

AZRRI U SVOM PAZINSKOM POGONU JUČER ZAPOČEO PROBNU PROIZVODNJU TRAJNIH SALAMA OD MESA ISTARSKOG GOVEDA

Uskoro proizvodnja salama od boškarina

Iako varijacija ima više, četiri su osnovna tipa budućih trajnih AZRRI-jevih salama: od čistog govedeđeg mesa (što bi u budućnosti mogao biti proizvod zanimljiv za halal-tržište), od govedeđeg mesa uz dodatak svinjskog masnog tkiva, od čistog mesa divljači, te od kombinacije mesa divljači i svinjetine

Napisao i snimio
Davor SIŠOVIĆ

PAZIN - U pazinskom pogonu za rasijecanje i preradu mesa kojim upravlja Agencija za ruralni razvoj Istre, jučer je započela pokusna proizvodnja trajnih kobasica odnosno salama od mesa istarskog goveda i mesa divljači. U ovoj pokusnoj seriji, za petnaestak različitih tipova salama utrošit će se oko 200 kilograma mesa istarskog goveda, 150 kilograma svinjskog mesa i pedesetak kilograma mesa divljači. Učinci pokusne proizvodnje pokazat će se kad završi zrenje, dakle negdje na proljeće, i tada će se za redovnu proizvodnju odabrati one kombinacije koje pokažu najbolje rezultate. Pokusni tipovi salama razlikuju se prema vrsti i dijelovima korištenog mesa, prema debljini odnosno promjeru ali i vrsti crijeva, te prema začinskim kombinacijama.

Ipak, iako varijacija ima više, četiri su osnovna tipa budućih trajnih AZRRI-jevih salama: od čistog govedeđeg mesa (što bi u budućnosti mogao biti proizvod zanimljiv za halal-tržište), od govedeđeg mesa uz dodatak svinjskog masnog tkiva, od čistog mesa divljači, te od kombinacije mesa divljači i svinjetine.

U planu i salame od ovčjeg, kozjeg i magarećeg mesa

Novonabavljeni strojevi i oprema koje je AZRRI montirao u zgradi bivše Purisove klaonice krupne stoke u Pazinu s ovom su pokusnom preradom doživjeli svoje "mesno krštenje", odnosno upotrijebljeni su prvi put. Zato su AZRRI-jevim djelatnicima u kalibriranju i podešavanju strojeva po-



Na izlaznoj liniji svaka se salama provjerava



Prva dva (od petnaestak planiranih) tipa salama od mesa istarskog goveda proizvedena jučer u pazinskom pogonu AZRRI-ja



Meso istarskog goveda je prije prerade odležalo tri tjedna



AZRRI-jeva ekipa za stvaranje novih proizvoda: **Gordan Šubara, Edmondo Šuran, direktor** **Graciano Prekalj i mesar Mihael Budak**

magali i stručnjaci iz križevačke tvrtke Krolid, koja je dobavila ili proizvela većinu strojeva i opreme montirane u ovom pazinskom pogonu, te stručnjaci iz karlovačke tvrtke Tehnomes, specijalizirane za proizvodnju začina i začinskih smjesa za mesne prerađevine. Sam tehnološki postupak je lako opisiv: nakon što su odabrani dijelovi mesa istarskog gove-

da u komori odležali odnosno dozrijevali tri tjedna, strojno su samljeveni, zatim u miješalici izmiješani sa začina, i smjesa je zatim prebačena u punilicu iz koje su punjena crijeva - a to je bio i najosjetljiviji dio posla jer crijeva ponekad pucaju pa svaku kobasicu na izlaznoj liniji treba prekontrolirati. Napunjene salame vješaju se na pokretne stalke i zatim se odvoze u komore za zrenje, gdje će provesti narednih 60 dana u uvjetima kontrolirane temperature, vlage i brzine strujanja zraka. Tada bi, da je ovo prava a ne pokusna proizvodnja, salame bile spremne za tržište, međutim jučer i

dan danas napunjene salame neće završiti u butigama već na analizama. "Tek kada izmjerimo sve parametre i uvjerimo se da imamo dobar proizvod, odabrat ćemo najkvalitetniju kombinaciju mesa i začina te tehnologiju proizvodnje, dati proizvodu ime i plasirati ga na tržište", veli direktor AZRRI-ja Graciano Prekalj.

AZRRI-jev tim zadužen za mesne prerađevine sastoji se od četiri stručnjaka: Neven Rimanić zadužen je za tehnologiju proizvodnje i plasmanu, dok najvažniji dio posla, samu proizvodnju, obavlja mesar Mihael Budak. Njihovo će djelo biti buduće AZRRI-jeve salame i druge prerađevine, ne samo od mesa istarskog goveda, divljači i svinjetine, već u budućnosti i od ovčjeg, kozjeg i magarećeg mesa, čime se ovaj pogon također planira baviti.

Velik proizvodni kapacitet pogona

Na tržištu su već poznate AZRRI-jeve salame Galjardo, Bakin i Viola, međutim te su salame, od sirovine koja je bila pripremljena u AZRRI-jevoj reži, bile izrađivane kod poslovnih partnera: u mesni-

ci Bačun u Donjoj Lomnici te u pulskom Kompariju. Iako je unaprijed bilo dogovoreno da će ta suradnja biti privremena dok AZRRI ne osposobi vlastite preradbene kapacitete, recepture za te salame ostale su poslovna tajna spomenutih mesnica, pa je iznova trebalo razvijati svoje. Hoće li onda imena proizvoda Galjardo, Bakin i Viola nestati s tržišta unatoč AZRRI-jevoj orijentaciji da svoje proizvode nazove prema tradicionalnim istarskim imenima za goveda? "Ako uspješno dostižemo istu kvalitetu, onda ćemo ne samo zadržati ime već ćemo ga i zaštititi, no ako naš proizvod ispadne sasvim drugačiji, onda ćemo ga drukčije i nazvati", kaže Prekalj.

Oprema za proizvodnju salama u pazinskom pogonu koštala je AZRRI oko 1,8 milijuna kuna, dok je uređenje cijelog objekta koštalo oko tri milijuna kuna, što je financirano običnim bankovnim kreditom. Sada treba vratiti uloženo, no trenutno je proizvodni kapacitet ovog pogona puno veći i od mogućnosti nabave mesa, i od mogućnosti plasmana gotovih trajnih salama. Oko pet tona mesa u ovom je trenutku spremno za preradu u salame, no u preradu će se, kada krene prava proizvodnja, puštati količine u skladu s realnim mogućnostima prodaje.

AZRRI-jev pogon u Pazinu nije industrijski već obrtnički, pa dio posla obavljaju strojevi, a dio ljudske ruke