

IFFA (INTERNATIONAL FLEISCH UND FLEISCHWIRTSCHAFT AUSSTELLUNG)

Kolovrat¹, M.



Iza nas je ostao još jedan međunarodni sajam - izložba mesa i mesnog gospodarstva IFFA (International Fleisch und Fleischwirtschaft Ausstellung), održan u Frankfurtu od 15 - 20. svibnja.

Moto ovogodišnjeg sajma bio je "više znati, više postići". Bila je to prigoda razmijeniti mišljenja i dojmove s našim proizvođačima mesnih prerađevina koji su kao posjetitelji došli vidjeti što je novo u području izrade strojeva u preradi mesa, načinu pakiranja gotovih proizvoda, skladištenja svježeg mesa, dizajnu umjetnih ovitaka, upotrebi robota u proizvodnom procesu i sl., i da se pri tome nekako ocijeni gdje smo mi u Hrvatskoj u odnosu na najnovije trendove.

Tijekom izložbe održana su zanimljiva izlaganja. Prvi dan ovog tematskog skupa bio je pod radnim naslovom "Nove granice Europe" s četiri teme:

- što znači proširenje Europske Unije za mesno gospodarstvo?
- novi propisi higijene u mesnoj proizvodnji usklađeni s pravilima EU



- investiranje u nova tržišta

- jesu li istočnoeuropske zemlje spremne za pristupanje u EU?

Ako bi trebalo komentirati predavanja prvog dana, onda se nužno nameću i neka pitanja. Europski prerađivači rastu zajedno i pitanje je što će se dalje događati? Treba li zato nova strategija cijele branše? Za nas je važno kakve će biti posljedice proširenja EU biti na gospodarstvo? Naši su mesni prerađivači već iskusili pojavu velikih trgovačkih lanaca i njihovu strategiju brutalnog snižavanja cijena dobavljačima, ali nije poznato da oni kao prerađivači imaju jedan zajednički (cehovski) pristup tim lancima. Do tada ćemo imati svakodnevno bombardiranje "kupujte jeftino i kvalitetno", a kako je u proizvodnji mesnih prerađevina malo toga kvalitetno a da je istodobno i jeftino, potrošačima se onda nudi kupiti skupo nekvalitetno.

Vežano uz odredbe higijenskih uvjeta u teoriji i praksi zemalja EU, sadašnjih 17 smjernica postat će s vremenom jedan tzv. "higijenski paket". Tema se odmah nadovezuje na pitanje kako se spremaju buduće članice za ulazak u Europsku Uniju? U tim se zemljama očekuju određene razlike u privređivanju, ali kakve i koje - to nama u našoj proizvodnoj grani nitko ne može reći. Kakve će promjene nastati i što se još u tim zemljama treba dogoditi? Posebno stoga što je očito da će morati doći do objedinjavanja subjekata u prehrambenoj proizvodnji.

Drugog dana konferencije otvorena je tema mesno gospodarstvo pod pritiskom globalizacije, i u okviru toga teme:

- gdje se nalaze divovska tržišta za mesno gospodarstvo?

¹ Miroslav Kolovrat, dipl.ing., TTR Kolovrat



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



Više okusa. Više uživanja.



- sigurnost proizvodnje i svjetska trgovina
- kriza menadžmenta na međunarodnom tržištu mesa
- izgradnja mesoprerađivačkih pogona u trećim zemljama.

Ovdje se slušatelj iz zemlje kao što je Hrvatska osjeća pomalo zapostavljenim, jer je bilo govora o tendencijama razvoja mesnog gospodarstva u zemljama ostalih kontinenata. Je li samo Azija tržište kao "div koji spava" ili i drugdje raste potencijalno značajna proizvodnja? Gdje su buduća glavna razvojna tržišta za azijske i ostale zemlje? Koliki utjecaj imaju međunarodni sporazumi i organizacije poput WTO-a?

Zanimljivo je bilo i predavanje o sigurnosti proizvodnje s obzirom na svjetsku trgovinu. U vremenu kad se javljaju zahtjevi za deregulacijom tržišta, vlasti se uvijek iz zdravstveno-političkih razmatranja ne prihvaćaju tog posla. Dobar je primjer bio zabrana uvoza govedskog mesa u sporu između EU i Amerike. Prema našem zakonu o hrani, u sličnim kriznim situacijama (pa tako i nedavna buka oko upotrebe GMO proizvoda), Hrvatska agencija za hranu trebala bi promptno reagirati. No, mi imamo samo informaciju o prijedlogu (zbog potreba dnevne politike) da sjedište buduće Agencije ne bude u Zagrebu (kako je, inače, Zakonom propisano - čl.91.stavak 3.) već u Osijeku. Od Agencije ni traga ni glasa, a kamoli da ona reagira u kriznim situacijama.

Trećeg dana konferencija je završila predavanjima o mogućnostima i rizicima međunarodne trgovine mesom i perspektivama za meso i mesne prerađevine, te o usporedbi sigurnosti prehrane u Europi i Americi. Nakon ovakve konferencije neizbježan je dojam o našoj nespremnosti kao zemlje za ovakve trendove koji dolaze.

