



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

STUDIJE SLUČAJA HR-05

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Uvod :

U malom mjestu Kusanovec koje se nalazi nedaleko od Dugog Sela, u istočnom dijelu Zagrebačke županije, nalazi se sirana "Kusanovec". Stogodišnja obiteljska tradicija domaće proizvodnje sira nastavlja sljedeću generaciju OPG-a "Zadravec". Ako vas put odvede do njihovog područja, rado će vas ugostiti i pokazati vam kako se po najvišim standardima na tradicionalan način proizvode sir i drugi mliječni proizvodi. Također možete posjetiti livade u blizini farme i pogledati mlađe i starije krave kako biste bili sigurni da je domaće mlijeko dobiveno za proizvodnju vrhunskih delicija i da dolazi od zdravih mliječnih krava. Mliječni proizvodi obitelji Zadravec mogu se naći na zagrebačkoj tržnici Dubrava ili na njihovoj farmi. Obiteljska sirana Kusanovec otvorena je za poslovnu suradnju za razvoju svog gospodarstva i širu ponudu na novim tržištima.

1. Osobni podaci

1.1 Ime : Romina Zadravec

1.2 Starost : 41

1.3 Profesija : Poljoprivrednik

1.4 Obrazovanje : Srednje obrazovanje

2. Podaci o farmi/poduzeću

2.1. Adresa / koordinate:

<https://www.google.com/maps/place/Obiteljska+Sirana+Kusanovec/@45.8209517,16.3426083,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x47666f3f38c56dd1:0x448d217358aeaf7a!8m2!3d45.8209517!4d16.3448023>

2.2. Površina farme u ha : 30

2.3 Broj radnika na farmi / poduzeću :

	Puno radno vrijeme	Djelomično radno vrijeme/sezonski
Članovi obitelji	5	0
Osim članova obitelji	0	0

2.4 Opis farme/poduzeća:

Razne vrste domaćih sireva i mliječnih proizvoda iz njihove proizvodnje dobivaju se s vlastite farme od domaćeg mlijeka. Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo posjeduje 20-ak krava koje žive u netaknutom okolišu i hrane se sirovinama s vlastitih pašnjaka. Sve ovo rezultira autentičnim okusom proizvoda za koje možemo reći da su „domaći“. Od mnogih proizvoda valja istaknuti mekani sir vrste Feta, zatim vrstu sira Škripavac, Kusanovečki Prevelec, domaću skutu, domaći svježi sir i vrhnje, zatim kuhane sireve s raznim domaćim začinima, tvrde, polutvrde i dimljene sireve. Potvrda kvalitete i gastronomskih vrijednosti su stečene brojne nagrade, medalje i diplome na raznim natjecanjima. Nagrade su rezultat njihove ljubavi prema selu i domaćoj proizvodnji, brige o kravama i čistom okolišu koji nas okružuje.

2.5 Internet stranica i društvene mreže :

<http://www.sirana-kusanovec.hr/o-nama.html>

3. Višenamjenske poljoprivredne aktivnosti povezane s mljekarstvom / Inovacije povezane s proizvodima i/ili preradom

3.1 Slobodan tekst :

Trenutno grade kušaonicu sira u sklopu svog obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva, a također u bliskoj budućnosti planiraju se usredotočiti na seoski turizam i poboljšanje održivosti svojih glavnih aktivnosti. Uvijek će postojati potreba za poljoprivredom i proizvodnjom hrane, tako da oni vjeruju da bi njihove aktivnosti mogle biti dugoročno održive, ali u tom pogledu treba ih i dalje razvijati. Član su Udruge malih sirara Zagrebačke županije (Sirek) i Udruge malih sirara Republike Hrvatske (SirCro). Glavni cilj obje udruge je: promicati i razvijati proizvodnju i potrošnju autohtonih i drugih sireva te ostalih mliječnih proizvoda na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. Do sada nisu osvojili nijednu medalju za inovaciju, ali osvojili su zlatnu medalju za kuhani sir 12. Interancionalne izložbe i ocjenjivanje sira: Käsiade, Hopfgarten, Tirol, Austrija.

