

uređaji koji će na osnovu uzorka u roku od pedesetak sekundi na zaslonu prikazati postotak sadržaja proteina, vode, masnoće i kolagena. Osim što se kao uzorak koristi svježe meso (sirovina), prije početka proizvodnje, za određivanje količine bjelančevine, masnoće i vode mogu se koristiti uzorci gotovih proizvoda. Točnost ovakvog uređaja kalibriranog za ispitivanje svježeg mesa je za količinu masti <math><0,3\%</math> (za proizvode između 4-30% masti), bjelančevina, voda, kolagen za meso <math><0,5\%</math>.

Nove su ideje i u postupcima očuvanja boje i svježine mesa bez dodavanja aditiva, novi je način u

“parovanju” i vezanju kobasica uređajem izravno vezanim za stroj za punjenje u ovicima kalibra do 50 mm. To nije stroj za zatvaranje metalnim zatvaračem, nego se vezanje odvija koncem, u maniri povratka na stara dobra vremena. O brojnim drugim inovacijama mogli bi se pisati posebni prilozi.

Umjesto zaključka trebalo bi zaželjeti da mi u Hrvatskoj u okviru ove gospodarske djelatnosti ne reagiramo retroaktivno na događaje i nove tendencije u tehnologiji, već proaktivno, slično kao što se to moglo vidjeti posjećujući ovaj sajam. ■

## OSVRT NA “VEČERNJAKOVU KULENIJADU 2004.” U POŽEGI

Karolyi<sup>1</sup>, D.

### UVOD

Trajne kobasice po sirovinskom sastavu i nutritivnoj vrijednosti jesu najkvalitetniji i komercijalno najvrjedniji kobasičarski proizvodi jer se proizvode iz birane sirovine kroz vremenski dug i skup proces fermentacije i zrenja. S pravom se može se reći da ovaj tip kobasica predstavlja “ponos” nacionalnih kobasičarskih proizvoda. U Republici Hrvatskoj jedan proizvod po svojim organoleptičkim osobinama, kvaliteti ali i kulturološkom značaju nema premca među ostalim vrstama kobasica. To je slavonski domaći kulen ili kulin, koji se proizvodi u tradicionalno svinjogojskom podneblju od Zapadne Slavonije, Posavine i Podravine do Istočne Slavonije, Baranje i Srijema. Vještina proizvodnje kulena na seoskim gospodarstvima, stjecana tijekom povijesti prenašana je s generacije na generaciju te je u gastronomskoj tradiciji Slavonije, domaći kulen, uvijek predstavljao proizvod najviše vrijednosti i ponosa (Slike 1 i 2).

U mjesecu lipnju, kada domaći kuleni dozrijevaju i na stol se iznose prvi ovosezonski primjerci, procjenjuje se kvaliteta proizvoda i uspješnost kulenara. Kulene međusobno uspoređuju prvi susjedi i gazde ali i susjedna sela i šire, pri čemu uspjeh u sušenju kulena donosi poštovanje i “dobar glas” domaćinstvu. Iz tog tradicionalnog rivaliteta s vremenom su se razvile i organizirane kulenijade - natjecanja proizvođača kulena. Različite kulenijade posljednjih godina sve su brojnije i popularnije, no po svome značaju i dugogodišnjoj tradiciji najvažniju smotru proizvođača domaćeg slavonskog kulena predstavlja “Večernjakova kulenijada” u organizaciji zagrebačkog Večernjeg lista.

Ovogodišnja 23. “Večernjakova kulenijada 2004” u Požegi okupila je više od 70 privatnih proizvođača kulena s područja Slavonije, Posavine, Podravine, Moslavine i Srijema, koji su na ocjenjivanje donijeli rekordnih 106 uzoraka kulena. Ocjenjivanje uzoraka kulena obavljeno je 11. lipnja 2004. u prostori-

<sup>1</sup> Mr.sc. Danijel Karolyi, asistent, Zavod za opće stočarstvo, Agronomski fakultet Zagreb, Svetošimunska 25

▼ Prilog 1. Zlatni i Srebrni Kulenari Večernjakove Kulenijade 2004.

