xxx The General Principles of Food Law in the European Union - Commission Green Paper COM(97) 176, April 1997

xxx White Paper On Food Safety, Commission of the European Communities, Brussels, 12 January 2000, COM (1999) 719 final;

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf

xxx Priopćenje komisije; Mišljenje o zahtjevu Republike Hrvatske za članstvo u Europskoj uniji, Komisija europskih zajednica, Brussels, 20. travnja 2004.; COM(2004) 257 konačni tekst

http://www.mei.hr/Download/2004/04/27/Misljenje_EK-hrv.pdf, str. 75

xxx Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety, Official Journal L 031, 01/02/2002 P. 0001 - 0024

xxx Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs, Official Journal L 139, 30/04/2004 P. 0001 - 0054

xxx Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, Official Journal L 139, 30/04/2004 P. 0055 - 0205

xxx Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption, Official Journal L 139, 30/04/2004 P. 0206 - 0319

ABSTRACT**VETERINARY "ACQUIS COMMUNNITAIRE" WITH****ATTENTION TO THE VETERINARY PUBLIC HEALTH**

EC Avis from 20. April 2004 confirmed the well known fact that before joining EU Republic of Croatia still has a lot of work on establishing veterinary legislative frame and bringing into force secondary legislation as well as organizing activities in the veterinary field. Achieving and maintaining the status of third country approved for export to the EU included regular European inspection missions. In respect of Croatian decisive position to become an EU member state as soon as possible, it is expected that the time period before veterinary profession will be demanding by comparison with amount of legislative acts which should be incorporated in existing primary and secondary legislation as well as new systems of official controls which should be implemented. With the beginning of negotiations the intensity of European inspection missions will be significantly increased and they will cover all establishments which are interested in obtaining export category. Taking into consideration established deadlines it is important to note that harmonization of veterinary legislation and modernization of meat processing establishments as well as dairy establishments should be started as soon as possible in order to fulfill all EU requirements.

Key words: European union (EU), European commission (EC), opinion of EC, *acquis communnitaire*, inspection

* Rad je kao pozvano predavanje autorica prezentirala na Trećem hrvatskom veterinarskom kongresu, Opatija, 17.-21. studenog 2004. ■.

ŠTO SVE TREBA U PROIZVODNJI KOBASICA?

Kolovrat¹, M.

Polutrajne i obarene kobasice proizvodi su koji se nalaze u ponudi svakog mesnog prerađivača, bez obzira na dnevno proizvodnju. Proizvođači su vrlo osjetljivi na mišljenja i primjedbe o njihovim proizvodima, a s druge strane vrlo su ponosni ako se za te proizvode govori da su uspjeli i da su prihvaćeni na tržištu. Problem je složeniji kada proizvode ocjenjuju oni koji taj proizvod kupuju i konzumira-

ju, a izazov je utoliko veći što pojedine regije imaju potpuno različita poimanja poželjnih osobina jednog te istog proizvoda. Dok je za jedne masnoća i intenzitet začinjivosti poželjna kakvoća, druge to odbija. Parametri ocjenjivanja pojedinih proizvoda koje potrošač navodi obično su spontani i predstavljaju dragocjene informacije za proizvođača ukoliko do njega dođu. Ti su parametri obično:

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

izgled kobasice, presjek proizvoda, miris, okus, slanost, boja i zahvaljujući tome u velikoj mjeri se kupac odlučuje kupovati baš taj proizvod. Kupnjom proizvoda potrošač na neki način komunicira s proizvođačem, a dobra "komunikacija" rezultira dobrom prodajom proizvoda. Proizvođač mesnog proizvoda suočen je i s drugim problemima, kao što su izbor i cijena sirovine, izbor različitih začina za postizanje raznovrsnih okusa s obzirom na navike ljudi u pojedinim područjima, izbor pomoćnih sredstava (aditiva), sredstava za očuvanje boje mesnog proizvoda i njegove svježine, poboljšanje senzorskih svojstava proizvoda, primjena dostupnih inovacija i začinskih dodataka kojima se oplemenjuje okus kobasice i na kraju sigurnost proizvodnje. U nastojanju da proizvođaču pomognemo u sferi tehnološkog postupka, proći ćemo kroz dio ponude WIBERGA kao odgovor na zahtjeve potencijalnih kupaca, trgovačkih lanaca i sl.

