

MLJEKARSTVO

LIST ZA UNAPREĐENJE MLJEKARSTVA

GOD. XIII

JANUAR 1963

BROJ 1

Inž. N. Dozet, inž. M. Stanišić, inž. S. Jovanović i Z. Džalto, Sarajevo
Poljoprivredni fakultet

PRILOG POZNAVANJU MLJEČNIH PROIZVODA HERCEGOVINE

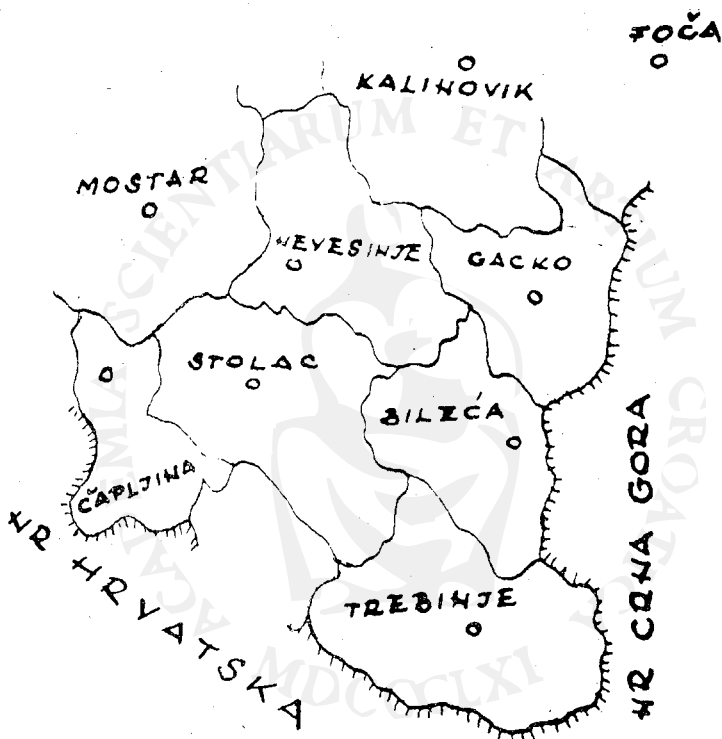
Hercegovina sa svojim planinskim pašnjacima i mljekarskom proizvodnjom kao jednom od važnih privrednih grana, predstavlja dio mljekarske proizvodnje NR Bosne i Hercegovine. Ovo područje naše republike ima svojih originalnih mlječnih proizvoda, među kojima su najvažniji sirevi i kajmak. Zadatak naših ispitivanja je da od tih proizvoda obradimo one koji su po kvalitetu najbolji, imaju plasman na tržištu i koji mogu da posluže kao baza za veću i bolju proizvodnju.

Cilj ovoga rada je dalje ispitivanje rasprostranjenosti i kvalitete mlječnih proizvoda NR Bosne i Hercegovine, što je u sklopu zadatka koji finansira Savezni fond za naučni rad.

Ispitano područje Hercegovine obuhvaća slijedeća mjesta: Čaplinju, Gabelu, Nevesinje (Morine), Berkoviće, Trebinje, Lastvu, Bileću i Gacko. Gotovo cijelo obuhvaćeno područje je uglavnom stočarsko.

Prema podacima Statističkog zavoda NR Bosne i Hercegovine, broj krava i steonih junica na običenom području iznosi 28.571, a broj ovaca za priplod 477.938. Prosječna muznost (9) krava iznosi 813, a ovaca 39 l mlijeka po grlu, te se prema tome na ovom području namuze kravljeg 23,422.123 l i ovčjeg 18,622.461 l mlijeka, što ukupno iznosi 42,004.584 l mlijeka. Ovi podaci nam govore da u ovome kraju postoji baza za mljekarsku proizvodnju. Govedarsku proizvodnju karakterizira povezanost s matičnim domaćinstvima, a ovčarsku sezonsko kretanje stoke na planinske pašnjake (2,8)

Većina domaćinstava šalje sitnu i jalovu stoku na ispašu u toku ljetnih mjeseci na planinske pašnjake Bosne i Hercegovine (Zelengoru, Visočicu, Bjelašnicu, Treskavicu i dr.), dok neka šalju stoku i na crnogorske planine. Domaćinstva koja imaju manje stoke daju je planinštarima, jer im se ne isplati odvajati radnu snagu za slanje na planinu. Postoje čak i sela čiji se stanovnici bave planinštarenjem (npr. selo Jasenice kod Čapljine). Planinštarima se obično plaća u naturi. Po ovci se daje 1 kg soli i 1 do 2 kg žita, a po povratku s planine u jesen, planinštar daje vlasniku 1 do 2 kg sira, 2 kg kajmaka ili 1/4 kg masla. Ponekad vlasnik plaća i u novcu i to 100—120 d po ovci i 50—55 po jagnjetu.



