

## OVČJI SIR SA PROSTORA ŠAVNIKA

Danilo Tomić

### Uvod

Sir je najznačajnija i najbrojnija porodica mliječnih proizvoda, proizvodi se širom svijeta sa različitim ukusima, teksturama i oblicima. Predstavlja kulturno i tradicionalno ogledalo nekog područja, blago, kulturnu baštinu i obilježje naroda.

Durmitorski kraj – kome pripada i Šavnik, je područje visoko vrijedne i ljekovite flore, nezagađene sredine, netaknute prirode.

Glavna i osnovna djelatnost stanovništva je stočarstvo - proizvodnja mesa, sira i skorupa posebno ovčjeg.

Cilj ovog rada je da se predstavi tehnologija proizvodnje ovčjeg sira na području Šavnika i utvrde njegovi kvalitativni parametri.

### Materijal i metode

Metodološki pristup je obuhvatio **3 faze**: terensko istraživanje, laboratorijsko istraživanje i statistička obrada.

Terensko istraživanje je obuhvatilo snimanje tehnologije **izrade ovčjeg sira** sa prostora Šavnika.

Laboratorijsko ispitivanje hemijskog sastava mlijeka, sira i surutke, Lab. za mljek. Biotehničkog fakulteta-Podgorica.

Statistička obrada podataka urađena je u programu **Exell 2007**.

### Resultati i diskusija

Tradicionalni način proizvodnje, malo se mijenjala tokom vremena, nije se prilagođavala novim tehnologijama i tehničkim dostignućima.

Tabela 1. Autohtona tehnologija proizvodnje šavničkog sira

faze proizvodnog procesa	detalji procesa
1. mlijeko	ovčje, jutarnja muža, svježe, procijeđeno, neobrano
2. temper. Podsiravanja	30 - 35 °C
3. trajanje podsiravanja	60 - 90 minuta
4. Sirilo	tečno sirilo jačine 1 : 8000 (proizvodnja "Milka" - B.Polje)
5. obrada gruša	rezanje gruša na 4 dijela - drvenom kašikom
6. cijedenje gruša	u cjedilu 5 - 15 minuta, ponekad i 30 minuta
7. presovanje gruša	specijalni pločasti kamen težine 4 - 10 kg/1kg sira
8. vrijeme presovanja	do 24 sata
9. dimenzije sirne pogače	prečnik oko 30 cm, debljina 1 - 2 cm
10. siječenje grude	na 3 kriške nepravilnog oblika
11. dimenzije kriške sira	7 x 10 x 4 cm
12. Soljenje	soljenje kriški suvom kuhinjskom soli
13. sušenje sira	ne postoji
14. Salamura	ne pravi se
15. Zrenje	10 - 30 dana na ambijetalnoj temper. (16 - 18°C)
16. skladištenje sira	Podrum
17. dužina čuvanja sira	30 dana ljeti, u zimskom period nema proizvodnje
18. Randman	6 - 7 litara mlijeka za 1,0 kg sira
19. Pakovanje	plastične kante od 5 do 12 kg



Tab. 2. Rezultati ispitivanja hem. sastava ovčjeg sirovog mlijeka

Br. uzorka mlijeka N10	mast %	protein %	laktoza %	SMBM %	somatske ćelije	tačka mržnjenja °C
sr.vr.	4.01	5.13	4.86	10.71	95100	-0.554
min vr.	3.66	5.04	4.78	10.54	61000	-0.563
max vr.	4.76	5.21	4.95	10.86	165000	-0.546
SD	0.349132	0.059526	0.059292	0.101193	29414.47	0.005232

Tab. 3. Rezultati ispitivanja hemi. kvaliteta sira

Br. Uzorka sira N 10	mast %	proteini %	uk. suva materija %	NaCl %
sr.vr.	23.34	24.10	51.69	1.55
min vr.	17.69	22.41	46.22	1.17
max vr.	27.31	25.72	54.55	2.06
SD	2.990675	1.03833	2.355277	0.257684

Tab 4. Rezultati ispitivanja hem. sastava surutke

Br.uzorka surutke N10	mast %	protein %	suva materija
sr.vr.	0.17	3.94	6.76
min vr.	0.35	1.17	7.23
max vr.	0.03	1.08	6.17
SD	0.102285	0.025841	0.288762

### Zaključak

Šavnički ovčji sir je autothoni durmitorski sir, proizvodi se u porodičnim domaćinstvima sela ovog prostora, sačuvani su osnovni tradicionalni parametri tehnologije proizvodnje, danas se koriste industrijska sirišta i plastična ambalaža - nema upotrebe drvenih kaca, drvenih kalupa.

Sir je u obliku nepravilnog kruga, masa grude iznosi od 1-2 kg, prečnik oko 30 cm, visina od 1-2 cm, izrazito bijele boje, skoro da nema kore, površina je glatka, bez raspuklina, miris je ugodan, tipičan za ovčje sireve, dok je ukus blago kisjelkast. Analize su pokazale da ovaj sir ima dobar hemijski sastav i karakteriše ga manji sadržaj mliječne masti - 23,34%, veći sadržaj suve materije 51,69%, a posebno veći sadržaj proteina - 24,10% i manja slanost - 1,55%.

Za Crnu Goru je vezan turizam i njegov razvoj jedna od prioritarnih privrednih i društvenih aktivnosti, valorizuje i stavlja na tržište tradicionalno bogate prirodne proizvode i resurse kojima raspolaže. Turistički sektor zajedno sa stočarstvom kao glavnom privredom granom ponudiće integrisani razvoj DURMITORSKOG kraja.