

## Rokfor - Roquefort

sir od ovčijeg mleka, sa plesnima

([www.stocarstvo.com](http://www.stocarstvo.com), <http://www.stocarstvo.com/aps/sir/rokfor.htm>)

Ovaj sir je poreklom iz Francuske. Naziv rokfor je zaštićen i odnosi se samo na ovčiji sir sa plesnima u testu, koji je sazrevao u pećinama Rokfora, sela u južnoj Francuskoj. To je karakterističan predstavnik tzv. plavih sireva koji zri sa plesnima u testu. Slični su mu sirevi: gorgonzola, stilton, dana-blu i čitav niz drugih sireva različite veličine i oblika koji se proizvode od kravljeg, ovčijeg i kozijeg mleka širom Francuske.

Sir se proizvodi od svežeg, sirovog i punomasnog ovčijeg mleka. Mleku se ne dodaju čiste kulture. Podsirivanje se vrši na 22-23°C sa toliko sirila da grušavina bude gotova posle 2-2,5 časa. Poželjno je da se koristi jagnjeće sirilo jer sadrži više lipaze koja doprinosi obrazovanju ukusa sira. Pošto podsirivanje traje dugo, okreće se gornji sloj grušavine i sa rezanjem se počinje tek posle 10 minuta. Grušavina se reže višestrukim noževima (sirarska lira) na kocke sa ivicom 2-2,5 cm. Isečena grušavina se meša pažljivo 5 minuta pa se ostavi da se slegne. Ovo se ponavlja 3-5 puta u toku 50-60 minuta. Surutka iznad grušavine se ukloni sirarskim kašikama, a grušavina se naliva u cilindrične kalupe sa bočnim otvorima radi lakšeg isticanja surutke. Kalupi se pune prvo do 1/3 visine, a pre stavljanja sledećeg sloja površina grušavine u kalupu se ovlaš pospe prahom konidija od plesni *Penicillium roqueforti*. Plesan se može dodavati finim rasprskavanjem (rasprskivačem tečnosti) suspenzije konidija u 3% rastvoru NaCl. Ovaj prah se proizvodi u mlekari ili nabavlja gotov. Zatim se sipa sledeći sloj grušavine i isti postupak se ponavlja dok se ne ispune kalupi. Vršni sloj se ne inokuliše plesnima. Grušavina se cedi samopresovanjem (čemu doprinosi i porast kiselosti), pri čemu se sir okreće 4-5 puta dnevno radi ravnomernijeg ceđenja i boljeg obrazovanja kore. Samopresovanje se vrši tokom 3-5 dana. Sir se soli utrljavanjem po površini sira. Soli se u posebnim prostorijama na temperaturi od 8°C do 10°C i ponavlja se u toku tri dana. Prethodno zrenje se vrši u prostorijama za zrenje izvan pećina u kojima je temperatura 8-10°C a relativna vlažnost vazduha 95-96%. Predzrenje traje 20- 25 dana. Pre no što se sir odnese u prostorije za zrenje, opere se ručno ili mehanizovano da bi se uklonila bela sluzasta materija koja je nastala tokom soljenja. Posle toga se svaki komad izbuši ručno ili mehanizovano od vrha do dna na 50-60 mesta tako da se obrazuju kanali prečnika oko 3 mm koji omogućavaju da prodire vazduh neophodan za razvoj plesni. Da bi se omogućila aeracija, sirevi se stavljaju na bok u ležišta. Negovanje se sastoji u uklanjanju belančevinaste prevlake sa površine sira svakih 10-12 dana, kada se sirevi okrenu za 90° na policama.

Sir nastavlja zrenje u pećinskim prostorijama gde je temperatura 8-10°C a relativna vlažnost vazduha 95-96%. To je tzv. dopunsko zrenje. Negovanje sira u tom periodu sastoji se od uklanjanja lepljive crvenkaste mase sa površine. Ona se stvara u periodu kada kiselost sira opada, pa se plesni ne razvijaju, a razvijaju se aerobne bakterije koje razgradnjom belančevina obrazuju ovu masu. Ovaj sloj treba uklanjati svakih 10 dana da sir ne bi dobio tok zrenja karakterističan za sireve sa mažom.

Smatra se da je rokfor zreo posle 3 meseca. Međutim, on se može skladištiti još 5-6 meseci na temperaturi od 1°C. Tada se upotpunjava ukus sira i to je završno zrenje. Pre odnošenja u skladište, sir se zavija u staniol ili plastificiranu aluminijumsku foliju i tako odlazi na tržište.

Rokfor ima tanku žućkasto - narandžastu koru. Testo je fino, mrvičasto i lako lomljivo u tanjem sloju. Ono je protkano plavičastim površinama različitog oblika i veličine. Ukus je specifičan i prijatan, ali može biti oštrij (pikantan) usled jače izražene hidrolize masti i prisustva metil-ketona.

Literatura:

Carić, Marijana, Đorđević, J., Kršev, Ljerka: Tehnologija mleka sa praktikumom, grupa izdavača, Novi Sad, 1988.

Preporučeni sajtovi:

[www.roquefort.fr](http://www.roquefort.fr) [www.roquefort-societe.com](http://www.roquefort-societe.com) [www.roquefort-papillon.com](http://www.roquefort-papillon.com)

### **Tabelarni prikaz karakteristika rokfor sira**

#### **Rokfor - Roquefort**

Oblast proizvodnje	Južna Francuska
Sirovina	Puno ovčije mleko <b>Lakon/Lacaune</b> rase
Pasterizacija	<b>Ne</b>
Tekstura	Polutvrda
Sadržaj masti	približno 36%
Sadržaj proteina	približno 22%
Dimenzije/masa	25cm x 10cm visok/2,5- 3kg
Period zrenja	približno 3 meseca
Sertifikat	<a href="#"><u>AOC</u></a>