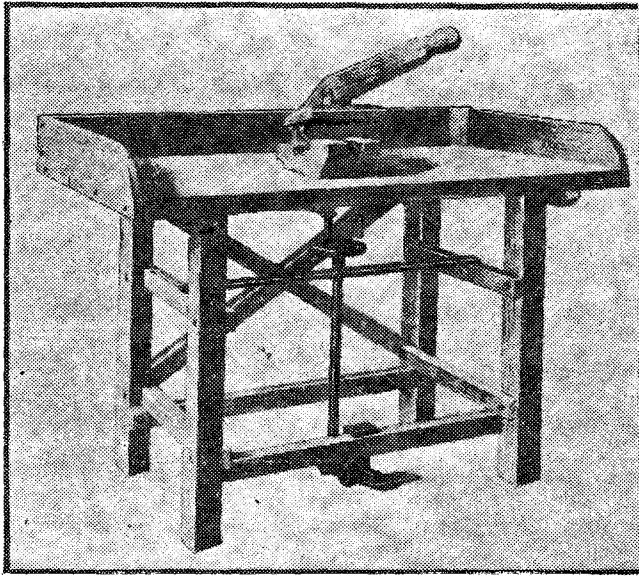


## KAKO SE MASLAC OBLIKUJE, UMATA, OZNAČUJE I USKLADIŠTUJE

**1. Oblikovanje maslaca.** — Ispran i zgnječen maslac oblikujemo obično odmah nakon dovršene proizvodnje. U tu svrhu služe ili drveni kalupi odgovarajućih dimenzija ili strojevi.

U našoj zemlji gotovo svaka mljekara ima svoje vlastite dimenzije maslaca, koje mijenja, kako joj se prohtije. U mnogim drugim zemljama propisane su dimenzije pojedinih komada maslaca, a s tim u vezi je standardizirana i ambalaža



Stolić za oblikovanje maslaca

laža (omotni papir, sanduci). Tako su na pr., u Njemačkoj propisane ove dimenzije maslaca:

težina 500 grama: duljina 15 cm, širina 10 cm, visina 3,5 cm  
težina 250 grama: duljina 10 cm, širina 7,5 cm, visina 3,5 cm  
težina 125 grama: duljina 7,5 cm, širina 5 cm, visina 3,5 cm

Kad oblikujemo maslac, treba paziti, da u njemu ne ostanu zrakom ispunjene šupljine, jer se maslac zbog prisutnosti zraka brže kvari. Površine komada trebaju biti ravne, jer je tako manja površina izložena djelovanju zraka, nego ako su u maslac utisnuti ukrasi.

Jugoslavenski standard za maslac propisuje oblikovanje maslaca u komade netto-težine 0,125, 0,250, 0,500, 3, 5 i 10 kg. težine. Dimenzije komada nisu pro-

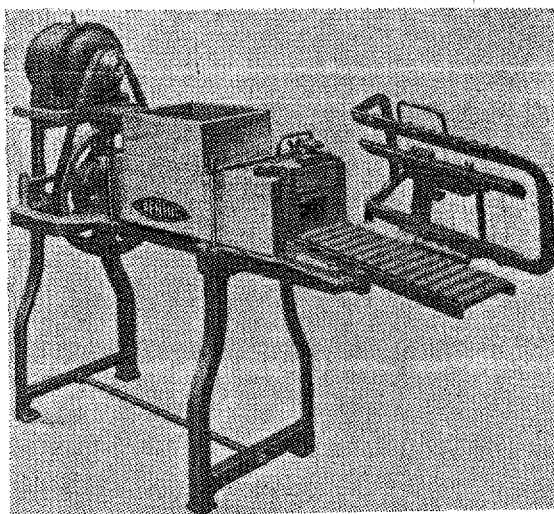
pisane. Neoblikovani maslac može se pakovati u sanduke i burad, ako su jedinice pakovanja teže od 10 kilograma.

**2. Umatati maslac** možemo također rukama ili strojem. Neki suvremeni strojevi služe za oblikovanje i umatanje maslaca.

Kao ovojni materijal najčešće se upotrebljava pergamentni papir ili nadomjestak pergamentnog papira. Osim toga upotrebljava se celofan, pa kaširani listići čistog aluminijskog (alfol) ili kalaja (staniol), a u novije vrijeme pakuje se i u limene kutije.

Umatati maslac aluminijskim listićima i staniolom, a i pakovati u limene kutije ima tu prednost, što ovaj ovojni materijal sprečava prodiranje svjetlosti i do maslaca i kvarenje maslaca pod uticajem svjetlosti.

