



# Dobre proizvodne prakse: Sirišča

## Izobraževanje sirarjev

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



## Tradicionalna priprava živalskega sirišča

- Sirišča, ki izvirajo iz siriščnika telet, kozličev ali jagnjet hranjenih samo z mlekom.
- Ti se lahko okužijo s patogenimi bakterijami zaradi:
  - slabe higijene živali ali
  - slabih higienskih razmer med procesom proizvodnje.
- Vendar je med predelavo možno tudi zmanjšati tveganje za prisotnost ali rast patogenih bakterij.



## Tradicionalna pridelava živalskega sirišča

- Postopek opisan v SGHP vsebuje:

*V tradicionalni praksi se lahko siriščnik... posuši, nasoli ali zamrzne, da se konzervira pred ekstrakcijo encima himozina.*

*Seseklja se ali pripravi kot pasta (vključno z vsebino želodca) in macerira v slanici (običajno 10-20% soli in pH 4,5-5,0).*



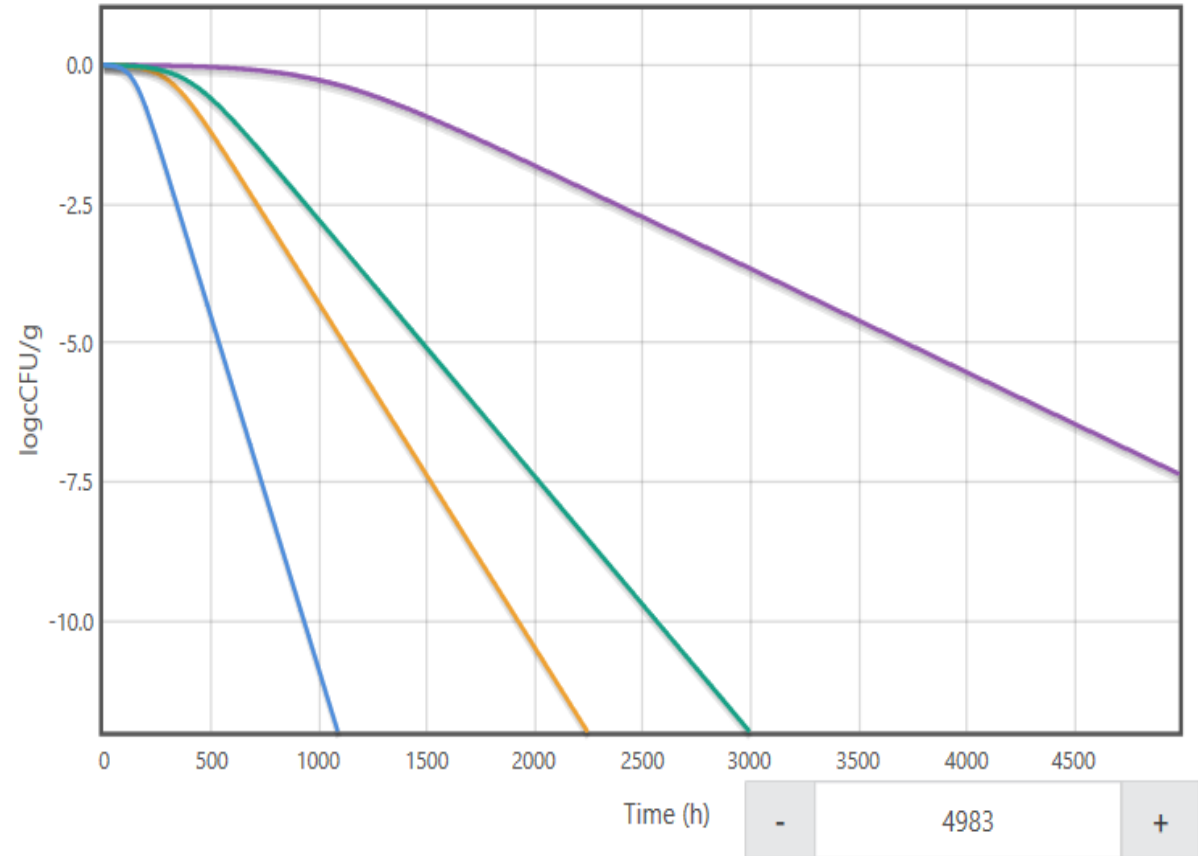
Photo: Isidoro Jimenez



# Razvoj patogenih M.O. pri pripravi sirišča

M.O.	pH	% Soli
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20

Teachesy



[www.combase.cc](http://www.combase.cc)

