

Iz naših mljekara

Inž. Marijan Rybak, Zagreb
Zagrebačka mljekara

PROIZVODNJA KISELOG VRHNJA U ZAGREBAČKOJ MLJEKARI

Proizvodnja kiselog vrhnja u Zagrebačkoj mljekari potpuno je izmijenila opseg plasmana ovog proizvoda otkako je u njegovom tehnološkom procesu upotrebljena i homogenizacija.

Tako proizvedeno vrhnje je veoma čvrste i ujednačene konzistencije, stalno jednake arome, a i kiselost mu tokom godine vrlo malo varira.

Prodajemo ga u staklenim čašama zapremine 0,2 dcl.

Za samu proizvodnju mora se upotrijebiti besprijekorno slatko vrhnje čija kiselost ne smije prelaziti 7,4°SH.

Takvo vrhnje tipiziramo na 20% masti i stavljamo u duplikator gdje ga pasteriziramo kod temperature od 70°C kroz 20 minuta.

Nakon toga pristupamo homogenizaciji s dvostepenim homogenizatorom kod tlaka od 160—180 atmosfera, kod čega moramo paziti da u homogenizator ne uđe zrak, jer to može prouzrokovati nagli porast tlaka prilikom homogenizacije, a s time u vezi promijenit će se konzistencija zrelog vrhnja iz te proizvodnje.

Nakon homogenizacije ohladimo vrhnje na temperaturu od 22—24°C i cijepimo s 1—3% dobre tehničke kulture. Treba paziti da kultura nije prestara, i nakon toga tako cijepljeno vrhnje punimo strojno u čaše koje nakon punjenja čepimo aluminijskim čepovima jednako kao i jogurt. Čaše stavljamo u žičane košare nakon čega ih otpremamo u komoru na zrenje.

Vrhnje zrije kod temperature od 20—25°C kroz 16—18 sati. Za vrijeme zrenja potrebno je kontrolirati temperaturu da se vrhnje ne ohladi, jer će u tom slučaju njegova konzistencija biti mekanija, što je nepoželjno. Bolje da je temperatura oko 25°C nego da se snizi ispod 20°C. Mnogo čvršća konzistencija dobije se ako je temperatura viša, a baš ta čvrsta konzistencija je vrlo poželjna zbog potrošača, koji uglavnom kvalitetu vrhnja prosuđuje po konzistenciji.

Za vrijeme zrenja valja zazirati od svake nepotrebne trešnje čaša s vrhnjem, da se ne bi odvojila sirutka.

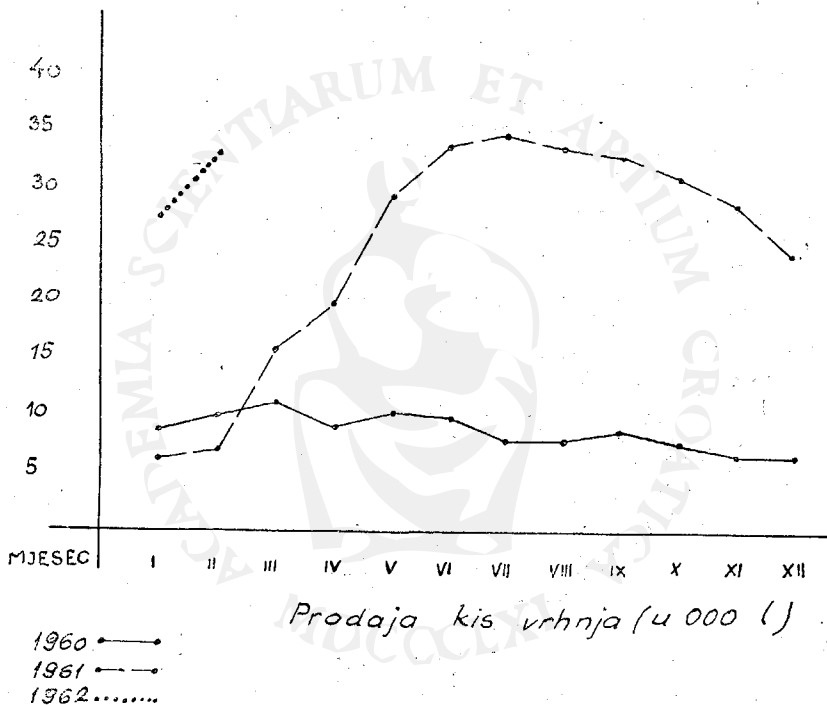
Zrelo vrhnje mora imati stepen kiselosti od 26—28° SH.

Nakon što je vrhnje dovoljno očvrstnulo, stavljamo ga u hladnjaču da se ohladi, tj. da mu se prekine zrenje. Poželjna je što niža temperatura u hladnjači, kako bi se što prije snizila ispod one zrenja. Ukoliko se hladi s pomoću hladnog zraka, velika je razlika kad se hladi s hladnim zrakom koji ne struji, ili hladnim zrakom kojeg tjera jaki ventilator. U posljednjem slučaju treba polovicu manje vremena da se hladi.

Vrhnje, nakon što je ohlađeno, sposobno je za prodaju.

Taj način proizvodnje usvojen je od III mjeseca god. 1960, što je vrlo dobro primljeno od strane potrošača, a čiji je sud o kvaliteti pojedinog proizvoda na tržištu vrlo važan faktor za prodaju tog artikla.

Da je tome tako najbolje govore podaci o prodaji kiselog vrhnja u Zagrebu god. 1960., 1961. i 1962.



Iz grafikona vrlo je lako uočljivo da je prodaja kiselog vrhnja naglo porasla upravo od III mjeseca 1961., kada se počelo s prodajom vrhnja proizvedenog na naprijed navedeni način i da je prodaja u I i II mj. 1962. mnogo veća nego je bila u posljednjim mjesecima god. 1961.

Vijesti

»Mlekarski list« — glasilo mljekarskih organizacija Slovenije — Ljubljana, donosi u br. 4/1961. ove članke:

inž. Franc Kervina: »Put mlijeka kod strojne mužnje«

Franc Štros: »Bohinju je potrebna centralna mljekara«

prof. inž. Josip Urban: »Napredak automatizacije u mljekarstvu«

inž. Jana Prhavic: »O praktičnoj izvedbi reduktazne probe«

Uz to donosi pregled inozemne mljekarske stručne literature, prikaz o značajnosti tržišta s mlijekom i mlječnim proizvodima u Sloveniji 1961. i obavijest sa sjednice Upravnog odbora Poslovnog združenja za mljekarstvo Ljubljana.

Savjetovanje o problemima proizvodnje, prerade i prometa mlijekom. Poljoprivredno-šumarska komora NRH u zajednici s Trgovinskom komorom Hrvatske, Komorom za industriju, rudarstvo, saobraćaj i građevinarstvo te