

Tehnologija proizvodnje istarskog pršuta

Eterović, Dijana

Undergraduate thesis / Završni rad

2016

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:109:661174>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-04-01**

REPOZITORIJ

PTF OS

PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK

dabar
DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Food Technology Osijek](#)



SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
PREHRAMBENO – TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK

PREDDIPLOMSKI STUDIJ PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

Dijana Eterović

Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta

Završni rad

Osijek, 2016.

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK

PREDDIPLOMSKI STUDIJ PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

Nastavni predmet:

Tehnologija prerade sirovina animalnog podrijetla

Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta

Završni rad

Mentor: dr. sc. Krešimir Mastanjević, docent

Studentica: Dijana Eterović

MB: 3447/11

Mentor: dr. sc. Krešimir Mastanjević, docent

Predano:

Pregledano:

Ocjena:

Potpis mentora:

Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta

Sažetak

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod dobiven iz svježeg buta, obrađen na istarski način zajedno sa zdjeličnim kostima, bez kože i potkožnog masnog tkiva, suho soljen morskom soli i prirodnim začinima, sušen na zraku.

Tijekom procesa proizvodnje u pršutu se dešavaju kompleksne promjene bjelančevina i masti u mesu, gubitak vode i porast koncentracije suhe tvari i soli (NaCl). Te su promjene veoma značajne za finalnu kakvoću, nutritivna i organoleptička svojstva gotovog proizvoda.

Prvi pisani podaci o načinu sušenja svinjskog mesa radi čuvanja za kasniju uporabu potječu iz ranog rimskog doba, tadašnje *Norcie* u središnjoj Italiji. Rimska riječ za usoljeni i osušeni cijeli svinjski but bila je *perxuctus*, a dolazi od latinske riječi *perexsuctus* – temeljito osušen koja je u kasnijem talijanskom jeziku modernizirana u riječ *prosciutto*, a označava usoljeni, začinjeni i osušeni zreli svinjski but, koji se konzumira narezan na tanke listove.

Ključne riječi: pršut, svinjski but, proizvodnja, sol

Technology of production of Istrian dry-cured ham

Summary

Istrian prosciutto is a cured meat product derived from fresh ham, processed on the Istrian way with pelvic bones, without skin and subcutaneous fat, dry salted with sea salt and natural spices, dried in the air.

During the process of the smoked ham complex changes occurring proteins and fats in the meat, the loss of water and increase the concentration of dry matter and salt (NaCl). These changes are very important for the final quality, nutritional and organoleptic properties of the finished product.

The first written records on the method of drying pork for storage for later use date from the early Roman period, then *Norcia* in central Italy. The Roman word for salted and cured whole ham was *perxuctus*, and comes from the Latin word *perexsuctus* - thoroughly dried, which is in the later Italian modernized the word prosciutto and means salted, seasoned and dried mature ham, which are consumed sliced thinly sheets.

Keywords: prosciutto, pig hind leg, production, salt

SADRŽAJ:

1. UVOD	1
2. GLAVNI DIO	3
2.1. ISTRA KAO IDEALNO PODNEBLJE.....	4
2.2. SVINJE ZA PROIZVODNJU PRŠUTA.....	5
2.3. POSTUPAK PROIZVODNJE ISTARSKOG PRŠUTA.....	6
2.3.1 Oblikovanje	6
2.3.2. Soljenje i prešanje	7
2.3.3. Sušenje i zrenje	8
2.3.4. Označavanje i pakiranje Istarskog pršuta	9
2.4. KEMIJSKI SASTAV ISTARSKOG PRŠUTA	11
2.5. ORGANOLEPRIČKA SVOJSTVA ISTARSKOG PRŠUTA.....	12
2.6. PRAVILA OZNAČAVANJA ISTARSKOG PRŠUTA	13
2.7. ISTARSKI PRŠUT KAO JEDINSTVENA DELICIJA	14
2.8. RAZLIKE IZMEĐU ISTARSKOG I DALMATINSKOG PRŠUTA.....	15
3. ZAKLJUČAK	16
4. LITERATURA	18

1. UVOD

Istarski pršut je suhomesnati proizvod zaštićen oznakom izvornosti koji se proizvodi od svinjskog buta određenih pasmina svinja koji se obrađuje na specifičan i tradicionalni način. Istarski pršut je specifičan po tome što je to prirodni i zdravi proizvod, bez umjetnih dodataka i aditiva, soljen i sušen na zraku bez dimljenja u prirodnim klimatskim uvjetima Istre.

