

<http://www.MATURSKIRADOVI.NET/>

**SEMINARSKI RAD:  
AUTOHTONI SIREVI**

## SADRŽAJ

<b>1. UVOD .....</b>	<b>1</b>
<b>2. NAJPOZNATIJI AUTOHTONI HRVATSKI SIREVI .....</b>	<b>3</b>
BILOGORSKO-PODRAVSKA REGIJA.....	3
<i>U Kuhani sir</i> .....	. 3
<i>U Prgice</i> .....	. 3
<i>U Sir čebričnjak</i> .....	.
<i>U Nabiti sir</i> .....	4
<i>U Priprema bijelog sira</i> .....	.
<i>U Svježi sir</i> .....	4
PODRUČJE LIKE.....	.
<i>U Tounjski sir</i> .....	4
<i>U Lička basa</i> .....	.
<i>U Lički škripavac</i> .....	4
PODRUČJE GORSKOG KOTARA.....	.
<i>U Grobnički sir</i> .....	6
PODRUČJE ISTRE .....	.
<i>U Čički sir</i> .....	6
<i>U Istarski sir</i> .....	. 7
<i>U Istarski pekorino</i> .....	.
OTOČKI SIREVI .....	8
<i>U Krčki sir</i> .....	.
<i>U Creski sir</i> .....	8
<i>U Rapski sir</i> .....	.
<i>U Paški sir</i> .....	8
<i>U Brački sir</i> .....	.
<i>U Olibski sir</i> .....	9
ZALEĐE SPLITA.....	. 9
<i>U Lečevićki sir</i> .....	10
PODRUČJE DUBROVNIKA .....	17
<i>U Dubrovački sir</i> .....	17
<i>U Skuta</i> .....	18
<b>3. OZNAKE KVALITETE .....</b>	<b>19</b>
ZNAČENJE ZAŠTITE AUTOHTONIH SIREVA U ZEMLJAMA EU.....	20
INSTITUCIJE I LEGISLATIVA U HRVATSKOJ ZA PROVEDBU ZAŠTITE AUTOHTONIH SIREVA.....	21
<b>4. ZAKLJUČAK.....</b>	<b>22</b>
<b>5. LITERATURA .....</b>	<b>23</b>



23

## 1. UVOD

Prerada mlijeka u sir klasičan je primjer čuvanja hrane tijekom dužeg vremenskog razdoblja, a datira od 7000-6000 godine prije Krista. Očuvanje važnih sastojaka mlijeka, posebno mliječne masti i bjelančevina, primjer je konzerviranja hrane, temeljen na fermentaciji mliječnog šećera, smanjivanju količine vode i dodatku kuhinjske soli. Niski redoks potencijal prouzročen niskom aktivnošću mikroorganizama daje stabilnost čuvanja proizvoda.

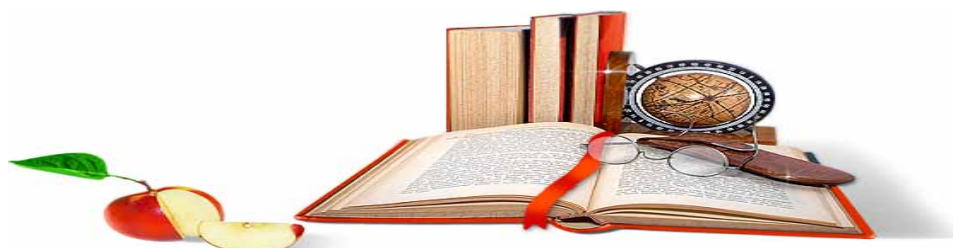
Autohtoni (tradicionalni) sirevi uglavnom se proizvode iz sirovog mlijeka, te se okusom i teksturom značajno razlikuju od istih sireva proizvedenih iz pasteuriziranog mlijeka. Razlog su promjene u djelomičnoj denaturaciji  $\alpha$ -laktoalbumina i B-laktoglobulina, te njihove interakcije s kazeinom, denaturaciji prirodnih enzima i destrukciji termolabilnih membrana prirodne mikrobne populacije koje nastaju toplinskom obradom mlijeka. Sir proizveden iz sirovog mlijeka kraće zrije, ima drukčiju teksturu i izraženiji okus. Tekstura i okus autohtonih sireva rezultat su izuzetno složenog sustava biokemijskih reakcija uvjetovanih zajedničkim djelovanjem definirane i nedefinirane populacije bakterija, enzima mlijeka i sirila, te sekundarne mikrobne populacije tijekom izrade i zrenja sira. Tako se proteoliza i lipoliza, kao posljedica utjecaja autohtone mikrobne populacije na okus i teksturu sira, smatraju najznačajnijim objektivnim parametrima u identifikaciji podrijetla tradicionalnih sireva proizvedenih iz sirovog mlijeka. U većini slučajeva autohtonu mikrobnu populaciju čine heterogene vrste bakterija mliječne kiseline, a dominantnost određene vrste uvjetovana je vrstom mlijeka i podrijetlom. Zbog te činjenice može se govoriti o autentičnosti, specifičnosti određene vrste sira prema kojoj se razlikuje od iste vrste sira drugih zemljopisnih regija. Suprotno, dodatak komercijalne kulture može uzrokovati potpuni gubitak autentičnosti sira. Specifičnost okusa pojedine vrste autohtonog sira posljedica je i sezonskog utjecaja (paša ili sijeno), ali i samog geografskog područja na kojem se proizvodi. Tako je moguće i prema okusu odrediti točno podrijetlo nekih vrsta sireva. Utvrđene su značajne razlike u okusu sira proizvedenog iz mlijeka životinja koje su pasle na pašnjacima između 1500-1800 m nadmorske visine i sira proizvedenog iz mlijeka nizinskih pašnjaka. Utvrđena različita kvaliteta za istu vrstu sira pripisuje se većem udjelu C18 nezasićenih masnih kiselina i većoj aktivnosti plazmina.

Većina sireva na svjetskom tržištu, potekla je iz lokalnih - autohtonih proizvodnji. Tako, npr. sir Gauda porijeklom je iz Nizozemske, gdje su ga izrađivali seljaci, nazvavši ga "goudse boerenkaas". Ementalac - porijeklom je iz Švicarske, pokrajina Emmental, kanton Bern. Parmezan - talijanski Parmigiano reggiano s područja je Parme, Reggio Emilie, Modene, Montove i Bologne.

**---- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU [WWW.MATURSKI.NET](http://WWW.MATURSKI.NET) ----**

**BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI TEKST  
RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA  
RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.**

**[WWW.SEMINARSKIRAD.ORG](http://WWW.SEMINARSKIRAD.ORG)  
[WWW.MAGISTARSKI.COM](http://WWW.MAGISTARSKI.COM)  
[WWW.MATURSKIRADOVI.NET](http://WWW.MATURSKIRADOVI.NET)**



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO **SEMINARSKI, DIPLOMSKI** ILI **MATURSKI** RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE **GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI** KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U **BAZI** NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU **IZRADA RADOVA**. PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM **FORUMU** ILI NA

**[maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**