ZLATNE MEDALJE		
Kulenar	Mjesto	broj bodova
Đurić Vinko	Vrbova	98.6
Špoljarić Zlatko	Đurđenovac	98.6
Zečević Adam	Oprisavci	97.3
Đurić Vinko	Vrbova	96.9
Suknjaić Marko	Novska	96.9
Suknjaić Božidar	Novska	96.5
Mikulić Slavko	St.Pet.Selo	96.3
Suknjaić Antun	Novska	95.9
Perošević Marijan	Novska	95.9
Begović Željko	Požega	95.7
Spajić Stjepan	D.Lomnica	95.3
Obitelj Maslač	Andrijaševci	95.3
Lucić Franjo	Pleternica	95.3
Jajić Goran	Požega	95.1
MI "Papuk"	Požega	95.1

jama MI "Papuk" Požega d.d. "Kutjevački podrum" od strane stručnog Ocjenjivačkog suda u sastavu: dr.sc. Krsto Benčević - predsjednik Ocjenjivačkog suda, dr.sc. Marko Krznarić s Veterinarskog instituta Vinkovci, mr.sc. Đuro Majurdžić iz Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva RH, Grozdana Mitrić, dipl.ing., tehnolog MI "Papuk" te mr.sc. Danijel Karolyi s Agronomskog fakulteta u Zagrebu. Na uzorcima kulena ocjenjivana su svojstva kao što su izgled vanjske površine, konzistencija i izgled (mozaik) presjeka, boja presjeka, vanjski rub, okus i miris te opći dojam kulena. Različita odstupanja, primjerice naborani ovitak, pukotine i rupe u nadjevu, suhi tamni rub, nepotpuna tvorba boje i diskoloracije, jednostrana prezačinjenost kulena, kiselost ili gorčina i dr., bodovana su negativno a završno rangiranje uzoraka izvršeno je prema prosječnom ukupnom zbroju bodova petoro ocjenjivača. Prema općem utisku Ocjenjivačkog

SREBRNE MEDALJE		
Kulenar	Mjesto	broj bodova
Vučko Hrvoje	Vinkovci	94.2
Miličević Marko	Ivankovo	93.8
Barić Zvonko	Valpovo	93.6
Tarandek Mirko	Đurđenovac	93.2
Pejić Anica	Đakovo	93.2
Pejić Ilija	Đakovo	93.0
Ivaštinović Željko	Novska	93.0
Gazdić Josip	Valpovo	93.0
Klesinger Zdravko	Požega	92.8
Vučko Hrvoje	Vinkovci	92.4
Barnas Drago	Štivica	92.4
PZ "Kulen Šokac"	Drenovci	92.4
Klesinger Zdravko	Požega	92.4
MI "Papuk"	Požega	92.4
Gazdić Katica	Valpovo	92.1
Jarić Pavo	St.Mikanovci	91.9
Pejić Ilija	Đakovo	91.9
Vučko Hrvoje	Vinkovci	91.7
Pleša Vladimir	Orahovica	91.7
Hruška Vjenceslav	Bjeliševac	91.5
Pejić Ilija	Đakovo	91.5
Hruška Vjenceslav	Bjeliševac	91.3
Tarandek Mirko	Đurđenovac	91.3
Obitelj Derjanović	Batrina	91.1

suda ovogodišnji uzorci bili su dosta ujednačene i solidne kakvoće bez većih tehnoloških pogrešaka. Prema prosjeku osvojenih bodova nešto bolje rezultate ostvarili su kulenari s područja Posavine te Zapadne Slavonije, a prosječna ocjena svih uzoraka zajedno u granicama je brončanog odličja. Vidljivo je da su vlažne klimatske prilike i kišno proljeće

