

PRIOLOG POZNAVANJU SMANJENJA TEŽINE TVRDOG OVČJEG SIRA S PODRUČJA RAVNIH KOTARA

Kada su u zadružni podrum za zrenje sira u Zadru dopremljene prve količine mladog, tvrdog ovčjeg sira proizvedenog na području Ravnih Kotara (god. 1957), pa sira različite starosti, koji je Zadružni poslovni savez u Zadru otkupio na području svoga djelovanja, postali su zanimljivi podaci o smanjenju težine (kaliranju) tog sira u uvjetima, koji vladaju u zadružnom podrumu.

U literaturi nalazimo vrlo malo podataka o promjenama težine naših tipova i vrsta sira u toku zrenja. Takvi podaci mogu vrlo korisno poslužiti kao osnov kod kontrole skladišnih knjiga, kao baza za utvrđivanje cijene sira prilikom otkupa sira određene starosti, pa kod ocjenjivanja njege sira. Pokušali smo prikupiti orijentacione podatke o smanjenju težine tvrdog ovčjeg sira, proizvedenog na području Ravnih Kotara starog 2 do 180 dana, određivanjem težine pojedinih uzoraka ili grupe uzoraka sira u određenim vremenskim razdobljima.

Od 7. V. do 3. XII. 1958. utvrđena je težina 326 uzoraka sira, na mjestu proizvodnje ili u podrumu za zrenje. Sir je u podrum obično stizao petnaest do dvadeset dana nakon proizvodnje; njegova je težina kontrolirana svakih sedam, odnosno četrnaest dana, a to je zavisilo o starosti sira.

Rezultati mjerenja su prikazani u tabelama 1., 2. i 3. Podaci o smanjenju težine sira izraženi su ili u postotku težine sira starog dva dana (tabela 1. i 3.) ili u postotku sira starog mjesec dana (tabela 2.). U tabeli 4. navedeni su podaci o temperaturi i relativnoj vlazi podruma.

Tabela 1.

Starost sira dana	Smanjenje težine sira % (u odnosu na težinu sira starog dva dana) (minimum-maksimum)		Prosječno sma- njenje težine sira % (za razdoblje navedeno pod »starost sira dana«)
2— 5	6,2	(2,2— 9,4)	6,2
6—10	9,8	(6,4—13,3)	3,6
11—20	13,0	(9,5—15,4)	3,2
21—30	14,1	(11,5—17,8)	1,1

Na osnovu orijentacionih podataka prikazanih u tabelama, može se zaključiti, da u uvjetima, koji vladaju u podrumu za zrenje i prostorijama za soljenje sira na području Ravnih Kotara, tvrdi ovčji sir izgubi od drugog do tridesetog dana prosječno 10,5%, od tridesetog do šezdesetog dana 7,9%, od šezdesetog do devedesetog dana 3,9%, od devedesetog do stovdadesetog dana 2,1%, od stovdadesetog do stopedesetog dana 1,5%, a od stopedesetog do stoosamdesetog dana 1,7% svoje početne težine. Odnosno, za šest mjeseci njege u podrumu sir u prosjeku izgubi 27,6% težine ustanovljene drugog dana nakon proizvodnje.

Tabela 2.

Starost sira dana	Smanjenje težine sira % (u odnosu na težinu sira starog mjesec dana) (minimum-maksimum)		Prosječno smanjenje težine sira % (za razdoblje navedeno pod »starost sira dana«)
30— 60	3,1	(0,9— 7,8)	3,1
61— 90	6,3	(1,7—11,6)	3,2
91—120	9,1	(6,0—13,8)	2,8
121—150	10,9	(7,0—15,6)	1,8
151—180	11,5	(8,2—15,6)	0,6

Tabela 3.

Starost sira dana	Smanjenje težine sira % (u odnosu na težinu sira starog dva dana) (minimum-maksimum)		Prosječno smanjenje težine sira % (za razdoblje navedeno u koloni »starost sira dana«)
1— 30	10,5	(2,2—17,8)	10,5
31— 60	18,4	(14,2—27,3)	7,9
61— 90	22,3	(18,8—29,7)	3,9
91—120	24,4	(21,9—31,1)	2,1
121—150	25,9	(23,7—31,7)	1,5
151—180	27,6	(25,7—32,2)	1,7

Tabela 4.

Godina. 1958. mjesec	Tempera- tura °C minimum- maksimum	Relativna vlaga % minimum- maksimum
V. i VI.	19—20	85—88
VII, VIII. i IX	20—23	83—86
X, XI. i XII.	14—20	83—86

Iz tabele 2., u kojoj je prikazano smanjenje težine sira u odnosu na težinu određenu za sir star mjesec dana, vidi se, da sir od te težine izgubi oko 3% na mjesec u razdoblju od drugog do četvrtog mjeseca, 1,8% u toku petog mjeseca, a 0,6% u toku šestog mjeseca zrenja. Ovi su podaci također zanimljivi, ako se napomene, da velika količina otkupljenog sira pristiže u zadružni podrum upravo u doba, kad je sir star oko mjesec dana.

Naši su podaci u skladu s navodima dr. Davora Baković, koji je ustanovio, da sir s otoka Silbe izgubi za tromjesečne njege u podrumu 26,32% (24,03—30,15%), sir sa otoka Oliba 20,52% (19,75—22,45%), a sir iz Nerežišća 26,65% (23,33—31,92) početne težine.

Za pomoć u radu zahvaljujemo drugovima Dvoržacek Josipu, Marinović Andriji i Košta Srećku.

Literatura: Baković Davor: »Prinos poznavanja osobina i proizvodnje ovčjih sireva Dalmacije«, Disertacija, Split 1956.