

Sireve u blokovima možemo prethodno prosušiti u sušoj prostoriji ili na zraku. Nakon zrenja u toku 10–15 dana, kad se stvori žućkasta suha korica – parafiniramo tako da ih 1–2 sekunde uronimo u parafinsku smjesu ugrutšanu na 150–160° C.

Veći blokovi sira, po jedan u sanduku ili monoliti u bačvama, zriju u vlastitoj ambalaži, ali treba pomno paziti da ne postanu sluzavi, da ne popljesnive na površini, i da ih zaštitimo od ličinaka muha ili grinja. U takvim slučajevima izvadit ćemo monolite, oprat ćemo ih, osušiti i ponovno zapakovati u prethodno opranu i dezinficiranu ambalažu. Ni u jednom slučaju ne valja sam monolit sira drobiti.

Nakon obavljenog glavnog zrenja u manjim mljekarama ili većima, gdje će sir i topliti, čuva se on do topljenja kod temperature ispod 10° C.

Miješajući ovaj sir s punomasnim ili s topljenim maslacem, možemo dobiti kvalitetan i jeftiniji topljeni sir kojim ćemo povećati njegovu potrošnju. Inače, topljeni sir u standardnom pakovanju više odgovara modernom prometu u našim većim trgovinama sa samoposluživanjem, jer obični tvrdi sir rasječen u kriške, trgda je zavijen u celofan, kalira već nakon par dana i postaje vrlo neizgledan.

## ***Iz naših mljekara***

**Ing. Marko Stanišić, Sarajevo**

Zavod za mljekarstvo PF

### **O MLJEKARI U ROVIŠĆU**

Od mnogih pogona Zagrebačke mljekare vrijedno je spomenuti i onaj u Rovišću. To je razmjerno mala mljekara preradbenog tipa. Kad je sagrađena god. 1907., sastojala se od dvije prostorije. Zadatak joj je bio da obira mlijeko i otkupljuje vrhnje. Obrano mlijeko vraćala je proizvođačima. Poslije je mljekara prešla na otkup mlijeka i radila je bez prestanka, osim za vrijeme dvaju svjetskih ratova. God. 1946. postala je sastavni dio »Gradske mljekare« u Zagrebu, a danas je pogon »Zagrebačke mljekare«. God. 1953. i 1957. proširena je i adaptirana za preradu većih količina mlijeka. Sada ima ove prostorije:

1. Odjel za prijam mlijeka, pasterizaciju i centrifugiranje. Jedan pregrađen dio te prostorije služi i kao priručni laboratorij gdje se ispituje čistoća mlijeka, specifična težina, % masti i kiselost.

2. Odjel gdje se hladi i čuva vrhnje do transporta.

3. Odjel za preradu mlijeka u sir.

4. Odjel za soljenje sira s bašenima.

5. Podrum za zrenje sira.

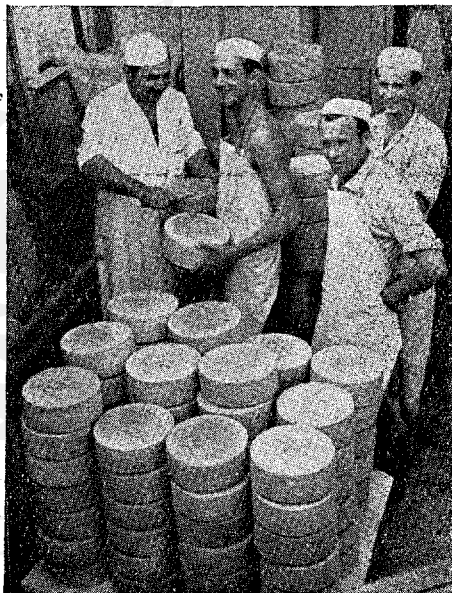
Osim ovih prostorija mljekara ima još kotlovnicu, garderobu za radnike i sanitarne uređaje s kupatilom.

Rasponed prostorija težak je problem za racionalno organiziranje tehnološkog procesa, jer napr. poslije tiještenja sireve treba nositi preko dvorišta u prostoriju za soljenje. Osim toga te su prostorije tako male, da je nevjero-

jatno kako ljudi, koji rade u tom pogonu, manipuliraju mljekom i sirevima, a ne smetaju jedan drugome. To nam govori o primjernoj organizaciji rada i o velikom iskustvu poslovođe i radnika, pogotovo kad se radi o velikim količinama mljeka, koje se danomice prerađuju u toj mljekari. Tako je napr. god. 1957. bilo prerađeno i do 10.800 litara na dan. Mada se god. 1958. i 1959. otkup mljeka smanjio, u drugoj polovici god. 1960. dosegao je 12.000 litara na dan.

Poslovođa Andrija Milošević sa svojim radnicima prilikom spremanja ribanca za ekspedit

(Foto: M. Stanišić)



Treba istaći da se u tom pogonu proizvode sirevi ementalac i ribanac (jugoslavenski parmezan). To su sirevi kojih proizvodnja zahtijeva maksimum truda i znanja iz sirarske tehnologije. Dovoljno je napomenuti da je na XXVI Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu od 28. IV do 7. V 1959. ribanac iz Rovišća ocijenjen kao prima, a na XXVII od 29. IV do 8. V 1960. kao ekstra kvalitetni. Tada je rovišćanski ribanac bio jedan od najboljih proizvoda mljekarske grane proizvodnje. Ovome se može dodati i to da je baš u Rovišću početa proizvodnja jugoslavenskog parmezana u većim količinama još u polovici god. 1955.

Kod nas je često rasprostranjeno mišljenje da se kvalitetni proizvodi mogu izrađivati samo u moderno uređenim pogonima. Otuda je i težnja da se u izgradnju tih pogona ulažu razmjerno velika sredstva, a ne misli se da sva ta sredstva treba da budu u dogledno vrijeme amortizirana, a baš to je redovno najteže, jer u znatnoj mjeri tereti proizvodnju. Ipak, mljekara u Rovišću demantira to mišljenje i služi kao primjer kako se može i u najskromnijim uvjetima uspješno organizirati prerađa mljeka u prvorazredne proizvode i postići najveći uspjesi u ovoj grani proizvodnje. U svakom slučaju, kod upotrebe manjih i neprikladnih mljekarskih pogona treba nastojati da se usavršuju i moderniziraju iz akumulacije vlastitih sredstava povećanom i poboljšanom proizvodnjom.