

Sery owcze z przyfermowej przetwórnii IZ ZZD Kołuda Wielka

Tadeusz Pakulski, Elżbieta Pakulska

*Instytut Zootechniki, Zootechniczny Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka,
88-160 Janikowo*

W Zootechnicznym Zakładzie Doświadczalnym w Kołudzie Wielkiej działa jedyna w kraju, położona na terenach nizinnych profesjonalna przetwórnia, produkująca na rynek krajowy sery z pasteryzowanego mleka owczego. Przed kilkunastu laty z inicjatywy prof. dr. hab. Macieja Osikowskiego podjęto w Kołudzie Wielkiej badania nad możliwością mlecznego użytkowania owiec na terenach nizinnych. W związku z tym w Zakładzie powstała przetwórnia mleka owczego, wykorzystująca do przerobu mleko pozyskiwane wyłącznie od owiec z zakładowej fermi. Od początku działalności przetwórnii, obok realizacji szeregu tematów badawczych, pojęto normalną działalność produkcyjną, przeznaczając wytwarzane sery na rynek lokalny. Pierwszymi serami skierowanymi do sprzedaży były: ser twarogowy (typu bundz) i ser parzony wędzony „Kołudzki Oscypek”. Te dwa rodzaje serów były przez kilka lat jedynymi produktami sprzedawanymi w regionie kujawsko-pomorskim. Jednocześnie, prowadzone badania naukowe po-

zwoliły na opracowanie kilku zakładowych norm na dalsze produkty z mleka owczego. Dzięki temu oferta rynkowa przetwórnii w ostatnich dwóch latach uległa znacznemu rozszerzeniu.



Owczy serek „Śniadaniowy” z żurawinami
„Breakfast” sheep's cheese with cranberries
(fot. – phot. B. Pakulska)

Aktualnie w ofercie handlowej przetwórnii zakładowa oferuje dziewięć różnego typu serów oraz jogurt naturalny z mleka owczego, produkowanych w zależności od zapotrzebowania rynku.

Oferta obejmuje następujące sery:

1. **Ser twarogowy owczy „Biały”** (bundz). Jest to ser miękki, pełnotłusty, może być spożywany w postaci naturalnej lub z dodatkiem ziół i przypraw. Ser ten jest również surowcem wyjściowym do produkcji innych rodzajów sera, jak np. bryndzy oraz serów solankowych typu „feta”. Średnia wartość odżywcza 100 g tego sera to: białko – 15 g, tłuszcz – 20 g; wartość energetyczna – 1080 kJ; trwałość – 14–21 dni.
2. **Ser parzony – wędzony „Kołodzki Oscypek”**. Jest to ser półmiękki, tłusty, produkowany z pasteryzowanego mleka owczego. Masa serowa jest kilkakrotnie zaparzana gorącą wodą, następnie ser jest formowany ręcznie i naturalnie wędzony. Ma on charakterystyczny kształt (półcylindryczny) i niepowtarzalne walory smakowe. Średnia wartość odżywcza 100 g: białko – 21 g, tłuszcz – 15 g; wartość energetyczna – 1014 kJ; trwałość 1–1,5 miesiąca. **W 2006 roku IZ ZZD Kołuda Wielka uzyskał w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi potwierdzenie spełniania przez ten ser wymogów koniecznych do uzyskania Chronionej Nazwy Pochodzenia (PDO). Aktualnie trwa formalny proces rejestracji nazwy i znaku PDO dla tego sera.**
3. **Dojrzewający „Ser Kołodzki”**. Jest to ser półtwardy, pełnotłusty, o bardzo wysokich walorach smakowych. Produkowany jest z mleka zaprawianego dodatkiem bakteryjnych kultur serowarskich. Okres dojrzewania trwa od 4 do 6 tygodni. Średnia wartość odżywcza 100 g: białko – 25 g, tłuszcz – 31 g; wartość energetyczna – 1570 kJ; trwałość w zależności od warunków przechowywania – od 2 do 6 miesięcy.
4. **Ser solankowy „Feta Kołodzka”**. Jest to ser miękki, tłusty, produkowany na bazie sera twarogowego. Dojrzewający w zalewie solankowej z pasteryzowanej serwatki przez okres od 6 tygodni do 4 miesięcy. Doskonały do sporządzania różnego rodzaju sałatek i na kanapki. Średnia wartość odżywcza 100 g: białko – 12 g, tłuszcz – 18 g; wartość energetyczna – 870 kJ; trwałość – do pół roku.
5. **Ser pomazankowy „Bryndza Owcza”**. To pełnotłusty ser produkowany na bazie bundzu zaprawianego maślarskimi kulturami bakteryjnymi, dojrzewający do 1 miesiąca. Może być spożywany w postaci naturalnej lub z dodatkami smakowymi (przyprawy, zioła), doskonały jako dodatek do nadziewania pierogów, klusek lub krokietów. Średnia wartość odżywcza 100 g: białko – 15 g, tłuszcz – 20 g; wartość energetyczna – 1100 kJ; trwałość – minimum 1 miesiąc.
6. **Ser parzony typu „Mozzarella” (Owcarella)**. Doskonały do zapiekanek i pizzy, produkowany z masy serowej poddanej specjalnemu procesowi „plastyfikacji” (zaparzanie gorącą wodą o temp. 85°C + „wyrabianie”). Może być dodatkowo wędzony.
7. **Ser półtwardy dojrzewający z wszystkich białek mleka**. Jest to ser półtwardy, pełnotłusty, produkowany z mleka poddanego pasteryzacji w wysokiej temperaturze. Zawiera w swym składzie białka serwatkowe, tracone w serwatce przy produkcji serów półtwardych metodą standardową. Ser dojrzewa przez okres od 4 do 6 tygodni. Jego wartość odżywcza jest podobna jak „Sera Kołodzkiego”, różni się jednak od niego walorami smakowymi i dietetycznymi, delikatniejszym smakiem oraz zawartością wysoko przyswajalnych albumin i globulin.
8. **Owczy ser topiony**. Ser ten jest uzyskiwany ze stopienia sera twarogowego z dodatkiem topników oraz innych serów owczych (oscypek lub dojrzewające). Walory smakowe są porównywalne z podobnymi serami produkowanymi z mleka krowiego.
9. **Serek kwasowo-podpuszczkowy „Śniadaniowy”**. Jest to delikatesowy ser produkowany według oryginalnej receptury z Dolnej Austrii, adaptowanej do możliwości przetwórci. Produkuje się go w cylindrycznych formach o pojemności 0,5 l z pasteryzowanego mleka poddanego długotrwałemu procesowi ścinania podpuszczką (do 8–9 godzin w temp. 28–30°C), po uprzednim ukwaszeniu go kulturami bakterii maślarskich. Ukształtowany w formie walca serek utrzy-