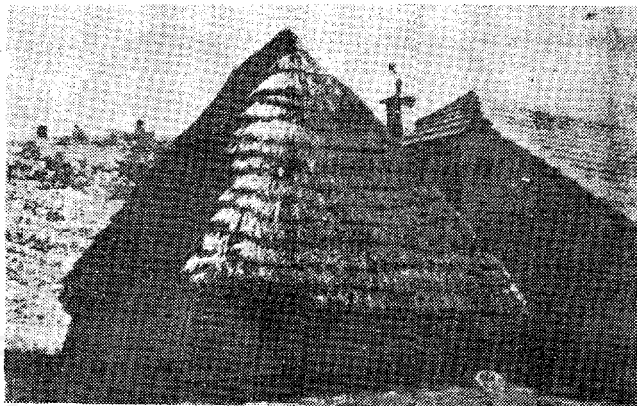
Ispitano područje

Društvena gazdinstva koja imaju svoje ljetne pogone na planinama, takođe šalju svoju stoku na planinske pašnjake u toku ljetnih mjeseci (Stolac, Nevesinje i Zemljoradnička zadruga Berkovići).

Metodika rada na ispitivanju tehnologije i rasprostranjenosti mlječnih proizvoda obavljena je anketiranjem. Anketom su obuhvaćena 3 poljoprivredna dobra, dvije zemljoradničke zadruge i 16 individualnih gazdinstava. Na anketiranim objektima su uzeti odgovarajući uzorci mlječnih proizvoda.

Kvalitet uzetih uzoraka ispitan je u Laboratoriji za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu. Kemijske analize su vršene po standardnim metodama (5,6).

Od cjelokupne mljekarske proizvodnje na običenom području Hercegovine, najveći dio otpada na proizvodnju kod individualnih gazdinstava, čiji se proizvodi najvećim dijelom troše u samim domaćinstvima. Mlječni proizvodi na ovom području izrađuju se većinom u toku ljetne sezone i predstavljaju tipičan primjer proizvodnje »bijelog mrsa«, od kojeg zavisi zimska prehrana stanovništva. U jačim stočarskim krajevima, naročito oko Gacka i Bileća, većina domaćinstava ima svoj »mljekar« u kojem se izrađuju mlječni proizvodi. Oni su većinom izgrađeni od kamena i slame. Glavni proizvodi koji se izrađuju u domaćinstvima, a specifični su za ovaj kraj, jesu: kajmak, mještinski sir i presukača.



Sl. 1 — »Mljekar«

(Foto: orig.)

Društvena gazdinstva imaju bolje uređene mljekare, naročito mljekara Poljoprivrednog dobra u Gacku. U mljekarama Poljoprivrednog dobra Hutovo Blato i Morine proizvodi se sir tipa feta, a u Gacku se proizvodi sir tipa trapist. U Zemljoradničkim zadrugama Berkovići izrađuje se mješinski sir, a u Lastvi srpski bijeli sir. Na socijalističkom sektoru izrađuju se sirevi koji nisu tipični za ove krajeve, nego predstavljaju pokušaj da se uvedu novi proizvodi koji bi možda imali veću tržišnu vrijednost.

Za poznavanje proizvodnje mlječnih proizvoda u području Hercegovine, dajemo u najkraćim crtama način izrade ispitanih proizvoda.

Kajmak je najrašireniji i kvalitativno najvrijedniji mlječni proizvod ovoga područja. Izrađuje se od kravljeg, ovčjeg i miješanog mlijeka. Mlijeko se kuha i razlijeva u drvene posude (škipe, karlice) gdje se vrši »kajmačenje«. Nakon 12—24 a nekada i 48 sati, što zavisi od spoljnih temperatura, s površine se skida izdvojeni kajmak. On se zatim slaže u drvene kačice i soli. Prvi dio zrenja se obavlja u kačicama (1—2 mjeseca), a zatim se zbija u mješine, gdje se čuva do potrošnje. Detaljniju tehnologiju kajmaka iz ovoga područja dali su i drugi autori (1, 7).

(nastavit će se)

Dr Davor Baković, Zagreb
Tehnološki fakultet

KEMIJSKI SASTAV I HRANJIVA VRIJEDNOST DALMATINSKIH OVČJIH SIREVA

Da dobijemo vjerniju predodžbu o kemijskom sastavu dalmatinskih ovčjih sireva dajemo usporedbene podatke za neke domaće i strane vrste sira. To su sirevi srodni dalmatinskim ovčjim sirevima bilo po porijeklu sirovine (ovčje mlijeko) bilo po tehnološkom procesu (edamski sir) ili pak po načinu potrošnje (parmezan).