

## Iz domaće i strane štampe

**Proizvodnja jogurt-sira** (Y. G. Davis, tehnološki mljekarski savjetnik, London W1) — No 42/71. — Die Molkereizeitung.

Jogurt-sir rado će prihvatiti oni proizvođači, koji bilo iz kojih razloga ne vole jogurt.

Proizvodi se 4 tipa jogurt-sira:

**1. iz obranog mlijeka.** Proizvodi se u prostoriji temperature 20—25°C. 100 l obranog mlijeka, odnosno odgovarajuća količina u visokom sudu s dvostrukim stijenama ugrije se na 70°C i laganim miješanjem ohladi na 46° C. Nakon toga se dodaje 1 litra normalnog jogurta na 100 litara mlijeka (Ashton 1963, Crawford 1962, Davis 1965, 1967, 1970).

Jogurt se nakon grušanja promiješa. Nakon laganog miješanja ohladi se, a da se ne miješa, na temperaturu od 30° C. Taj proces traje otprilike pola sata. Dodaje se 1 ccm annatto koje se prethodno razređuje u 10 ccm vode. Nakon toga se dodaje 1 litra sirne kulture (Str. cremoris + Str. lactis). Uz lagano miješanje dodaje se 1—3 ccm sirila. Prethodno se razrijedi u 100 ccm vode (svi podaci odnose se na 100 litara mlijeka). Lagano se miješa 5 minuta. Nakon toga se sud čvrsto zatvori poklopcem dok se za 2—3 sata ne stvori čvrsti gruša. Poslije toga se gruša grabi sirarskom žlicom ili gruša grubo usitni u kocke od 2—3 cm, pa gruša pomiješan sa sirutkom prenese u grubu maramu, iz koje se cijedi sirutka. Marama vezana s pomoću četiri ugla objesi se u za to prikladni metalni sud, u kojem ostaje 24 sata u toploj prostoriji. Zatim se marama otvori, pa se gruša u toj marami okrene ili ga se stavi u novu maramu. Daljnja 24 sata svežanj (marama) ostaje u prostoriji od 5—10°C. Slijedećeg jutra određuje se sadržina vode. Ako ne prelazi 60, 70 ili 80%, gruša se (ili svježi sir) temeljito izmjesi i puni u kartone. Glatko tijesto se dobije, ako se svježi sir tiješti s pomoću valjka.

Kod rada mora se pridržavati higijenskih uvjeta, da se ne bi svježi sir zarazio kvascima i plijesnima. To se može spriječiti ili opasnost smanjiti, ako se doda grušu 0,1% sorbinske kiseline ili se mala količina 1% otopine štrca po površini sira. Nakon što se kartoni napune, prenese se u hladnu prostoriju temperature 5° C, gdje ostaju do prodaje.

Jogurt-sir je dijetetski proizvod. Sadrži ne samo žive jogurt-organizme, nego je malo kaloričan, a sadrži kvalitetan protein, vapna, riboflavina i druge hranjive tvari. Aroma mu je nalik na mješavinu normalnog svježeg sira i jogurta.

Tehnika proizvodnje, koja je naprijed opisana, važi za sva 4 tipa jogurt-sira. Razlika je u količini masti.

**2. tip jogurt sira** — 95 l obranog mlijeka miješa se sa 5 litara homogeniziranog vrhnja sa 18% masti. Nakon temeljitog miješanja mlijeko se ugrije na 60° C. Daljnji proces rada je isti kao kod 1. tipa. U Vel. Britaniji taj tip jogurt-sira mora imati najmanje 2, a najviše 10% masti.

Vode ne smije sadržavati više od 80%. Ima nešto veću kaloričnu vrijednost od tipa 1. Prednost mu je što mu je tijesto više glatko nego kod tipa 1.

**3. tip** — Tijesto mu je više glatko nego kod tipa 2. Postotak masti mu iznosi od 10—20%, a količine vode ne više od 70%.

To se lako postizava miješanjem 12 dijelova homogeniziranog vrhnja (sa 18% masti) i 88 dijelova obranog mlijeka.

**4. tip punomasni jogurt-sir** — Kod izrade uzima se a) normalno mlijeko (sa 3,8% masti), b) homogenizirano mlijeko s istim postotkom masti, c) 4 dijela obranog mlijeka i jedan dio vrhnja sa 18% masti.

Prednost postupka b i c sastoji se u tome, da se postizava sir čvrste i mazive konzistencije.

Na evropskom kontinentu obično se proizvodi sir, a specijalno svježi sir, u kojem se miješaju i biljni dodaci (češnjak, celer, vlašac i razni plodovi). Proizvodnja je jednostavna. Dodaci se moraju dobro oprati uz dodatak od 10 ppm klora. Dodaci se obično sjećaju i dodaju prije pakovanja.

**Proizvodnja »caseidina«** — Profesor Katschalsky u Izraelu proizveo je ekstrakt kazeina pod imenom »caseidin«, a da ne navodi njegov sastav.

Ovaj ekstrakt stimulirao bi samoobrambeni sistem u organizmu. Bit će djelotvoran u suzbijanju bolesti prouzrokovane streptokokima i stafilokokima (uglavnom u slučajevima trovanja pokvarenom hranom).

**Proizvodnja serum proteina** — Američka tvrtka »International Corporation« postaviti će u Novoj Zelandiji tvornicu za ekstrakciju serum proteina s pomoću reverzne osmoze kapaciteta 1000 t/dan. Taj proizvod će poslužiti pekarima i slastičarima umjesto jajinog bjelanjka. Predviđa se izvoz u Australiju i Japan.

Ista tvrtka računa da će postaviti desetak takovih tvornica u USA za slijedećih 5 godina.

(Le Lait V i VI/1971)