▼ Slika 1. Kulen - ponos slavonskog domaćinstva



▼ **Slika 2.** ...i bogatog stola



i rano ljeto otežali uvjete sušenja i zrenja što se odrazilo na nedovoljnu dozrelost kod većine uzorka kulena. Također, visoka vlažnost zraka pogodovala je obrastanju vanjske površine kulena plijesnima bujnije nego inače, što je rezultiralo učestalijom pojavom prenaplašene pljesnive arome kulena. Pored organoleptičke ocjene, u svakom od uzorka kulena izmjerena je pH vrijednost i aktivitet vode (aw), što će pružiti uvid u varijabilnost dosada slabo istraženih fizikalno-kemijskih osobina značajnih za

mikrobiološku stabilnost i održivost kulena.

Ukupno je dodijeljeno 15 zlatnih, 24 srebrne i 47 brončanih medalja (Prilog 1), a završna večer uz svečanu dodjelu nagrada "Večernjakove kulenijade 2004." održana je 25. lipnja 2004. u Požegi pod pokroviteljstvom Turističke zajednice grada Požege (Slika 3). Glavnu nagradu za dugogodišnju postojanost u kakvoći kulena i veliki pehar utemeljitelja Večernjakove Kulenijade Ive Lajtmana za 2004. godinu dobila je Obitelj Đurić iz Vrbove. ■

▼ **Slika 3.** Sa završne svečanosti Večernjakove kulenijade 2004. u Požegi



**PROJECT-TRADE d.o.o.** PROIZVODNJA – OFFERMANJE – VELEPRODAJA – MALOPRODAJA – PROJEKTIranJE – MONTAŽA – SERVIS



PROIZVODIMO: HLADNJAKE, SUDOPERE, STERILIZATORE NOŽEVA, RADNE STOLOVE, TE RAZNU SPECIJALNU OPREMU U INOXU  
ZASTUPAMO: SCOTSMAN – LEDOMATI ZA PROIZVODNJU GRANULIRANONG I LJUSKASTOG LEDA VELIKIH KAPACITETA  
VEISSMANN – RASHLADNE KOMORE RAZNIH KAPACITETA.



Avenija Dubrava 46, 10040 ZAGREB; Tel. 01 2910 893, Fax. 01 2910 907; e-mail: project-trade@zg.htnet.hr, www.project-trade.hr

# ZA USPJEH U PROVEDBI DEZINFEKCIJE, ODABERITE JEDAN OD SLIJEDEĆIH PRIPRAVAKA:

**Aldesol<sup>®</sup> - V**  
koncentrirani dezinficijens

**Izosan<sup>®</sup> - G - V**  
granulat za opću sanitaciju i  
za dezinfekciju vode



**ASEPSOL<sup>®</sup>**  
eko - V

otopina za dezinfekciju



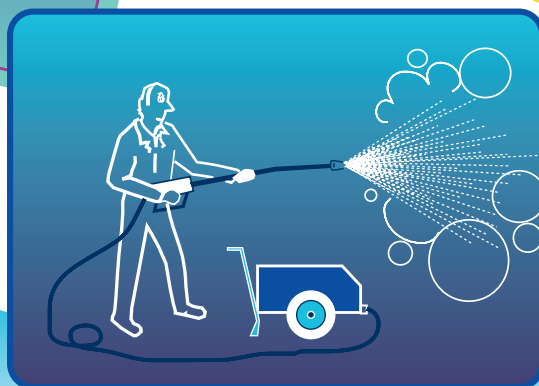
**OMNISAN<sup>®</sup> - V 5%**

otopina za dezinfekciju



KONCENTRIRANI  
DEZINFICIJENS

**CETAVLON - V**



## VAŠ PARTNER U DEZINFEKCIJI

 **VETERINA** d.o.o.

Svetonedeljska 2, Kalinovica, 10436 Rakov Potok  
HRVATSKA

telefon: 01/33 88 888, telefaks: 01/33 88 600, e-mail: veterina-info@pliva.hr, www.veterina.hr