

Ovaj je rezervoar također pod vakuumom. Napunjeni rezervoari odvoze se do pogona, gdje se mlijeko odvodi u tankove za prethodno grijanje, koji su također pod vakuumom. U njima se mlijeko ugrije na neko 50° C, zatim se iz njih tlači kroz filtar u homogenizator i odavle na grijač, u kojem se u 5 sekunda ugrije na 140° C, i kod te se temperature drži 8 sekunda pod tlakom od 136 atmosfera. Nakon toga se brzo ohladi na 43° C i s pomoću Martinova aseptičnog stroja ulijeva u prethodno sterilizirane limenke u komori, u kojoj se podržava temperatura od 132° C. Zatim se mlijeko u limenkama hladi na 18° C i uskladištuje kod 7° C.

Ray Blomberg i F. E. Hessey ističu, da »proizvod nema okus kuhanoga mlijeka, i to zahvaljujući uglavnom prethodnom postupku, kojemu je mlijeko podvrgnuto, i činjenici, da za vrijeme procesa svaka čestica biva podvrgnuta istoj vrućini«.

(List: Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft No 8 i No 13 — 1952. i Food Engineering, juni, 1951.)

OSVRT NA IV. OCJENJIVANJE MLJEČNIH PROIZVODA

(26. V. 1952.)

Na ovom ocjenjivanju mliječnih proizvoda bilo je predloženo 16 uzoraka sira trapista, jedan uzorak sira edamca i 11 uzoraka maslaca. U odnosu na prijašnja ocjenjivanja bilo je nešto manje predloženih uzoraka, jer je većina pogona otpremala mlijeko za potrošnju u svježem stanju.

Ocjenjivalo se po istom sistemu, kao i prije, a komisija je bila sastavljena ovako:

1. Lazić Stevo, »Zdenka«, Vel. Zdenci
2. Ferdebar Mato, »Slavonka«, Sl. Požega
3. Potočić Mirko, Gradska mljekara, Zagreb
4. Levak Franc, Gradska mljekara, Zagreb, pogon Dubrava
5. Laloš Ivan, »Zvijezda«, trg. pod. Zagreb
6. Bradić Nikola, »Slavonija«, trg. pod., Zagreb
7. Sabadoš ing. Dimitrije, Polj. šumarski fakultet, Zagreb
8. Markeš ing. Matej, Udruženje mljekarskih poduzeća, Zagreb.

Za razliku od prijašnjeg načina prikupljanja uzoraka, ovom prilikom je traženo, da se dostave uzorci proizvedeni određenog dana, i to: sir proizveden 29. travnja i maslac proizveden 17. svibnja o. g.

Pogoni su bili dužni da uzorke uzimaju iz skladišta komisijski, da sastave zapisnike o porijeklu robe i da sve uzorke, zajedno sa zapisnicima dostave Poslovnici Udruženja najkasnije do 21. V. o. g.

Razlozi za ovakav način prikupljanja uzoraka jesu:

1. — Da se ograniči mogućnost probiranja uzoraka među svom robom, koja leži na skladištu pogona. Time se posredno utječe na proizvođače, da svakog dana nastoje proizvesti dobru robu, jer im nikad unaprijed nije poznato, od kojeg će se datuma tražiti uzorci za ocjenjivanje.

2. — Ocjenjivačkoj komisiji predloženi su uzorci jednake starosti, a to je omogućilo, da se pravilnije ocijene pojedina njihova svojstva.

3. — Od dana, kad su uzorci prispjeli, do dana ocjenjivanja (svoga šest dana) uzorci su pod jednakim uvjetima bili pohranjeni pod nadzorom, da bi se mogle zapaziti promjene, koje nastaju na proizvodima u vremenu transporta od proizvođača do potrošača.

Od 16 uzoraka trapista bilo ih je 14 okruglih i 2 u bloku. Težina uzoraka varira između 1,08 i 1,97 kg, a sirevi u bloku imali su težinu 1,92 odnosno 2,17 kg. Edamski sir salama bio je parafiniran crveno obojen i omotan u celofan, pravilnih dimenzija, u težini od 1,65 kg.

Izuzev trojice, svi su ostali uzorci maslaca bili dostavljeni oblikovani i pakovani po ¼ kg. Većina uzoraka maslaca nema naznačenu težinu, nego ova varira od 0,240 do 0,260 kg.