Ovaj autohtoni istarski proizvod jedinstven je u svijetu zbog svoje kvalitete i načina pripreme koji se ne mijenja već stoljećima. Posebna tehnologija pripreme pršuta i mikroklimatski uvjeti rezultiraju vrhunskim proizvodom.

Odlikuju ga izrazito crvena boja mesa, bez potkožnog masnog tkiva, te intenzivni okus i miris. Za razliku od drugih vrsta hrvatskih pršuta i šunki, Istarski pršut se ne dimi, nego se suši uz pomoć čistog zraka, zbog čega ne sadrži opasne kancerogene sastojke. Obradjeni butovi se sole isključivo sa morskom soli uz pomoć prirodnih začina – papra, ružmarina, lovora i češnjaka. Proizvodi se u zimsko vrijeme, početkom prvih dana svježeg bure, suši narednih pet a dozrijeva 12 mjeseci.

Cilj ovoga rada je objasniti način proizvodnje Istarskog pršuta te se поближе upoznati s njegovim specifičnostima.

2. GLAVNI DIO

2.1. ISTRA KAO IDEALNO PODNEBLJE

Istarski pršut zaštićen je oznakom izvornosti, može se proizvoditi samo u unutrašnjosti Istre, barem 12 kilometara udaljeno od mora.

Tomić i sur. (2016.) navode da Istarska klima omogućuje početak proizvodnje pršuta u zimskim mjesecima, njegovo sušenje traje 5 mjeseci, a zrenje 12 mjeseci. Klima unutrašnjosti Istre pogodna je zbog svoje prosječne temperature od 3-4 °C i relativne vlažnosti zraka 65-70% što omogućuje pravilan proces sušenja i zrenja pršuta.

U proljeće temperatura poraste zbog čega se pršuti premještaju u podrumске prostorije gdje je temperatura 13-15 °C i stabilna vlažnost zraka.

Vjetrovi koji pušu u Istri također pogoduju pravilnom sušenju pršuta. Upravo zbog blage mediteranske klime i čestih hladnih vjetrova čine unutrašnjost Istre idealnu za proizvodnju ove suhomesnate delicije. (web 1)



Slika 1. Istra

(<https://hr.wikipedia.org/wiki/Istra>)

2.2. SVINJE ZA PROIZVODNJU PRŠUTA

Sve domaće pasmine svinja nastale su od dva divlja izvorna oblika: europske divlje svinje i azijske divlje svinje. Udomaćivanje svinja započelo je još u mlađem kamenom dobu. Smatra se da su prva središta udomaćivanja bila u istočnoj Aziji, sjevernoj Europi, te u području Sredozemlja. Rezultat toga je vrlo veliki broj pasmina svinja u svijetu (oko 400 pasmina). (Kovačević, 2001.)

U seoskim domaćinstvima pršut se tradicionalno proizvodi od teških svinja (150-200 kg) koje su uzgojene za vlastite potrebe, a danas je proizvodnja znatno proširena za potrebe turizma. Zadnjih 20-30 godina uzgajaju se pasmine bijelih mesnatih svinja poput velikog jorkšira, švedskog landrasa, njemačkog landrasa te njihovih križanaca. (Krvavica i Đugum, 2006.)

Hranidba svinja za proizvodnju Istarskog pršuta zasniva se na repi, bundevi, krumpiru, žitaricama, kukuruzu i drugom bilju. Svinje se često drže i na paši, pa se u njihovoj prehrani nađe hrastov žir, različito korijenje, te podzemna plodišta raznih gljiva (gomoljače – tartufi).



Slika 2. Veliki jorkšir

(<http://www.oglasnik.hr/divljac/prodaje-se-nerast-veliki-jorksir-oglas-313047>)



Slika 3. Švedski landras

(<http://veterina.info/svinje/137-svinje/rase-svinja/1128-svedski-landras>)

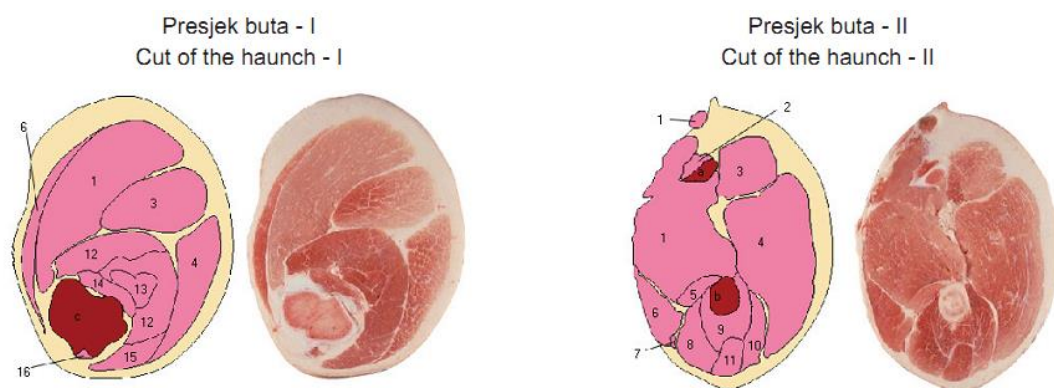
2.3. POSTUPAK PROIZVODNJE ISTARSKOG PRŠUTA