3.2 Savjet / preporuka :

Za uspjeh u današnjici ključno je slijediti potrebe tržišta i udovoljavati željama kupaca. Organizira se sve više događaja, na kojima sireve osim promocije i prodaje, ocjenjuju i stručna povjerenstva, koja također ukazuju na pogreške koje se javljaju u proizvodnji, tako da ju mali proizvođači mogu korak po korak poboljšati. Danas postoji više ponuda Europskog fonda za unapređenje proizvodnje, tako se kroz razne mjere može poboljšati svaki njen segment, od primarne proizvodnje do finalnog proizvoda.

4. Razmatranja, obuka/uključene kompetencije i upiti/pitanja.

3.3 Opća razmatranja :

Svaka posebna obuka ili specijalizacija mogla bi biti pohvalna, jer subjekti u ovom sektoru moraju biti u toku s najnovijim dostignućima kako bi udovoljili zahtjevima tržišta. Takvi treninzi su najbolja prilika za povezivanje s drugim proizvođačima i profesionalcima iz područja njihove stručnosti kao i za razmjenu znanja i iskustava (a posebno o problemima) ili za dobivanje ideja koja se mogu primijeniti u vlastitoj proizvodnji. Također, za daljnji razvoj farmi potrebno je steći dodatna znanja i vještine, posebno u multifunkcionalnoj poljoprivredi i održivoj proizvodnji, koje je moguće razviti financiranjem iz sredstava EU. Za primarnu proizvodnju također je važno poboljšati stočarstvo i uzgoj životinja, životinjsku (pre)hranu, proizvodnju i kvalitetu mlijeka za profesionalnu proizvodnju sira. Za razvoj novih sireva također je važno pohađati neki intenzivni tečaj gdje se može dubinski zaroniti u znanost i umjetnost proizvodnje sira pri tome istražujući teoriju sirovog i pasteriziranog mlijeka, mikrobiologiju sira, koagulacije, mehanizme za zgrušavanje i starter kulture. Također je važno naučiti o kulturama sazrijevanja, kontroli klime, liječenju kore i rukovanju tijekom procesa starenja. Sir s plijesnima je drugi tip proizvodnje sira zanimljive za proučavanje. U mnogim zemljama u razvoju postoji puno dobrih tečajeva za sireve, na kojima se mogu naučiti neke nove ideje o proizvodnji koja nije popularna u vlastitoj zemlji. Pod pritiskom zahtjeva tržišta, industrija sira mijenja svoju politiku, od politike "kupujete ono što proizvodimo" - tipično za tradicionalno proizvodnju sira, u politiku "proizvodimo ono što želite kupiti", koja je tipična za modernu sirarsku industriju. Stoga bi mali proizvođači trebali slijediti nova dostignuća u proizvodnji sira tehnološkim manipulacijama u procesima proizvodnje i zrenja sira. To prije svega uključuju smanjenje masnoća i soli uz održavanje željenog izraženog i profinjenog okusa i odgovarajuće teksture sira. Istraživanja u proizvodnji također su usmjerena na primjenu novih enzima, mliječnih kultura i drugih aditiva u proizvodnji sira. Očekuje se da će u budućnosti njihova primjena u industrijskoj proizvodnji odrediti čimbenike važne za stvaranje intenzivnih i zanimljivih okusa kako bi se proizveli sirevi potpuno sigurni za zdravlje, a "uzbudljivog" i intenzivnog okusa. Suvremena industrija sira suočena je s nekim novim izazovima: razvijanjem strategija za proizvodnju funkcionalnih sireva, poput upotrebe probiotika, tako da će konzumacija takvih sireva potrošačima donijeti poboljšane zdravstvene vrijednosti. Nedavna istraživanja također su usredotočena na mogućnosti primjene tehnologije visokog tlaka u prevenciji kasne nadutosti sira.

3.4 Obuka/kompetencije (vještine, znanje, stavovi) posebno bitne za proces:

Uz stručnost i znanje u tehnologiji proizvodnje mlijeka, glavna nit vodilja na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu važnost na zadržavanju ustrajnosti i dosljednosti sebi i svojoj proizvodnji. Također suradnja s drugim subjektima u mljekarskom sektoru (profesionalni savjetnici, kao i druga obiteljska poljoprivredna gospodarstva) kako bi se išlo u korak s novim trendovima u tehnologiji i zahtjevima tržišta.

5. Grafički materijal