Pomoćna sredstva pri usitnjavanju (kutterovanju) i izradi mesnog nadjeva

- **Bratfix**® - visoko vrijedni, potpuno rastopljivi fosfat u obliku praha, stvara sjajan, svijetao i elastičan mesni nadjev osiguravajući konstantno ujednačenu kvalitetu bez izdvajanja masnoće ili želea na dnu kobasice. Doziranje: 4 g/kg ukupne mase.

Sastav: (E450) difosfati, pH vrijednost: 7,3

- **Class**® - tekući fosfat za obarene kobasice koji je pogodan za doziranje kroz nizak stupanj viskoziteta, djeluje učinkovito, do zadnje čestice i izdašan je u korištenju, djeluje momentalno u fazi primjene u kutteru jer je brzo rastopiv, nema rastepa u procesu kutterovanja, nema okusa u kobasici jer nema nikakvih zaostalih kristala.

Doziranje: 6 g/kg proizvoda

Sastav: E450; E300



- **Staro** - kombinirano pomoćno sredstvo u obliku praha, optimalno aktivira bjelančevine i vezanje kroz čvrste komponente fosfata. Daje izrazito crvenu boju uz usklađene aditive i učinak svježine. Postiže dobro vezanje u kobasicama koje odlikuje napetost i prvorazredan izgled presjeka. Ugodna crvena boja kobasice ostaje dugo stabilna. Doziranje 6 g/kg dodaje se na početku kutterovanja.

- **Knuspra**® - emulgator za visoke zahtjeve. Osigurava jezgrovit zagriz, stabilnu formu kobasice i njenu napetost. Potpomaže smanjenju kala u toplinskoj obradi kobasice. Emulgator u sastavu ovog pomoćnog sredstva sprječava izdvajanje masnoće pri visokim temperaturama toplinske obrade (pečenice i mesni sir). Doziranje: 10 g/kg



- **Bon-Pell**® plus - učinkovita je otopina koja rješava nekoliko problema:

- potapanje svježih kožica u 2%-tnoj otopini Bon-pella 18-24 h dovodi do njihovog bubrenja i smekšavanja, što je preduvjet izrade stabilne suspenzije u omjeru 1:1 (svježe kožice:voda/led). Važno: kožice prije potapanja u otopinu Bon-pella ne soliti!

- uštedu radnog vremena pri kuhanju svinjskih glava, jezika, jer se dodavanjem Bon-pella u vodu skraćuje vrijeme kuhanja za 25%

- djeluje i kao sredstvo koje na kobasicama u prirodnim crijevima sprječava stvaranje sluzi nastale razvojem bakterija. Kratkim potapanjem kobasica u otopinu Bon-pella i vode one ostaju dugo napete i očuvane svježine boje.



SREDSTVA ZA OČUVANJE BOJE KOBASICE

FRISCHROT ® brzo i intenzivno crvenjenje i očuvanje boje kod svih vrsta kobasica. Doziranje : 1,5 g/kg



CONTRIT ® sredstvo pomiješano s nitritnom soli nezaobilazno je pri predsoljavanju mesnih komada koji će se u gotovom proizvodu pojaviti kao uložak (npr. u jegeru, tirolskoj kobasici, šunkarici i dr.). Ne sadrži kiseline i stoga nema negativan utjecaj na vezanje vode u mesu, i njeno izdvajanje. Stabilizira boju mesa na presjeku. Doziranje : 6 g/kg pred-soljenog mesa. Sastav: antioksidans (E316)

**SREDSTVA ZA OČUVANJE SVJEŽINE KOBASICA**

TOP-FRESH ® odgovarat će onim zahtjevi-ma većih trgovačkih lanaca koji traže produženu održivost gotovog polutrajnog mesnog proizvo-da. Proizvodi životinjskog podrijetla ograničene su održivosti i predstavljaju lako pokvarljivu namirnicu, pa je stoga u najmanju ruku čudan zahtjev velikih trgovačkih lanaca da rok održivosti bude što dulji. Svima je jasno da polutrajna kobasica proizve-dena od svježeg mesa i prodana u kroz nekoliko dana ima posve drugačija svojstva i kvalitetu od

one koja se nalazi u vakuumskoj vrećici i na vitrini prodavača stoji 30 i više dana. Ovaj dodatak služi očuvanju svježine kobasica i mesnih proizvoda i produljivanju svježine, nudeći sigurnost u njihovoj proizvodnji i transportu do krajnjeg potrošača. Top-Fresh pomaže očuvanju svježine proizvoda pakiranih u vakuumskoj vrećici, zaustavlja razvoj bakterija i stabilizira pH-vrijednost na više tjedana. Doziranje: kod obarenih i polutrajnih kobasica 2-3 g/kg na kraju kutterovanja, kod tlačenica i proizvoda sa želatinom 4 g/kg proizvoda. Važno: pri upotrebi - dodavanju u mesni nadjev ne miješati Top-Fresh s nitritnom soli.