2.3.1. Oblikovanje

Butovi koji se koriste u proizvodnji Istarskog pršuta obrađuju se sa zdjeličnim kostima. Nakon rasijecanja trupa, but se odvaja od polovice rezom između zadnjeg slabinskog i prvog križnog kralješka. Na butu ostaju kosti kukovlja: bočna, sjedna i preponska kost, a odstranjuje se samo križna kost i repni kralješci. (Krvavica, 2006.)

Rez se izvodi u križnom zglobu, koji preko zglobnih površina u obliku kruške povezuje zdjeličnu kost na bočnoj kosti kukovlja i dorzalnu površinu križne kosti. Nogica se odvaja u skočnom zglobu tako da u vezi s potkoljениčnim kostima ostaje proksimalni red skočnih kosti. S lateralne i medijalne strane buta skida se koža i potkožno masno tkivo do visine 10-15 cm proksimalno od skočnog zgloba. Za dio na kojem ostaje koža veže se konop za vješanje. Ovako obrađeni butovi karakteristično su dugi i zatvorene površine. (Krvavica, 2006.)

Težina obrađenog svježeg buta koji se koristi za proizvodnju Istarskog pršuta mora iznositi najmanje 13 kilograma.



Popis mišića na presjecima: List of muscles on the cuts:		Kosti na presjecima: Bones on the cuts:
1. <i>m. semimembranosus</i>	9. <i>m. vastus intermedialis</i>	a – <i>os ischium</i> b – <i>os femur</i> c – <i>os tibia</i>
2. <i>m. obturator internus</i>	10. <i>m. vastus medialis</i>	
3. <i>m. semitendinosus</i>	11. <i>m. rectus femoris</i>	
4. <i>m. biceps femoris</i>	12. <i>m. gastrocnemius</i>	
5. <i>m. pectineus</i>	13. <i>m. fleksor digitorum superficialis pel.</i>	
6. <i>m. gracilis</i>	14. <i>m. popliteus</i>	
7. <i>m. sartorius</i>	15. <i>m. soleus</i>	
8. <i>m. vastus lateralis</i>	16. <i>m. tibialis cranialis</i>	

Slika 4. Poprečni presjeci svinjskog buta

(Krvavica M: Čimbenici kakvoće pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 8:279-290, 2006.)

2.3.2. Soljenje i prešanje

Neposredno prije soljenja iz buta se snažnim pokretima ručno istisne zaostala krv iz bedrene arterije, te svih ostalih vidljivo prokrvarenih područja.

U procesu proizvodnje Istarskog pršuta dozvoljena je isključivo primjena postupka soljenja butova.

Butovi se sole smjesom morske soli i začina (mljeveni crni papar, češnjak, lovor i ružmarin). Soljenje se obavlja ručno na način da se sol čvrsto utrlja u sve površine buta, u šupljine i zarezotine te u otvoreno područje kostiju skočnog zgloba. Nakon soljenja s butova se rukom otare višak soli i slažu se na police na kojima ostaju najmanje 7 dana. U prostorijama u kojima se obavljaju soljenje i prešanje poželjno je da police na kojima butovi odležavaju u procesu soljenja budu od tradicionalnog materijala – drva. Temperatura u prostoriji mora biti 0-6 °C. (Krvavica i Đugum, 2007.)

Faza soljenja butova smije se odvijati samo u razdoblju od 15. listopada do 20. ožujka, jer je za proizvodnju tipičnog Istarskog pršuta visoke kakvoće potrebno sirovinu u fazi sušenja izložiti prirodnim uvjetima. Pogodni prirodni uvjeti ovise prvenstveno o pojavi hladnog i suhog vjetra (bura) koji puše u zimskom razdoblju.

Po završetku faze soljenja započinje faza prešanja koja se može obavljati u istim prostorijama u kojima se provodilo i soljenje. Prešanje traje najmanje 7 dana, a odvija se pod istim mikroklimatskim uvjetima kao i soljenje. (Karolyi i sur., 2005.)