Pravo osvježenje bilo je prolaziti pored izložbenih prostora i uočavati inovacije koje racionaliziraju

tehnološki proces prerade mesa i pomažu u dostizanju veće kvalitete gotovog mesnog proizvoda, sigurnosti njegove proizvodnje i produljenju roka održivosti. Tako je firma "Flema" proizvela inovaciju u izradi patentne glave za prihvaćanje kutterskih noževa, kod koje je gornji dio izveden od plastične mase, a umetnut je u nju dio koji dolazi na osovinu od kuttera i prihvaća noževne. Jednostavnija ugradnja, bolja mogućnost održavanja i veća razina higijene.

"Wiberg" je razvio 6 novih okusa u proizvodnji mortadele, predstavio način proizvodnje obarenih proizvoda (hrenovke, safalada, mesni sir, posebna, parizer i sl.) bez E-brojeva, (bez nitrita, fosfata, antioksidansa), kao i prirodne antioksidanse za produljenje roka održivosti (winox).

Tvrtka "Bettcher Industries, Inc." predstavila je drugu generaciju Whizard noževa kako bi još više doprinijela u racionalizaciji pri iskoštavanju mesa.

Veliku pomoć pri održavanju standarda u recepturama mogu pružiti jednostavni



uređaji koji će na osnovu uzorka u roku od pedesetak sekundi na zaslonu prikazati postotak sadržaja proteina, vode, masnoće i kolagena. Osim što se kao uzorak koristi svježe meso (sirovina), prije početka proizvodnje, za određivanje količine bjelančevine, masnoće i vode mogu se koristiti uzorci gotovih proizvoda. Točnost ovakvog uređaja kalibriranog za ispitivanje svježeg mesa je za količinu masti <0,3 % (za proizvode između 4-30% masti), bjelančevina, voda, kolagen za meso < 0,5 %.

Nove su ideje i u postupcima očuvanja boje i svježine mesa bez dodavanja aditiva, novi je način u

“parovanju” i vezanju kobasica uređajem izravno vezanim za stroj za punjenje u ovicima kalibra do 50 mm. To nije stroj za zatvaranje metalnim zatvaračem, nego se vezanje odvija koncem, u maniri povratka na stara dobra vremena. O brojnim drugim inovacijama mogli bi se pisati posebni prilozi.

Umjesto zaključka trebalo bi zaželjeti da mi u Hrvatskoj u okviru ove gospodarske djelatnosti ne reagiramo retroaktivno na događaje i nove tendencije u tehnologiji, već proaktivno, slično kao što se to moglo vidjeti posjećujući ovaj sajam. ■

OSVRT NA “VEČERNJAKOVU KULENIJADU 2004.” U POŽEGI

Karolyi¹, D.

UVOD

Trajne kobasice po sirovinskom sastavu i nutritivnoj vrijednosti jesu najkvalitetniji i komercijalno najvrjedniji kobasičarski proizvodi jer se proizvode iz birane sirovine kroz vremenski dug i skup proces fermentacije i zrenja. S pravom se može se reći da ovaj tip kobasica predstavlja “ponos” nacionalnih kobasičarskih proizvoda. U Republici Hrvatskoj jedan proizvod po svojim organoleptičkim osobinama, kvaliteti ali i kulturološkom značaju nema premca među ostalim vrstama kobasica. To je slavonski domaći kulen ili kulin, koji se proizvodi u tradicionalno svinjogojskom podneblju od Zapadne Slavonije, Posavine i Podravine do Istočne Slavonije, Baranje i Srijema. Vještina proizvodnje kulena na seoskim gospodarstvima, stjecana tijekom povijesti prenašana je s generacije na generaciju te je u gastronomskoj tradiciji Slavonije, domaći kulen, uvijek predstavljao proizvod najviše vrijednosti i ponosa (Slike 1 i 2).

U mjesecu lipnju, kada domaći kuleni dozrijevaju i na stol se iznose prvi ovosezonski primjerci, procjenjuje se kvaliteta proizvoda i uspješnost kulenara. Kulene međusobno uspoređuju prvi susjedi i gazde ali i susjedna sela i šire, pri čemu uspjeh u sušenju kulena donosi poštovanje i “dobar glas” domaćinstvu. Iz tog tradicionalnog rivaliteta s vremenom su se razvile i organizirane kulenijade - natjecanja proizvođača kulena. Različite kulenijade posljednjih godina sve su brojnije i popularnije, no po svome značaju i dugogodišnjoj tradiciji najvažniju smotru proizvođača domaćeg slavonskog kulena predstavlja “Večernjakova kulenijada” u organizaciji zagrebačkog Večernjeg lista.

Ovogodišnja 23. “Večernjakova kulenijada 2004” u Požegi okupila je više od 70 privatnih proizvođača kulena s područja Slavonije, Posavine, Podravine, Moslavine i Srijema, koji su na ocjenjivanje donijeli rekordnih 106 uzoraka kulena. Ocjenjivanje uzorka kulena obavljeno je 11. lipnja 2004. u prostori-

¹ Mr.sc. Danijel Karolyi, asistent, Zavod za opće stočarstvo, Agronomski fakultet Zagreb, Svetošimunska 25