Pergamentni papir, u koji se umata maslac, smije sadržavati najviše do 10% u vodi topljivih sastavina, do 8% šećera i do 4% pepela. Ne smije imati



Stroj za oblikovanje maslaca kapacitet 500 kg na sat

nikakvih primjesa, koje bi mogle štetno utjecati na svojstva maslaca; naročito ne smije imati mikroorganizama; ne smije upijati mast, a natpis ne smije biti otisnut takovom bojom, koja se topi u vodi ili masti.

Ako se maslac dulje uskladištuje ili dalje transportira, pakuje se u sanduke po 25 do 50 kg ili burad 50 kg. Pritom se u burad stavlja uvijek više, a ne točno 50 kg maslaca. Po njemačkim trgovačkim uzancama stavlja se u burad 50,2 kg maslaca, po danskim 50,5 kg maslaca, a po ruskima 50,8 kg maslaca.

Dimenzije buradi jesu: visina 573 mm, razmak između gornjeg i donjeg dna 530 mm, opseg po sredini 1.280 mm, promjer dna 330 mm, debljina dužica 9 mm. Burad se izrađuje od 24—27 zdravih bukovih dužica s dva dna. Stegnute su najčešće drvenim obročima ne širim od 2 cm.

Neposredno prije nego se burad puni, parafinira se ili oblaže pergamentnim papirom.

Maslac treba nabijati u bure drvenim tučkom (ne rukama!), pazeći pritom, da u maslacu ne bude šupljina i da se pergamentni papir ne ošteti.

**3. Označivanje maslaca** — Po zahtjevu jugoslavenskog standarda i Sanitarne inspekcije NRH na pergamentnom omotu maslaca mora biti označeno:

naziv i mjesto proizvođača (ev. zaštitni znak poduzeća),

kvaliteta maslaca,

netto-težina,

datum proizvodnje,

odobrenje Sanitarne inspekcije NRH, na temelju kojeg dotično poduzeće smije proizvoditi standardni maslac.

Pakuje li se maslac u sanduke ili u burad, mora biti — osim navedenih podataka — naznačena brutto i tara težina.

Oznaka za maslac kvaliteta I (koji se proizvodi od pasteriziranog vrhnja i mora sadržavati najmanje 84% masti, a najviše 15% vode), mora da bude štampana slovima crvene boje. Umjesto oznake »Maslac kvalitete I« na etiketu je dopušteno staviti oznaku »Čajni maslac«.

Sav natpis na omotu maslaca kvalitete II (koji se može proizvoditi od nepasteriziranog vrhnja i mora sadržavati najmanje 82% masti, a najviše 16% vode) mora biti štampan slovima plave boje. Umjesto oznake »Maslac kvalitete II« dopušteno je staviti samo oznaku »Maslac«.

**4. Uskladištenje maslaca** — Našim je standardom propisano, da se maslac čuva u tamnim i hladnim prostorijama, koje se mogu provjetrivati. U tim prostorijama ne smiju se čuvati proizvodi, koji bi mogli štetno utjecati na okus i miris maslaca.

Maslac se na dulje vremena uskladištuje u većim blokovima (20—25 kg) ili buradima (50 kg) ili velikim, zemljanim, glaziranim ćupovima (50 kg).

Hladnjača mora biti primjerno suha, dobro izolirana i tako izvedena, da se podovi i zidovi mogu prati i dezinficirati.

Maslac se najčešće uskladištuje kod temperature od minus 4 do plus 4°C. U prekomorskim zemljama uskladištavaju maslac na dulje vrijeme kod znatno nižih temperatura, t. j. do minus 20°C.

Nije probitačno stavljati sanduke i bačve na pod, nego na podloge od letava. Na taj se način omogućuje cirkulacija zraka oko sanduka, odnosno bačava, te se hlade zrakom i odozdo, a vlaga se ne sakuplja ispod njih.

U vlažnim hladnjačama razvijaju se plijesni po zidovima. Da se spriječi razvoj plijesni, preporučuje se prigodom krećenja staviti u kreč 5% galice ili najprije premazati zidove 5%-tnom rastopinom galice, pa zatim okrečiti zidove vapnom ili kredom.

---

**SEPARATOR** ručni u vrlo dobrom stanju, skoro nov, s kapacitetom 250—300 lit, marke »LACTA« nudi na prodaju Horvat Božo Stjepan, Velika Pisanica.