Slika 5. Prešanje pršuta

(<http://www.glasistre.hr/multimedija/foto/istarski-prsut-tek-je-na-pocetku-svoga-puta-426900>)

2.3.3. Sušenje i zrenje

Slijedi sušenje i zrenje pršuta u prirodnim uvjetima, a provodi se u odgovarajućim prostorijama s kontroliranom temperaturom i vlagom koje su izložene dominantnim vjetrovima. Uvijek kada prirodni uvjeti dozvoljavaju, odgovarajuća mikroklima se u sušnicama stvara prirodnim strujanjem zraka koje se regulira otvaranjem ili zatvaranjem prozora.

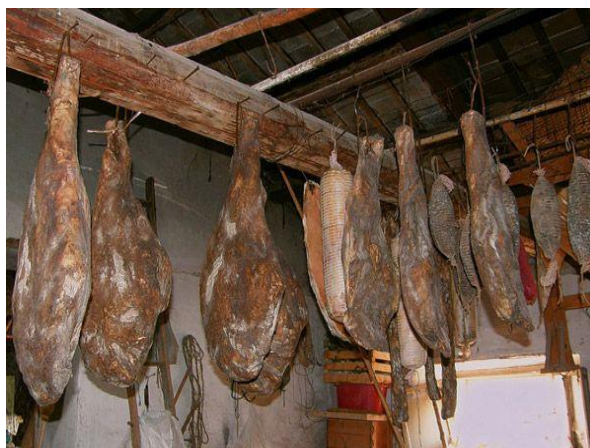
Pri proizvodnji Istarskog pršuta nije dozvoljeno dimljenje proizvoda.

U prostorijama za sušenje i zrenje Istarskog pršuta mora postojati mogućnost potpunog zamračivanja te moraju imati stabilnu mikroklimu, a temperatura zraka tijekom cijele godine ne smije prelaziti 19 °C. (Krvavica i sur., 2010.)

Tijekom faze zrenja potrebno je održavati mikroklimatske uvjete koji će omogućiti rast poželjnih mikroorganizama i obrastanje vanjske površine gljivicama koje Istarskom pršutu daju prepoznatljiv izgled. Plijesni u roku mjesec do mjesec i pol dana počinju obrastati pršute u obliku okruglih kolonija, te ih s vremenom gotovo u potpunosti obrastu. Bujnost površinskih plijesni, te kasnije paučinih ostataka "ocvalih" sivih plijesni, jedna je od prepoznatljivih karakteristika Istarskog pršuta i indikator pravilnog procesa sušenja i zrenja. (Krvavica i sur., 2010.)

Pukotine koje se pojave tijekom faze sušenja, odnosno zrenja dozvoljeno je premazati zaštitnom smjesom da bi se spriječilo pretjerano isušivanje i eventualno kvarenje pršuta.

Ukupno razdoblje proizvodnje Istarskog pršuta od početka soljenja do kraja zrenja traje najmanje 12 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu do 16 kilograma (svježi but). Za butove koji su u fazi soljenja imali masu veću od 16 kilograma (svježi but) razdoblje od početka soljenja do kraja zrenja mora trajati najmanje 15 mjeseci.



Slika 6. Zrenje pršuta

(<http://www.istra.net/hr/deliciosa/prsut>)