mywany jest w wydzielonej w trakcie produkcji serwatce. Zaleca się go spożywać w postaci naturalnej, z dodatkiem konfitury żurawinowej lub borówkowej lub używać do sporządzania wykwintnych sałatek. Trwałość – do 14 dni.

Wszystkie produkowane sery powinny być przechowywane w temperaturze około 6°C, co gwarantuje zachowanie ich wysokiej jakości i trwałości.

Przyfermowa przetwórnia mleka owczego funkcjonuje w IZ ZZD Kołuda Wielka zgodnie z wymogami Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP i GMP). Ze względu na charakter produkcji (produkcja niszowa), jak i jej skalę (około 3000 kg serów w skali roku), Zakład lokuje swe produkty głównie na rynku lokalnym. Jednak, zgodnie

z obowiązującymi uregulowaniami prawnymi, sery produkowane w IZ ZZD Kołuda Wielka mogą być wprowadzane do sprzedaży na terenie całego kraju.

Wysoka jakość naszych serów owczych oraz coraz bogatsza oferta asortymentowa sprawiły, że mają one ugruntowaną pozycję na rynku w regionie i poza nim. Obserwuje się również coraz większe zainteresowanie innych hodowców owiec, a także gospodarstw agroturystycznych, podejmowaniem tego kierunku produkcji owczarskiej.

Wszyscy zainteresowani produkcją mleka owczego na terenach nizinnych i jego przyfermowym przerobem na sery mogą uzyskać niezbędne informacje w Zakładzie (adres kontaktowy podany na ulotce informacyjnej).



INSTYTUT ZOOTECHNIKI
Zootechniczny Zakład Doświadczalny
KOŁUDA WIELKA
88 - 160 Janikowo

KOŁUDZKIE SERY OWCZE

Oryginalne produkty regionalne Pomorza i Kujaw
Najbogatsza w kraju oferta 10 produktów z mleka owiec

Produkujemy sery:

- „Biały” [twarogowy]
- „Kołudzki Oscypek”
- „Bryndza owcza” [pomazankowy]
- „Feta kołudzka” [solankowy]
- „Ser Kołudzki” [dojrzewający, półtwardy] parzony typu „mozzarella”
- „Śniadaniowy” [kwasowo podpuszczkowy]
- serwatkowy typu Ricotta
- ser topiony

... oraz owczy jogurt naturalny



„Kołudzki Oscypek”
Chroniona Nazwa Pochodzenia
w 2006 r.



WALORY:

- wysoka wartość odżywcza
- cenne składniki mineralne; makro- i mikroelementy
- bogate w kwasy tłuszczowe PUFA Ω 3
- polecane przy uczuleniach na białko mleka krowiego

Produkcja w przyfermowej przetwórni IZ ZZD KOŁUDA WIELKA:

- w 100% z pasteryzowanego mleka owczego
- mleko wyłącznie od własnych owiec merynosa barwnego i plenno-mlecznej owcy kołudzkiej
- w warunkach sanitarno-weterynaryjnych wg. standardów Unii Europejskiej
- sprzedaż u producenta i w wybranych sklepach regionu kujawsko-pomorskiego

Autor: B. Borys