Rezultati IV. ocenjivanja i analize uzoraka maslaca

Redoslijed	Polučeni broj točaka	Od toga za miris i okus	Voda %	Mast %	Proizvodac
1.	17,75	10,56	17,18	82	T. M. P. Ostflek
2.	17,50	9,81	16,93	82	Polj. zadruška Horecogovc
3.	17,25	9,63	16,51	83	G. M. Zgb. pog. Pihomata
4.	16,81	9,75	16,40	83	»Slavenska, pog. Plekencica
5.	16,31	9,88	15,14	84	G. M. Zagreb, centrala
6.	16,06	9,50	14,57	85	G. M. Zgb. pog. Durdurc
7.	15,94	9,50	13,98	86	»Zdenkac, pog. Zlatenci
8.	15,74	8,94	16,26	83	G. M. Virovitica
9.	15,75	8,88	15,32	84	»Stočna zadruga, Bahina Greda
10.	15,56	9,32	19,73	80	»Opsektac, pog. Lutzani
11.	14,50	8,12	18,52	81	G. M. Zgb. pog. Štefanje

Rezultati IV. ocenjivanja i analize uzoraka sira

Redoslijed	Polučeni broj točaka	Od toga za miris i okus	Vlaga u %	Mast u suhoj tvari sira %	Proizvodac
1.	17,62	7,50	37,29	49,73	»Slavenska, pog. Plekencica
2.	16,50	6,38	36,16	49,41	»Zdenkac, pog. V. Gridovac
3.	16,44	6,44	35,08	41,04	»Zdenkac, pog. Pož. Sasvoje
4.	16,19	6,63	37,72	42,79	»Zdenka, pog. Palc. Poljana
5.	15,62	6,31	37,09	48,82	G. M. Zgb. pog. Štefanje
6.	15,37	6,06	36,07	51,00	»Opsektac, pog. Orlovac
7.	14,93	5,37	36,56	43,79	»Zdenkac, pog. Danovar
8.	14,63	5,69	28,95	46,28	»Zdenkac, pog. Končanica
9.	13,87	6,50	37,22	52,38	»Zdenka, pog. Palc. Poljana
10.	13,69	5,63	39,28	33,61	G. M. Zgb. pog. Pihomata
11.	13,06	5,56	32,58	45,41	Polj. zadr. Horecogovc
12.	12,94	5,00	34,17	45,65	»Opsektac, pog. Lutzani
13.	12,50	4,99	36,06	47,00	»Opsektac, pog. Svilaž
14.	12,31	5,06	36,34	51,49	Polj. zadr. Kuljevdica, Jetrovec
15.	11,00	4,75	40,77	32,55	Polj. zadr. Kuljevdica, Jetrovec
16.	10,62	4,50	31,54	51,35	G. M. Split, pog. Grabovrac
Edinac	14,25	5,26	nije ispitano	nije ispitano	»Zdenka, pog. Končanica

Priloge b e

Nemasno nagorak i jedva primjetljiv metalan okus. Nedovoljno kisli. Nemasno nakiselo i jedve primjetljiv metalan okus. Okus prazan, skoro potpuno bez mirisa, vidljive osamijene bistrje vode, nemasno nakiselo i utjezen. Aroma nedovoljno izražena, nedov. čist, vidljive bistrje osamijene kapi vode. Nedovoljno čist, aroma nedovoljno izražena, vidljive bistrje osamijene kapi vode. Nedovoljno čist, aroma nedovoljno izražena, nemasno nakiselo. Nemasno nakiselo, okus po stepki, bez mirisa. Nemasno nakiselo i nagorak, skoro potp. bez mirisa, veće kapi bistrje vode. Lagano utjezen, nakiselo, prave vode, slabo gripčan. Nedovoljno čist, grupe u ustelavcu pune bistrje vode, nakiselo, okus po stepki, skoro bez mirisa.

Priloge d e

Čiće nepravilna oblika, sitne, nepravilno raspoređene, tijesto mekano. Pravišok, čitice skoro pravilne veličine i oblika, nešto pregusate, glavak, nakiselo, nemasno preslan. Plak-trajast, kora nedov. dlak, čiće nejednolike i preg. i nakis. suv. slani. Parfimiran, čiće nejednolike, pregusate, nagorak, žilav, suh, nedov. slani. Blok-trajast malo nadut, čiće vel. i rjeđe, resp. pravil. tijesto meko, nagr. Kora s akomodiranim raspuklinama na obodu, rupice pravilna veličine i širine, pregusate, okus nezamano nakiselo i nagorak, tijesto nedovoljno tvrdok. Pravišok, parafimiran, kora uspod olusnutog parafinisa, nakisela, očalo-nešto previelike i pregusate, neznanan miris po amonijsku, okus nagorak. Nešto pravišok, tijesto nejednolike obitelji, žuto s bijelim pligama, rasporod i veličina očica pravilna, suh, nagorak, skoro bez mirisa. Kora s mnogobrojnim malim raspuklinama, naduvan, vanjski izgled nepravilan, rupice previelike, pregusate, nasitjena, tijesto suho. Pravišok, izgled neprav. čiće pregusate i sitne, tijesto krhko, nagor. nakis. Kora nana, izgled neprav. pljesnava, suh nadut, rasprk. u tijestu, očito razno-like, sitne i krupne, miris po amonijsku, nakiselo, nagorak, nedovolj. slani. Kora hrpavata i predelava, dimenz. nepravilne, rupice nejednolike, previelike i pregusate, očite gorak, tijesto meko, gripčan. Kora hrpavata, čiće nedovoljno velike, gusate, nagorak, kiselsast, miris po amonijsku, tijesto krhko. Promjer nešto normalan, kora hrpavata, deblja i tvrđa, tijesto grubo, suho, krhko, čiće nepravilne oblika i neprav. raspod. nakis. preslan, nagorak. Promjer normalan, tijesto grubo, suho, krhko, rupice nepravilne, sitne i pregusate, okus nagorak sa stvarnom primjesom, gruplje, mješto u tijestu. Pravišok, premazan kora tvrđa i neelastična, napravljen, mješto grubo, suho, krhko, čiće sitne, nejednolike, nepravilne, nagorak. Edinac: Tijesto na prevezu nejednolike obitelji — žuto s bijelim pligama, miris po alkoholu, pukotine u tijestu, vanjski izgled i boja pravilna.