2.3.4. Označavanje i pakiranje Istarskog pršuta

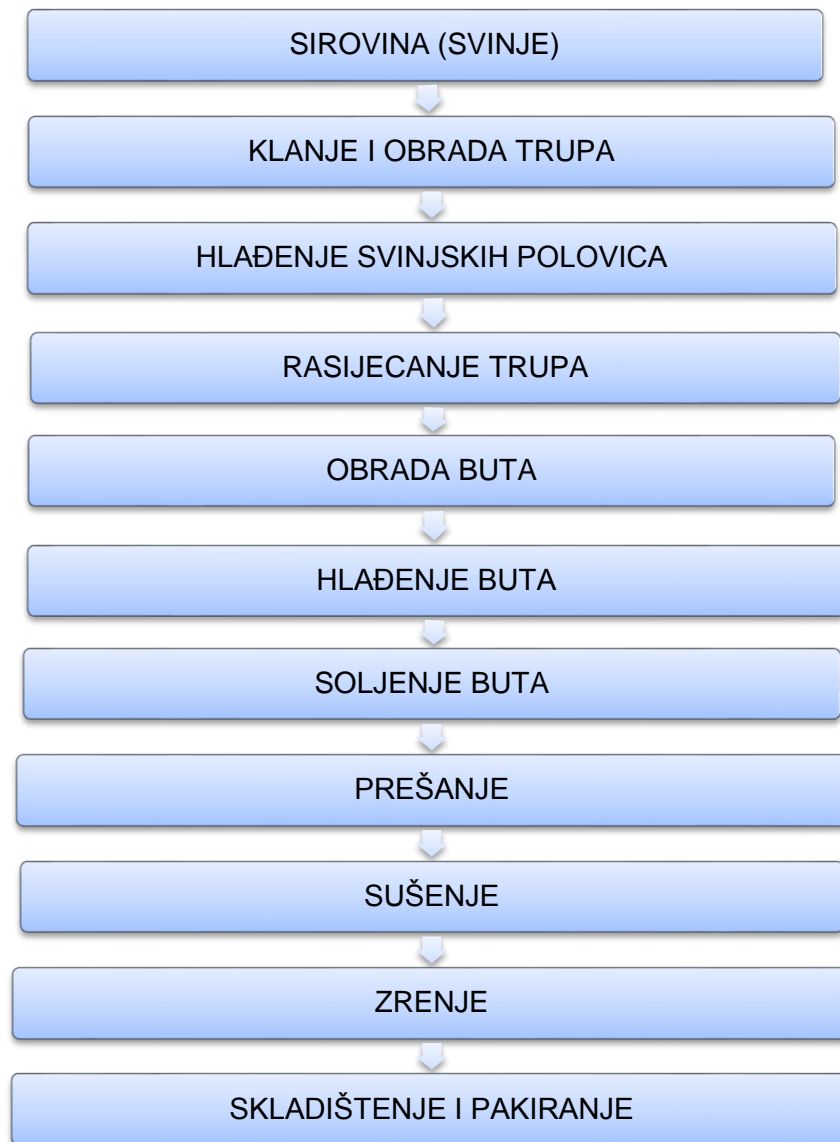
Zajednički žig Istarskog pršuta po završetku faze zrenja nanosi se kao vrući žig na kožu ispod skočnog zgloba onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva koja su predviđena specifikacijom.

Proizvod s oznakom izvornosti „Istarski pršut“ smije se stavljati na tržište u komadu (cjeloviti oblik) ili u obliku pakovina koje su propisane specifikacijom. Pakovine mogu sadržavati iskoštenu pršut, veće ili manje komade pršuta ili narezani pršut. Navedeni oblici pršuta moraju se pakirati u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi. (Krišto, 2013.)

Istarski pršut, kao i većina drugih suhomesnatih proizvoda, sve se više stavlja na tržište u komadima ili narezan, a postupci koji se primjenjuju za dobivanje takvih proizvoda osmišljeni su s ciljem postizanja specifičnog okusa, boje i teksture kakvu traži potrošač. Narezivanje i pakiranje Istarskog pršuta vrlo su važne operacije koje, mogu naštetiti kvaliteti, a time i reputaciji oznake izvornosti, ako se odvijaju na način i u uvjetima koji uzrokuju dobivanje proizvoda koji ne posjeduju očekivana organoleptička svojstva. Te operacije mogu također kompromitirati sposobnost jamčenja autentičnosti proizvoda, s obzirom da podrazumijevaju uklanjanje vrućeg žiga koji se nalazi na pršutu. (web 2)

Tijekom faza narezivanja i pakiranja u više se navrata provode stroge kontrole vezane uz higijenu, sljedivost, označavanje i kvalitetu proizvoda. Posebna se pozornost obraća na one nedostatke proizvoda koji se ne mogu pronaći prije iskoštavanja ili narezivanja poput primjerice točkica uzrokovanih mikrokrvarenjima, tamnih mrlja mišićnog tkiva ili izuzetno visokog udjela intermuskularne masti. (Krišto, 2013.)

Iz svega navedenog jasno je da je rizik za kvalitetu i autentičnost proizvoda koji se na kraju nudi potrošaču mnogo veći ako se Istarski pršut narezuje i pakira izvan područja proizvodnje, nego ako se to odvija unutar tog područja. Ograničavanjem komadanja i narezivanja Istarskog pršuta, radi pakiranja u cilju daljnje prodaje, na područje njegove proizvodnje uvelike se pojednostavljuje kontrola tog postupka i svodi na minimum mogućnost prijevara i zlouporabe oznake, a potrošaču se jamči propisana kvaliteta proizvoda. Rezanje Istarskog pršuta u maloprodajnim trgovačkim objektima i restoranima izvan područja proizvodnje moguće je samo za pršute s kosti na kojima je jasno uočljiv vrući žig na dijelu kože koji je njegov sastavni dio. (Krišto, 2013.)



