

## NAJPRIMERNEJŠE TEHNOLOGIJE IZDELAVE JOGURTA, SVEŽEGA SIRA IN MEHKEGA SIRA

### Tečaj v okviru pilotnega projekta

**Pripravitelja:** Tamara Kekec

**Prisotni:** Sara Ketiš Glažar, Tamara Kekec, Barbara Brodnjak, Anita Krajnc, Janja Stare, Nejc Stare, Nejc Višnar, Jože Parkelj, Jožica Hren, Jože Kozlevčar, Jelnikar Katarina, Andreja Jenko, Marko Černe, Tanja Kuharič, Terezija Bogdan

#### **Poročilo dogodka:**

21.10.2021 smo v okviru pilotnega projekta organizirali delavnico za ne-partnerske kmetije z namenom predstavitve rezultatov dobljenih tekom trajanja projekta. Delavnico smo pričeli ob 9.00 uri. Na delavnici smo prikazali izpopolnjene tehnologije izdelave jogurta, svežega sira in mehkega sira.

#### **Predstavili smo tehnologijo izdelave jogurta iz kravjega mleka:**

3 L mleka smo segreli na 92 °C, ter nato ohladili na 39 °C. Mleko smo cepili s kulturo YO-MIX 401-količina kulture po navodilih proizvajalca vezano na količino mleka. Jogurt smo zorili 8,5 ur pri T 39 °C. Naslednji dan smo preverili kislost hladnega jogurta. Končni pH je bil 4,27 kar ustreza karakteristikam čvrstega jogurta.



### Tehnologija izdelave mehkega sira iz kozjega mleka

Na delavnici smo izdelali mehki sir s kulturo LAMBDA 3. Mehki sir smo delali iz surovega mleka kozjega mleka.

- Ob 10.00 uri: Ohlajeno mleko smo segreli na temperaturo 18 °C in ga cepili s kulturo LAMBDA 3.
- Ob 11.07 uri: Mleko počasi segrevamo do temperature 35 °C, preverili smo pH in ko je ta pH vrednost padla na 6,55 smo dodali sirišče po navodilih proizvajalca (35 ml/100 L mleka).
- Ob 11.10 uri dodatek sirišča. Ker smo imeli 5 L mleka smo dodali 1,75 ml sirišča. Ob dodatku sirišča smo mleko neprestano mešali in nato mešanje ustavili, kotel pokrili in čakali prve kosmiče.
- Ob 11.28 uri opazimo prve kosmiče in takrat izračunamo HT.

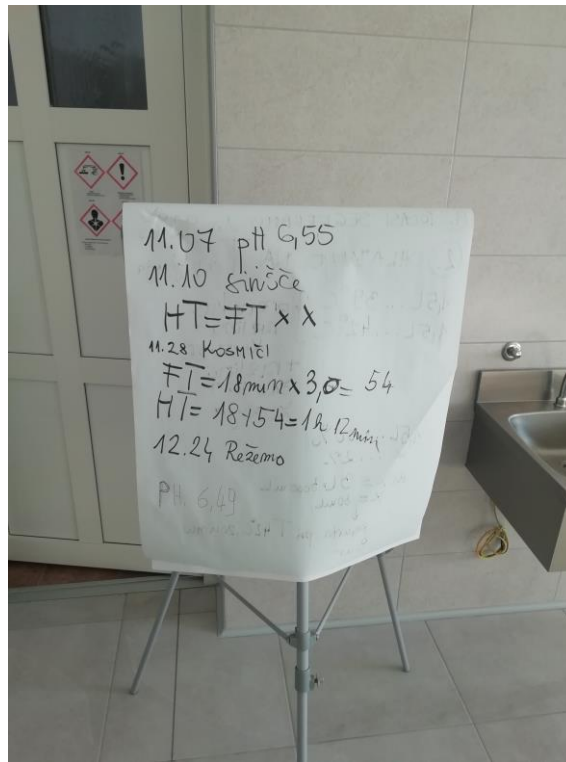
Koagulacijski faktor za mehki sir za kozje mleko=3,0

$$FT*3=18 \text{ minut}*3=54 \text{ min}$$

$$HT=FT+18\text{minut}=54 \text{ minut} +18 \text{ minut}=1 \text{ ura in } 12 \text{ minut}$$

- 1 uro in 12 minut po dodatku sirišča lahko začnemo rezati.
- 12.24 začnemo z rezanjem sirnine. To delamo počasi, režemo na velikost oreha. Rezanje poteka cca 30 minut, občasno se sirnina premeša.

- Nato smo sirčke polnili v majhne 200 gramske modele, jih 5 krat obrnili in pustili na toplem do naslednjega dne ko smo jih suho solili in prestavili na temperaturo 10 °C.



### **Tehnologija izdelave svežega sira-kisla skuta:**

Kravje mleko ohlajeno na 4 °C smo segreli na 22° C, nato smo dodali mezofilno kulturo PROBAT 222 po navodilih proizvajalca. Po 6 urah smo dodali 1 kapljico sirišča na 5 L mleka ter pokrijemo s krpo in posode nismo premikali. Na T 22 °C smo pustili skuto zoreti 19 ur in preverili-T poskus ali poskus zrelosti ter pH vrednost, ki je bila 4,9. Nato je sledilo odcejanje, ki je trajalo 3,5 ure na temperaturi 21 °C.