STABILAC - ovo sredstvo ima također funkciju očuvanja svježine a osnova mu je 60%-tna otopina natrijumlaktata koja stvara intenzivnu boju i održava svježinu kobasice i vraća sposobnost vezanja vode. Gotov proizvod je održiv na dulje vrijeme i ne gubi na konzistenciji (čvrstoća, napetost). Izravno se dodaje u mesni nadjev, pazeći da se dobro raspore-di u masi. U slučaju dodavanja 20 g/kg proizvoda potrebno je iz recepture izvaditi 2 g/kg nitritne soli.





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



WIBERG

Više okusa. Više uživanja.

**Čestit Božić i uspješnu Novu 2005.
svim našim suradnicima žele djelatnici tvrtke
TTR Kolovrat.**

FRISCHEX® - dodatak za očuvanje svježine kobasice. Neutralnog je okusa, dodaje se u mesni nadjev zajedno sa začinskom smjesom. Doziranje: 2 g/kg mase.



POBOLJŠANJE IZGLEDA KOBASICE

U području poboljšanja izgleda kobasice kao nekoga presudnog faktora pri kupnji, možemo uočiti nekoliko dodataka:

PAPRIKANA® - tekući ekstrakt paprike koji se u mesnom tijestu brzo raspoređuje, jednostavno dozira (1 g/kg mase), i daje proizvodu dobar okus i boju. Ovakav ekstrakt paprike na nosaču glukozi također se dobije i u formi praha s istom količinom doziranja u mesno tijesto kao tekuća.



ROSSO-C - Dozira se od 0,3-0,5 g/kg mase, na početku procesa usitnjavanja, a pogodan je pri postizanju boje kod svijetlih emulzija, bez gubitka boje i sivljenja proizvoda u znatno duljem vremenu. Sastav: E120



INOVACIJE U PROIZVODNJI

U inovacijama za povećanje stabilnosti mesnog tijesta i čvrste konzistencije mesnog proizvoda bilo je već riječi na ovom mjestu kada se govorilo o CONNECT-It-u. (vidi MESO, br.2/2003). Kao "čuvar vlage" u kobasici pojavljuje se ROSAPUR-fein, kombinacija šećera koja se dodaje zajedno sa začinom na početku procesa usitnjavanja ili u salamuru pri injektiranju. Zadatak mu je čuvati napetost u proizvodu danima, osobito ako je proizvod pakiran u vakuumsku vrećicu. Smanjuje gubitak mase proizvoda u procesu toplinske obrade, pri kuhanju, dimljenju, sušenju.

SREDSTVA ZA OPLEMENJIVANJE OKUSA

Na koncu, želimo li oplemeniti okus kobasice (okus celera, bilja, luka, češnjaka) onda su tu proizvodi sa i bez glutamata.



ZAKLJUČAK

Što bi nakon svega proizvođač mesnog proizvoda mogao učiniti? Željeli smo donijeti jedan pregled svega onoga što se može upotrijebiti ovisno na kojem se dijelu proizvodnog procesa nailazi na problem. Čini se da bi se iz ovog izbora moglo odabrati ono što bi pomoglo u rješavanju nastalog problema (boja proizvoda, svježina, održivost, preveliki kalori, nedovoljno dobra konzistencija, nedovoljno izražen miris i okus, neizražajnost u ponudi sličnih artikala itd.). S gledišta prodaje, jasno je da mesni proizvod predstavlja, osim namirnice i ono nešto po čemu uočavamo određenu osobnost proizvođača. Izražavati tu osobnost u sveopćem naletu globalizacije tržišta i zahtjevu trgovačkih lanaca da kobasica koju proizvođač nudi mora biti "što kvalitetnija, a što jeftinija" (!?!), nije samo poželjan nego i nužan korak opstanka. ■