Slika 7. Blok shema tehnologije proizvodnje Istarskog pršuta

2.4. KEMIJSKI SASTAV ISTARSKOG PRŠUTA

Kemijski sastav je izravno zavisan od pasminskog podrijetla mesa, ishrane, držanja i zdravlja svinja.

Iz pregleda koji je dao Karolyi (2006.) Istarski pršut u prosjeku ima oko 66% suhe tvari, 40% proteina, 17% masti, 8,5% pepela, 85 mg/100g uzorka kolesterola i 5,5-6% soli. Osim toga, Istarski pršut sadrži kalcij, fosfor, magnezij, natrij, kalij, mangan, bakar, cink i željezo.

Marušić i sur. (2013.) navode da autohtoni Istarski pršut sadrži 18 esencijalnih i poluesencijalnih aminokiselina, te ukupno 21 zasićenu masnu kiselinu (SFA), mononezasićenu (MUFA) i polinezasićenu masnu kiselinu (PUFA). U intramuskularnoj masnoći Istarskog pršuta na zasićene masne kiseline otpada 40,5%, mononezasićene masne kiseline 44,5% i na polinezasićene masne kiseline otpada svega 12,5% .

Od značajnih masnih kiselina, na esencijalne kiseline iz skupine omega 6 otpada 12%, a na skupinu omega 3 otpada 0,96% od ukupnih polinezasićenih masnih kiselina. (Pleadin i sur., 2015.)

Tablica 1. Sastav Istarskog pršuta (Karolyi D: Kemijski sastav i kakvoća Istarskog pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 8:224-228, 2006.)

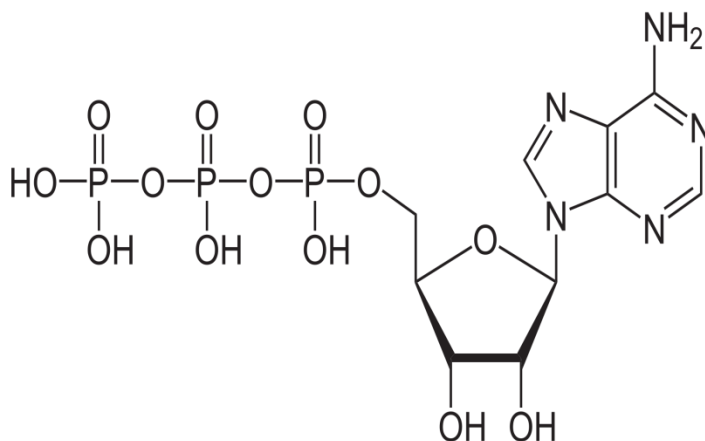
Suha tvar (%)	Protein (%)	Mast (%)	Pepeo (%)	Kolesterol mg/100 g	Soli (%)
66	40	17	8,5	85	5,5-6

2.5. ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA ISTARSKOG PRŠUTA

Istarski pršut odlikuje se vrlo intenzivnim mirisom i aromom fermentiranog svinjskog mesa, te ima jednoličnu crvenu boju, umjeren slankast okus i povoljnu konzistenciju. Tijekom procesa soljenja pod utjecajem soli i autolitičkih procesa, meso pršuta počinje omekšavati i proces se nastavlja zrenjem uz blago i ravnomjerno otpuštanje vode. (Tomić i sur., 2016.)

Specifičan okus i aroma zrelog pršuta potječu od produkata proteolize odnosno razgradnje bjelančevina (polipeptidi, peptidi, ATP i slobodne aminokiseline). Osobit utjecaj na aromu, miris i okus imaju i lipolitički produkti koji nastaju razgradnjom masti odnosno trigliceridi, fosfolipidi i slobodne masne kiseline te produkti njihove daljnje razgradnje.

Vrlo je značajna i činjenica da na osobit miris i okus Istarskog pršuta utječe umjerena količina soli te drugi prirodni začini. (Krvavica i Đugum, 2007.)



Slika 8. Molekula ATP-a

(<http://www.peacetutoring.com/biology-1a-biochemistry-genetics-and-physiology-questions/atp-a-larger-perspective>)

2.6. PRAVILA OZNAČAVANJA ISTARSKOG PRŠUTA

Žig predstavlja stilizaciju otvorenog pršuta na pladnju, u pložaju za narezivanje.

Tijelo pršuta je sive boje, gornji otvoreni dio i riječ „pršut“ su crvene boje a pladanj i riječ „istarski“ su crne boje.