Ne-termični model preživetja  
@8°C





## Sirišče živalskega izvora: Primarna proizvodnja

- Dobra proizvodna praksa se prične z **zdravimi živalmi**.

Siriščnik pridobimo samo od živali hranjenih z mlekom, ki so dobrega zdravja.

- **Mleko s katerim hranimo živali ne sme vsebovati zdravil (antibiotike).**
- Oba tako mati kot tele/kozlič/jagnje ne smejo imeti znakov driske ali drugih infekcijskih bolezni.
- Za več informacij poglej:

**SGHP: “analiza tveganja za primarno proizvodnjo”**



## Priprava siriščnika

- Siriščnik naj bo previdno odstranjen, tako se izognemo okužbi.
- Poškodovana mesta siriščnika zavržemo.
- Siriščnik naj bo svetlo rjav, z belo maščobo, vendar brez plinov.



Photo: VHM



## Tradicionalna priprava živalskega sirišča.

Siriščnik dehidriramo s sušenjem ali z dimljenjem, vendar:

- potrebno se je izogniti okužbi z insekti ali njihovimi ličinkami.
- siriščniki se naj skladiščijo v suhi posodi, lahko jih pokrijemo s soljo ali s slanico.
- Iz tehnoloških razlogov je priporočljivo porabiti siriščnike v **1-2 letih**.
- Skladiščiti je potrebno na hladnem s primerno količino soli.
- Pripravek naj bo kisel, z primerno barvo: svetlo zlat (siriščni ekstrakt) ali svetlo rjav (siriščna pasta)



## Tradicionalna priprava rastlinskega sirišča

Obstajajo mnogo rastlinskih vrste, ki usirijo - koagulirajo mleko ( npr *Cynara*).

Sirišče iz rastline *Cynare* pripravimo tako da:

- **naberemo in osušimo cvetove**
- **maceriramo pestiče v vodi (za 4-8 ur)**
- **filtriramo**
- **takoj uporabimo ali skladiščimo na hladnem do 7 dni, da preprečimo rast škodljivih bakterij.**



Photo: Isidoro Jiminez





## Tradicionalna priprava rastlinskega sirišča

Rastljine naj naj ne bodo onesnažene s:

- pesticidi
- mikotoksini
- drugimi kemičnimi onesnaževalci
- mikrobiološkimi kontaminanti
- Fizikalnimi kontaminanti (npr. zemlja)



Photo: Isidoro Jiminez



## Tradicionalna priprava rastlinskega sirišča

- Pazljivo izbemo rastline: nepoškodovane, čiste, brez znakov bolezenskih okužb, nabrane iz območij, ki niso kemično onesnažena
- Posušimo , vlažne in plesnive rastline zavržemo
- **Skladiščimo v suhem prostoru**
- Skrbimo za dobro osebno higieno (na primer umivanje rok)
- Uporabljamo čisto opremo
- Uporabljamo pitno vodo



## Priprava kupljenega sirišča

Higiena je prav tako pomembna pri pripravi kupljenega sirišča.

- Nabava sirišča priznanega proizvajalca.
- Kjer je mogoče, od proizvajalca pridobite potrdilo o skladnosti .
- Skladiščite po navodilih proizvajalca.

(Zaščitite posušene siriščnike pred vlago)

- Uporabljajte čiste merilne valje za odmero sirišča.
- Prekoračitve roka trajanja ne predstavljajo tveganja za varnost hrane ... ampak to lahko povzroči počasnejšo koagulacijo.