

U bazenu od betona bila je lužina za čišćenje pastera. Lužina je kružila s pomoću električne centrifugalne crpaljke iz basena kroz crpaljke i paster ponovno u bazen. Vijke, koji su bili masni, nepoznata osoba u mljekari čistila je lužinom (dakako to nije dopušteno!). Jedan se vijak izgubio u lužini. Kada je crpaljka počela crpsti lužinu, povukla je i vijak, a on je razbio kolo crpaljke i nju samu pokvario. Šteta je bila velika, jer je to bila specijalna crpaljka od posebnog materijala, otpornog prema kiselinu.

Ing. Nikola Fatejev, Sarajevo

Sreski zadružni savez

BOLJE ISKORIŠĆIVANJE POSNOG MLIJEKA

Zbog još sezonske neujednačenosti primarne proizvodnje, naročito ljeti kod nas se pojavljuju nepoželjni višci obranog mlijeka. Dosad se od takvog mlijeka najviše izrađivao kazein. Međutim kazein u industriji sve se više zamjenjuje jeftinijim sintetičkim proizvodima.

U većim potrošačkim centrima s mljekarama, koje raspolazu potrebnim pasterizacionim, a još bolje sterilizacionim uređajem, vrlo je prikladan artikl od posnog mlijeka jače zaslađeni kakao u mljekarskim ili patentnim bocama od 0,25 do 0,5 litara. U mjestima, gdje je potrošnja uobičajena, prikladan je i mliječni sulc s mirodijama ili sutlijaš u bocicama od jogurta po 0,25 lit. Višci kvalitetnog posnog mlijeka naročito se pojavljuju u mljekarama, koje proizvode punomasni sladoled, proizvodnja kojeg se konačno sve više uvodi u našim mljekarama.

Posni sir u sitnom stanju i u kriškama ima ograničenu produ i mogućnost čuvanja, redovno je praznog ili suviše kiselog okusa, a često ima i neugodan okus i miris, prvenstveno zbog nemarne izrade, pitanje, koje je svojedobno temeljito obradio u »Mljekarstvu« prof. Šabec.

U zapadnoj i centralnoj Evropi posno se mlijeko na veliko iskorišćuje za proizvodnju mekih, t. zv. »desertnih« i kvargl sireva, kod kojih dublje peptonizirana bjelančevina nadoknađuje nedostatnu masnoću punoćom okusa. Međutim ovi sirevi ne odgovaraju ukusu pretežne većine naših potrošača niti našem klimatskom području.

Od tvrdih sireva, naročito za planinsko područje, gdje je prikupljanje mlijeka u svježem stanju vrlo otežano, nama bi idealno odgovarala proizvodnja zelenog biljnog sira »šabcigera«, za koji se masleno provrio sitni posni sir može isporučivati u veće mljekare na doradu u finalne proizvode tek na kraju ljetne sezone. Ali ni ovaj sir ne bi odgovarao ukusu naših potrošača, premda bi kao proizvod od neograničene trajnosti bio odličan za izvoz u zemlje, gdje je omiljen. Uspiju li naši sadanji pokušaji, o tome će biti više govora na stranicama »Mljekarstva«.

Za naše domaće potrošače odgovarala bi proizvodnja jedne vrste tvrdog posnog ili četvrtmasnog kimovog sira, samo bi za naš ukus trebalo kim i karanfiliće, koji se u njega inače ponekad dodaju, zamijeniti slatkim paprikom. Jedini malo teži uvjet za njegovu proizvodnju u najtoplije godišnje doba je niska toplota potrebna za podrumsko zrenje od neko 12°C.

Prema tome, osim većih mljekara, koje redovno imaju rashladni uređaj, njega bi mogle proizvoditi i najmanje mljekare, ako raspolažu hladnijim podrumom.

Separirano ili miješano mlijeko za ovaj sir, koji bismo mogli nazvati papreni, treba da se podsiri za cca 50 min., zimi kod temperature 32°C, a ljeti kod 28°C.

Ako se mlijeko pasterizira — a to je i poželjno, ali kod minimalne temperature, — doda se prije podsirivanja oko 20 g CaCl₂ na 100 lit. i oko 50 %, što svježije mlaćenice (stepke), ali svakako ispod maksimuma, kod kojeg bi moglo doći do prirodnog zgrušavanja zbog prekomjerno povećane kiselosti, koja ne treba da prijeđe 12°SH.

Podsirevina obradi se sabljom, lagano mješalicom i harfom, sve u toku 5—8 min., do krupnoće oraška i ostavlja se na 15 min., da se staloži. Suvišna sirutka odcrpi se i sadržaj kotla dogrijava se uz lagano miješanje mješalicom do 36° C. Opet se ostavlja na miru oko 5 min., pa se suvišna sirutka opet odcrpi, a podsirevina se vadi iz kotla na sirni sto ili u drvenu kadu s otokom, i kada sirutka prestane da curi, temeljito se razgnječi rukama ili još bolje na sirnom mlinu uz dodavanje 5 % soli i 0,5 % slatke samljevene paprike. Da se sirna masa suviše ne ohladi, potreban je brži postupak i prostorija temperirana na oko 20°C. U istu svrhu poželjni su drveni prošupljeni kalupi obuhvaćeni sa tri željezna pocinčana obruča.

Premda veći koturi sira imaju bolji okus, za lakše rukovanje na stelažama ne bi trebalo da kalupi imaju veći promjer od 28 cm, a visinu oko 20 cm, tako da bi gotovi sirevi bili teški oko 9 kg.

Preko kalupa prebacuje se sirna marama, koja se nakon punjenja pažljivo previje, stavi se deblji drveni poklopac, koji slobodno ulazi u kalup, i sirevi na stelažnim daskama, prema kapacitetu proizvodnje, stave u jedan ili više redova pod vertikalnu prešu. Prešanje treba da traje 10 do 12 sati, a teret se postepeno povećava od 4 do 18 kg na 1 kg sirne mase. Ispravnost prešanja i oblikovanja sireva kontrolira se 4—5 puta, a mokre marama izmjenjuju suhima.

Nakon završenog prešanja sireve oslobodimo kalupa i marama, i smjestimo ih u podrum kod 12°C za zrenje, koje traje 3—4 sedmice; za to vrijeme ih okrećemo i peremo slanom vodom po potrebi.

Od polutvrdih sireva tilzitski najbolje podnosi pripremanje od četvrtmasnog i čak posnog mlijeka. Njegova je proizvodnja opće poznata.

NAPOMENA PRETPLATNICIMA!

Molimo sve pretplatnike lista »Mljekarstvo«, koji još nisu uplatili pretplatu za god. 1957., da to odmah učine, jer ćemo inače biti prinuđeni obustaviti daljnje slanje lista.

Uredništvo