Zajednički žig Istarskog pršuta po završetku faze zrenja nanosi se kao vrući žig na kožu ispod skočnog zgloba onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva koja su predviđena specifikacijom.

Vrući žig ima dvostruku ulogu jer s jedne strane predstavlja identifikacijsku oznaku koja omogućuje pršutu da se kao autentični proizvod razlikuje od ostalih pršuta, a s druge strane predstavlja jamstvenu oznaku kvalitete kojom se potrošaču osigurava da su u proizvodnji poštivani svi zahtjevi iz specifikacije.

Vrući žig sastoji se od zajedničkog žiga i šifre proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta. Svi primjerci vrućeg žiga čuvaju se u Udruzi proizvođača Istarskog pršuta.

Prilikom stavljanja u promet cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine, oznaka proizvoda mora, osim podataka predviđenih zakonskom regulativom, sadržavati i natpis „Istarski pršut“.

Oznaka proizvoda mora također sadržavati i zajednički žig proizvoda.

Natpis „Istarski pršut“ mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa uključujući zajednički žig, broj proizvodne šarže (serije) te zaštitni znak, slike i natpise proizvođača.

Uz natpis „Istarski pršut“ nije dozvoljeno navođenje drugih termina poput pridjeva: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni termina koji označavaju toponime na Istarskom poluotoku bez obzira na kojem jeziku se izgovaraju odnosno pišu. (Specifikacija-Istarski pršut)



Slika 9. Grafički prikaz žiga Istarskog pršuta

(<http://www.mps.hr/default.aspx?id=16553>)

2.7. ISTARSKI PRŠUT KAO JEDINSTVENA DELICIJA

Intenzivan miris i aroma svinjskog mesa, jednolična crvena boja i slankast okus odlike su kvalitetnog Istarskog pršuta. Na okus i aromu pršuta utječu i njeni sastojci i umjerena količina soli i ostalih začina.

Kod proizvodnje Istarskog pršuta ne koristi se dim tj. dimljenje, što također pridonosi prirodnosti okusa.

Godišnje se u Istri potroši oko 100.000 pršuta, prvenstveno u turističko-gastronomске svrhe. Pod imenom "Istarski pršut", budući da se radi o zaštićenom nazivu, više nije moguće prodavati sve i svašta. Točno je propisano kako se Istarski pršut proizvodi, od sirovine do tehnike obrade i sušenja. U Istri postoji nekoliko registriranih pršutana, i broj im je sve veći. Da bi dobile dozvolu za rad moraju udovoljiti strogim uvjetima čime se na tržištu pršuta u Istri uvodi red i kontrolirana proizvodnja ove jedinstvene delicije. (web 3)



Slika 10. Istarski pršut kao specijalitet

(<http://www.domace.info/prsut/istarski-prsut.aspx>)

2.8. RAZLIKE IZMEĐU ISTARSKOG I DALMATINSKOG PRŠUTA

Dalmatinski i Istarski pršut zaštićeni su na nacionalnoj razini oznakama zemljopisnog podrijetla (Dalmatinski pršut), odnosno izvornosti (Istarski pršut).

Specifikacijom proizvoda definirano je da se Istarski pršut proizvodi isključivo od butova teških svinja (>160 kg) plemenitih mesnatih pasmina (osim pietrena) i njihovih križanaca u svim kombinacijama te da svinje moraju biti oprašene i utovljene na zemljopisnom području proizvodnje, dok je kod Dalmatinskog pršuta dozvoljeno korištenje svježih butova svih komercijalnih mesnatih pasmina i njihovih križanaca bez ograničenja (zemljopisno podrijetlo, način uzgoja, ishrana i dr.). (Pleadin i sur., 2015.)

Za razliku od Dalmatinskog pršuta, Istarski pršut dobiva se od butova kojima se odstranjuje koža i masno tkivo, tijekom proizvodnje se ne dimi, te se soli smjesom morske soli i začina (crni papar, lovor, ružmarin i češnjak) koja daje specifičan i prepoznatljiv okus i miris zreloom proizvodu, dok se Dalmatinski pršut podvrgava isključivo suhom soljenju morskom soli.

Također, tijekom zrenja Istarski pršut, za razliku od Dalmatinskog, obrastaju kolonije sive plijesni, čija bujnost, a kasnije i paučinsti ostatci predstavljaju specifičnost Istarskog pršuta te su indikator pravilnog procesa sušenja i zrenja.

Zbog primjene različitih tehnoloških procesa tijekom proizvodnje pršuta, na mastima se događaju brojne promjene koje uključuju hidrolitičke procese, oslobađanje kratkolančanih masnih kiselina i naknadnu oksidaciju kiselina, uz stvaranje peroksida i hlapivih spojeva, što doprinosi aromi finalnog proizvoda. (Pleadin i sur., 2015.)



