

Tehnologija proizvodnje i kvaliteta Sira iz mišine

Milna Tudor¹, Samir Kalit¹, Jasmina Havranek¹, Dubravka Kaić², Marija Vrdoljak³

¹Zavod za mljekarstvo, Agronomski fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Svetosimunska cesta 25, 10000 Zagreb, Hrvatska (e-mail: mtudor@agr.hr)

²Hrvatski Zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu, Trg Franje Tuđmana 2, 22300 Knin, Hrvatska

³Veleučilište "Marko Marulić", Petra Krešimira IV. 30, 22300 Knin, Hrvatska

Sažetak

Sir iz mišine je autohtoni hrvatski sir koji se proizvodi na obiteljskim gospodarstvima šibensko-kninskog područja. Mišina je janjeća koža u kojoj sir zrije. Posljednje istraživanje tehnologije i kvalitete ovog sira provedeno je prije 50 godina. Uvođenje standarda u tehnologiju proizvodnje na OPG te povećanje kvalitete sira nužni su radi očuvanja tradicije, osiguranja plasmana na tržištu te zaštite sira oznakom izvornosti. Stoga je cilj ovog rada istražiti tehnologiju proizvodnje i kvalitetu Sira iz mišine u svrhu njegove karakterizacije. U razdoblju od travnja do srpnja 2008. godine praćena je izvorna tehnologija proizvodnje 16 ovčjih sireva iz mišine na šest obiteljskih gospodarstava. Nakon perioda zrenja od 75 dana provedene su osnovne fizikalno-kemijske analize sireva, kao i senzorsko ocjenjivanje od strane potrošača i stručne ocjenjivačke komisije. Istraživanja su pokazala da postoje neznatne varijacije u pojedinim fazama proizvodnje sira između gospodarstava. Prosječni sastav Sira iz mišine bio je kako slijedi: mast 36,3 %; bjelančevine 24,92 %; suha tvar 66,52 %; voda u bezmasnoj tvari 52,08 %; mast u suhoj tvari 54,30 %; sol 3,08 %; pH 5,35; mliječna kiselina 1,25 %. Prema sadržaju masti u suhoj tvari Sir iz mišine pripada skupini masnih sireva, a po sadržaju vode u bezmasnoj tvari tvrdim sirevima. Srednja vrijednost ocjene kvalitete sireva iznosila je 16,06 od strane potrošača, a stručna ocjenjivačka komisija ocijenila ga je s 17,13 od ukupno 20 bodova što ukazuje na potrebu podizanja kvalitete ovog sira.

Ključne riječi: sir, mišina, kvaliteta, tehnologija.

Technology of production and quality of Mišina cheese

Milna Tudor¹, Samir Kalit¹, Jasmina Havranek¹, Dubravka Kaić², Marija Vrdoljak³

¹*Department of Dairy Science, Faculty of Agriculture University of Zagreb, Svetošimunska 25, 10000 Zagreb, Croatia (e-mail:mtudor@agr.hr)*

²*Croatian Agricultural Extension Institute, Trg Franje Tuđmana 2, 22300 Knin, Croatia*

³*College "Marko Marulić", Petra Krešimira IV. 30, 22300 Knin, Croatia*

Abstract

Mišina cheese is autochthonous Croatian cheese which is manufactured at family farms in the County of Šibenik-Knin. Mišina is a lamb skin in which cheese ripens. The last research of the production technology and quality of this cheese was conducted 50 years ago. Implementing standards in the technology of production on the family farms and raising the quality of cheese are necessary to save the tradition, get a place on the market and protect the cheese with denomination of origin (PDO). Therefore, the aim of this paper was to investigate the technology of production and quality of Mišina cheese for its characterisation. The authentic production of 16 cheeses was observed at six family sheep farms in the period from April to July 2008. After ripening period of 75 days the basic physico-chemical analysis of cheese had been done and sensorial characteristics of cheeses were evaluated by the group of consumers and group of experts. Research showed that the production technology of Mišina cheese slightly differed from farm to farm. The average composition of Mišina cheese after ripening period of 75 days was as follows: fat 36.3 %; proteins 24.92 %; dry matter 66.52 %; water in the non-fat matter 52.08 %; fat in total solids 54.30 %; salt 3.08 %; pH 5.35; lactic acid 1.25 %. According to the content of fat in total solids and water in the non-fat matter, Mišina cheese belongs to the group of hard and fat cheeses. The average consumers quality assesment score was 16.06 and group of experts grade it with 17.13 out of 20 scores which points out the need of raising the level of quality of this cheese.

Key words: cheese, mišina, quality, technology.