Dimenzije kalupa, kojima se oblikuje maslac, pa dimenzije omotnog papira su različite, a to pokazuje, da treba standardizirati pakovanje maslaca.

Pregledom i ocjenjivanjem uzoraka ustanovljeno je, da su manje razlike u kvaliteti kod maslaca (svega 3,25 točaka između najboljeg i najlošijeg uzorka), dok su kod sireva razlike bile veće. Ipak nije bilo izrazito dobrih, a ni naročito loših uzoraka.

Nijedan uzorak sira ni maslaca nije bio ocijenjen sa više od 18 točaka.

Najbolji sir je ocijenjen sa 17,62 točaka, a proizveo ga je majstor Josip Pipal u pogonu Pleternica (poduzeće »Slavonka«, Sl. Požega).

Najbolji maslac je predložila tvornica mliječnog praška u Osijeku (postigao je 17,75 točaka).

U nastojanju, da se poboljša kvaliteta sira, najveći je uspjeh — kao poduzeće — polučila »Slavonka« u Požegi, kojoj je sir klasificiran kao prvi i treći, a maslac je na četvrtome mjestu.

Iako je poduzeće »Zdenka« počela parafinirati sve svoje sireve, ipak joj proizvodi još nijesu dovoljno izjednačeni (sa svojim sirevima je zauzela drugo, četvrto, sedmo, osmo i deveto mjesto, a sa maslacem sedmo!)

Zagrebačka je mljekara predložila svega jedan uzorak sira (pogon Pitomača) i 4 uzorka maslaca, koji su po kvaliteti bili raznoliki.

Općenito se može reći, da je maslac bio prilično dobar. Ipak je zapaženo, da nijedan uzorak nema gotovo nikakve arome. Još se ni u jednom pogonu ne vrši pasteurizacija vrhnja ni cijepljenje čistim kulturama, pa bi to u najskorije vrijeme trebala započeti ona poduzeća, koja za to imaju mogućnost, ako žele, da poboljšaju kvalitet maslaca.

Kod sireva su veće razlike u vanjskom izgledu, okusu i slici prereza, pa poduzeća trebaju sistematski nastojati, kako bi uklonila nedostatke u proizvodnji. Pritom treba uvijek imati na umu, da se za to hoće dobro mlijeko, dobar majstor i pravilna prerada u prikladnim prostorijama.

Sadržina masti u sirevima također nije izjednačena. Varira između 32,55 i 52,38% u suhoj tvari. Udešavanju masnoće treba i dalje obraćati više pažnje, kako se ne bi roba proizvodila na štetu proizvođača, a da pritom poduzeće poluči što bolji finansijski efekat.

Sadržina masti u maslacu odgovara minimalnim zahtjevima »propisa kvaliteta«, ali vode ima u mnogim uzorcima više nego li je dopušteno.

Rezultati ocjenjivanja, pa rezultati analiza uzoraka, koje je izvršio Zavod za laktologiju Poljoprivredno-šumarskog fakulteta u Zagrebu, i napomene ocjenjivačke komisije vide se iz priloženih tabela (1 i 2).



dok je **BIROVLJEVIĆ MIŠO** — maslarski majstor u Tvornici mlijeka u prahu, Osijek — dobio najviše bodova za kvalitetni maslac.

Želimo im daljnji uspjeh!

NAŠI NAJBOLJI NA IV. OCJENJIVANJU

PIPAL JOSIP — poslovođa kod poduzeća »Slavonka«, Sl. Požega, u pogonu Pleternica — dobio je kod IV. ocjenjivanja mliječnih proizvoda u Zagrebu najviše bodova za kvalitetni sir trapist...

