



Tijekom zrenja sir je potrebno okretati dva puta dnevno do njegova plasmana na tržište. Okretanjem sira postiže se ravnomjerno sušenje i zrenje.

Za kvalitetnu konzumnu vrijednost sira potrebno je najmanje 60 dana zrenja da bi nesmetano mogao ići u promet (Slika 4.).



Slika 4. Sir pripremljen za tržište



**PROIZVOĐAČI MLIJEKA,
PROIZVODITE OVČJI SIR, JER ĆETE NA
TAJ NAČIN POVEĆATI PRIHODE NA
SVOM GOSPODARSTVU!**

Autori: IVICA PERANIĆ, dipl. inž. agr.

Odgovorni urednik: dr. sc. Ivan Katalinić
Grafička priprema: Zdravko Tušek, dipl. inž. agr.
Tisak: FiLeDaTa, Zagreb
Nakladnik:

Hrvatski zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu
Kačićeva 9/III • 10 000 Zagreb
telefon: (01) 48 82 700 • fax: (01) 48 82 701
e-mail: hzpss@hzpss.hr
http://www.hzpss.hr

Za detaljnije informacije obratite se savjetniku HZPSS



HRVATSKI ZAVOD ZA POLJOPRIVREDNU
SAVJETODAVNU SLUŽBU



OVČARSTVO

PROIZVODNJA OVČJEG SIRA NA DOMAĆINSTVU

Ovčji sir je mliječni proizvod koji nastaje izdvajanjem bjelančevina mlijeka labfermentom ili mliječno-kiselinskim vrenjem. Pri tome se zajedno s bjelančevinama izdvaja mast i drugi sastojci.

Tvrđi ovčji sirevi (Slika 1.) razlikuju se po obliku, veličini, formi itd.

Paški sir pripada u skupinu tvrdih sireva, a od ovčjeg mlijeka u Hrvatskoj se proizvode još polutvrđi i mekani sirevi.



Slika 1. Tvrđi ovčji sir

PROIZVODNJA SIRA

Proizvodnja sira počinje mužnjom ovaca. Mlijeko mora biti normalnog okusa i mirisa. Na kakvoću mlijeka utječe veći broj čimbenika:

- zdravstveno stanje životinja,
- hranidba,
- higijena staje,
- podneblje,
- slijed i stadij laktacije i dr.



Nakon mužnje mlijeko treba iznijeti iz staje te ga procjediti (filtrirati) i ohladiti.

Proces proizvodnje sira počinje zagrijavanjem mlijeka do temperature potrebne za podsiravanje mlijeka. Pri zagrijavanju mlijeko se neprekidno miješa i kada dostigne temperaturu od 32 do 34 °C, dodaje se sirilo.

Podsireno mlijeko više se ne zagrijava, nego se 35 do 45 minuta ostavlja da se pretvori u sirni gruš. Sirni gruš bijele je boje i čvrste konzistencije.

Obrada sirnoga gruša sastoji se u njegovu usitnjavanju i istiskivanju sirutke. Gruš se reže sirnim nožem na manje dijelove i "kutlačom" usitnjava do veličine zrna graška.

Tako usitnjeno sirno zrno ponovno se, uz stalno miješanje, zagrijava na temperaturu od 41 do 43 °C.

Kada se postigne ta temperatura, sirni se gruš odlaže u kalupe različite veličine, odakle se istiskuje sirutka. Gruš u završnoj fazi obrade mora imati mrvičastu strukturu veličine zrna riže.

Zaostala sirutka iz kalupa najprije se istiskuje ručno 15 do 20 minuta. Nakon toga, oblikovani sir opterećuje se utezima.

Prvih nekoliko sati sir se opterećuje utegom 2 do 3 puta težim od težine sira, a kasnije se opterećuje s 5 do 8 kg utega po kilogramu sira.

Težina proizvedenog sira varira od 2 do 4 kg, što ovisi o veličini kalupa.

SOLJENJE SIRA

Postoje dva načina soljenja sira:

- suho soljenje sira,
- namakanje u salamuri.

Suho soljenje sira

Suho soljenje sira obavlja se dva puta.

Prvo soljenje provodi se 5 do 8 sati nakon pravljenja sira. U tom razdoblju izišla je gotovo sva sirutka. Sir se vadi iz kalupa i sa svih mu se strana utrlja sol. Nakon toga sir se vraća u kalup i opterećuje istim utegom.

Drugo soljenje provodi se 12 do 14 sati nakon prvog soljenja na isti način kao i prvo soljenje. Sir se vadi iz kalupa nakon 36 do 48 sati od započete proizvodnje, ispiru se u čistoj vodi te se odlaže u skladište na sušenje odnosno zrenje.

Soljenje sira u salamuri

U određenoj posudi – bazenu – treba napraviti 20 postotnu otopinu salamure (u 8 l vode potrebno je otopiti 2 kg soli).

Cijeđenje sira traje 12 do 24 sata. Tako ocijeđeni sir odlaže se u salamuru i u njoj se povremeno okreće (Slika 2.).

Duljina držanja sira u salamuri ovisi o njegovoj veličini. Sirevi manje težine (1 do 2 kg) drže se u salamuri 24 do 30 sati, a sirevi veće težine (3 do 4 kg) u salamuri ostaju 48 sati.

Nakon toga sirevi se ispiru u čistoj vodi i odlažu u skladište na zrenje.



Slika 2. Soljenje sira u salamuri

SKLADIŠTENJE SIRA

Skladištenje sira, tj. njegovo zrenje, odvija se u skladišnom prostoru, koji mora biti čist i suh i imati stalnu temperaturu.

U skladištu ne smije biti drugih proizvoda da sir, tijekom dozrijevanja, ne bi primio strane mirise.

Idealni uvjeti skladištenja sira jesu:

- relativna vlaga od 75 do 85 % i
- temperatura od 15 do 20 °C.

Sir se slaže na police napravljene od drveta (Slika 3.).



Slika 3. Skladištenje sira na policama

Najsvežiji odnosno najmlađi sir stavlja se na donje etaže, a što je sir stariji "penjemo" ga k vrhu polica.