Slika 11. Dalmatinski pršut

(<http://neutrino.hr.blogspot.hr/2006/08/prut-na-svagdanji.html>)

3. ZAKLJUČAK

Istarski pršut je izvorni trajni suhomesnati proizvod, koji se ubraja u autohtone proizvode. Priprema se tradicionalnom obradom buta domaćih križanaca mesnatih pasmina svinja, žive mase ne manje od 150 kg.

Svježi se butovi, koji obično nisu lakši od 12 kg, odvoje od trupa zajedno sa zdjeličnom kosti, izdvoji im se koža i potkožno masno tkivo, potom se sole čistom krupnom morskom soli. Tijekom faze soljenja butovi se 2-3 puta ručno masiraju. S butova se ukloni višak soli te slijedi prešanje u trajanju od 7 dana. Prešanjem se potpomaže cijedenje mesnoga soka i oblikovanje buta. Potom se butovi mogu tretirati smjesom papra, češnjaka i drugih začina, a nakon toga više se mjeseci suše na buri. Zatim slijedi završna faza tehnološkog postupka, zrenje. Ono se odvija u podrumskim prostorijama s kontroliranim mikroklimatskim parametrima i traje ovisno o masi buta oko 6-8 mjeseci.

Proizvod se odlikuje intenzivnim mirisom i aromom fermentiranoga svinjskoga mesa, umjerenom slanošću i konzistencijom. Na presjeku je jednolične zagasito crvene boje, bez naglašenih diskoloracija i s bijelom bojom u području masnoga tkiva. Ima čvrstu i neelastičnu površinu obraslu paučinastim ostatcima ocvalih kolonija poželjnih plijesni, što ga čini prepoznatljivim.

Različiti mišići u njegovu sastavu sadrže 36-40% vode, 37-43% bjelančevina, 12-19% masti, 6,45-6,84% pepela, 6,44-6,82% soli, 60-64% suhe tvari te pH-vrijednost 5,58-5,81. U njegovoj se proizvodnji ne dodaju toksični aditivi (nitriti i nitrati).

4. LITERATURA

1. Anonymous 1, <http://www.domace.info/>, pristupljeno kolovoz 2016.
2. Anonymous 2, <http://isap.hr/>, pristupljeno kolovoz 2016.
3. Anonymous 3, <http://www.istria-gourmet.com/>, pristupljeno kolovoz 2016.
4. Karolyi D: Kemijski sastav i kakvoća Istarskog pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 8:224-228, 2006.
5. Karolyi D, Salajpaj K, Đikić M, Jurić I, Kostelić A: Utjecaj obrade, težine i prešanja buta na kalo Istarskog pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 7:32-35, 2005.
6. Kovačević D: Kemija i tehnologija mesa i ribe. Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, 2001.
7. Krišto A: Hlapljivi spojevi arome Istarskog pršuta. Diplomski rad. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, 2013.
8. Krvavica M: Čimbenici kakvoće pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 8:279-290, 2006.
9. Krvavica M, Cvitković I, Đugum J, Babić I, Konjačić M: Hlapljive tvari Istarskog pršuta u različitim periodima zrenja. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 12:276-282, 2010.
10. Krvavica M, Đugum J: Proizvodnja pršuta u svijetu i kod nas. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 8:355-365, 2006.
11. Krvavica M, Đugum J: Učinak odsoljavanja na neke fizikalne osobine Istarskog pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 9:32-37, 2007.
12. Krvavica M, Gugić J, Tomić N, Konjačić M, Uremović M: Utjecaj genotipa svinja na kemijska svojstva Istarskog pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 15:38-43, 2013.
13. Marušić N, Vidaček S, Janči T, Petrak T, Medić H, Petrović M: Udio masti i sastav masnih kiselina u Istraskom i Dalmatinskom pršutu. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 8:278-285, 2013.
14. Pleadin J, Lešić T, Vahčić N, Raspović I, Malenica Staver M, Krešić G, Bogdanović T, Kovačević D: Sezonske varijacije u sastavu masnih kiselina Istarskog i Dalmatinskog pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 17:428-434, 2015.
15. Specifikacija proizvoda „Istarski pršut“, Ministarstvo poljoprivrede
16. Tomić M, Segarić A, Kozačinski L, Njari B, Cvrtila Fleck Ž, Pleadin J, Alagić D: Kakvoća pršuta. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, 18:241-246, 2016.