

# SOMBORSKI SIR I SAVREMENO TRŽIŠTE\*

Branka BAČIĆ

Poljoprivredni fakultet, Novi Sad

Proizvodnja somborskog sira u poslednjih 10 godina opada pored toga što mlekarska industrija beleži vidne rezultate. Proširenje asortimana u proizvodnji sireva je značajno, i danas već nalazimo u domaćoj proizvodnji predstavnike svih grupa sireva, pa i sir kao što je kamamber našao je svoje mesto na našem tržištu. Pitanje koje želimo da obradimo u ovome izlaganju je kakvu perspektivu u budućnosti imaju neki naši autohtoni sirevi i šta bi trebalo uraditi da se osvoji industrijska proizvodnja sira koji je do sada rađen u zanatskoj proizvodnji u pojedinim krajevima naše zemlje.

Rentabilitet u proizvodnji je prvo merilo za upoređenje među sirevima. Dva osnovna parametra rentabiliteta za upoređivanje su utrošak sirovine i utrošak rada. Somborski sir se prodaje s vlažnošću 50—60% i kao takav ima vrlo visok randman, utrošak rada manji nego kod ostalih polutvrdih sireva. Brzo zrenje sira omogućava visoki koeficijent obrtnih sredstava.

Prihvatanje sira od strane trgovine i potrošača je drugi faktor za ocenu mogućnosti proizvodnje. Moderna trgovina kakvu mi danas imamo od Ohrida do Ljubljane raspolaže s frižiderima, pult-frižiderima ili čak uređajima za vakuum pakovanje sečenog sira u plastičnu foliju. Ovo omogućava detaljisanje sira bez gubitaka, kvarenja ili sušenja. U prošlosti važan faktor koji je ograničavao prodaju somborskog sira bio je sečenje u maloprodaji gde je sir lako mogao biti oštećen i rizik trgovine je bio vrlo velik. Dozrevanje sira u trgovini koje je redovno praktikovano danas nije potrebno. Zreli sir može da se očuva zahvaljujući savremeno opremljenoj trgovačkoj mreži. Dosadašnje iskustvo je pokazalo da najveći potrošački centri kao Zagreb i Beograd imaju potrošače za somborski sir. Blag ukus i mala kiselost daju prednost ovome siru kod potrošača koji ne traže slane sireve.

## Mogućnost proizvodnje somborskog sira

Tehnologija prvoklasnog somborskog sira uslovljena je u prvom redu s visokim kvalitetom mleka. U ovome pogledu ostali sirevi imaju prednost. Sem ementalera sirevi su manje osetljivi na svežinu mleka od somborskog sira. Mislim da je ovaj momenat danas presudan za obim proizvodnje ovog sira. Sve naše mlekare još uvek nemaju obezbeđen kvalitet mleka.

Smatram da u budućnosti ovo neće predstavljati faktor koji ograničava proizvodnju. Mlekare koje imaju visokokvalitetno mleko, nemaju u planovima proizvodnje somborski sir. Bilo bi interesantno čuti mišljenje kolega koji su razlozi da se mlekare ne orijentišu na proizvodnju somborskog ili drugog sira ovoga tipa.

Prateći novosadsko tržište sireva, ispitivali smo i kvalitet somborskog sira koji je danas u prodaji. Analize su pokazale da je sir po hemijskom sastavu zadovoljavao. Po ukusu, konzistenciji i zrelosti je vrlo različit. Veći broj uzoraka imao je povećanu kiselost. U poslednjih nekoliko godina zajednička karakteristika ovoga sira je bila da nije obeležen, nema etikete, posebno pakovanje niti

\* Referat sa savetovanja »Problemi tehnologije i ekonomske proizvodnje sireva u SFRJ« održanog 22. i 23. oktobra 1970. u Sarajevu.

drugi znak koji bi mogao identifikovati proizvođača. U najvećem broju slučajeva kupac ne može da zna ko je proizveo sir. Ovo utiče negativno na potrošače jer su ostali proizvodi označeni, i precizno deklarirani tako da somborski sir predstavlja izuzetak. Neujednačenost kvaliteta, i anonimnost proizvođača su danas razlozi slabe potražnje ovoga sira.

Industrijska proizvodnja somborskog sira, i kontinuitet u proizvodnji uticali bi na ošvajanje potrošača i trgovine, a time i za otkrivanje svih prednosti koje ovaj sir ima u poređenju s drugim sirevima.

### Hemijska analiza somborskog sira

Uzorak	% vlage	% masti	mast u suhoj materiji
1	55	27	60
2	42	27	46
3	49	28	54
4	60	25	62
5	50	26	52
6	60	18	45
7	50	23	46
8	54	25	54

Ovi rezultati analiza su vrlo slični rezultatima koje je dobio I. Vujičić (1), što pokazuje da se kvalitet sira nije promenio poslednjih godina.

### LITERATURA

1. I. Vujičić (1958): Neke osobine somborskog sira, Prehrambena industrija br. 4.

## PROIZVODNJA SVJEŽEG SIRA NA MODERNOM POSTROJENJU TVRTKE »ALFA-LAVAL«

Karlo MIKAČIĆ  
Zagrebačka mljekara, Zagreb

Uskoro ćemo u Tvornici mlječnih proizvoda pustiti u pogon modernu liniju za kontinuiranu proizvodnju svježeg sira. Nakon usvajanja proizvodnje »svježeg sira«, ubrzo će se pojaviti na tržištu i neki novi proizvodi, koji su rezultat poslovno tehničke suradnje s firmom »GERVAIS DANONE« iz Münchena. Od primitivne i skupe proizvodnje svježeg sira, koja je bila praćena čestim defektima tehnološke naravi (suh, vlažan, kiseo itd), došli smo do modernog postrojenja sa separatorom za svježi sir na kojem će se proizvoditi brže, jeftinije i kvalitetnije.

Svježi sir od obranog mlijeka sastoji se iz slijedećih sastojaka:

bjelančevine . . . . .	17 —18 %
masti . . . . .	1,2— 1,4%
mlječnog šećera . . . . .	4,0%
mineralnih tvari . . . . .	1,3%