

IDF 7TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SHEEP, GOAT AND OTHER NON-COW MILK - TECHNICAL TOUR

Vladimír Zikán, Martina Švejcarová

Výzkumný ústav mlékařenský s.r.o.

Ve dnech 23.-25.3.2015 se v kyperském Limassolu konalo sedmé mezinárodní sympozium IDF zaměřené na ovčí, kozí a další mléka, nepocházející z krav a zpracovávané v mlékařenském průmyslu. Samotné sympozium jsme popisovali v minulém čísle Mlékařských listů. V tomto článku se budeme věnovat poslední části sympozia, Technickou prohlídkou chovů a provozů na vybraných farmách poblíž Limassolu.

První zastávka byla na rodinné kozí farmě Anoyrkatiko Dairy Farm. Farma se nachází u malebné horské vesničky Anogyra. Vesnička je známa jednak jako jeden z cílů kyperské agroturistiky, nachází se zde vinice a vinné sklepy, olivové plantáže, ruiny byzantské osady, ovocné sady a zemědělská krajina, jednak jako místo známé svou produkcí Karob sirupu, hojně využívaného v kyperské kuchyni, pocházejícího ze stromů rohovníku obecného (*Ceratonia siliqua*). Jeho plody jsou známy jako svatojánský chléb a semena z lusků se v minulosti používala jako závaží a mimo jiné odsud vzniklo i pojmenování ryzosti zlata - "karát".

Mezi produkty výroby této farmy patří kozí mléko, kozí jogurty, kyperský tradiční sýr Halloumi, měkký kozí sýr Anari a tradiční suroviny na kyperskou polévku Tarhana - směs drcené pšenice, jogurtu a Halloumi.



Sýr Halloumi je středně tvrdý sýr spojený s kuchyní kyperskou, řeckou, tureckou, nebo blízkého východu. Má specifickou, lehce štiplavou chuť s více či méně výraznými tóny koziny. Sýr se vlastnostmi podobá mozzarelle, především vyšší teplotou tání, narozdíl od ní má však jemnou až výraznou vrstvenou texturu. Vlákna sýra Halloumi mohou skřípat mezi zuby, což je pro kyperský halloumi typická vlastnost. Již od byzantské doby je na Kypru vyráběn z kozího mléka, nebo směsi kozího a ovčího mléka enzymatickým srážením. Od roku 2007 je chráněn ochrannou známkou původu (PDO), aby byl kyperský Halloumi snadno rozpoznatelný od jinde vyráběných sýrů, které pro snížení ceny bývají vyrobeny ze směsi kozího a kravského, nebo i jen kravského mléka. Na Kypru je tento sýr hodně využíván a říká se, že domácnost bez Halloumi je jako kostel bez kříže.

Anari je měkký sýr vyráběný ze syrovátky při výrobě sýru Halloumi. Do syrovátky se může přidávat 5-10 % kozího či ovčího mléka. Je to jemný krémový sýr, podobný sýru cottage, lehce stravitelný s nízkým obsahem tuku. Vzhledem k nasládlé chuti bývá konzumován s marmeládou, medem či pro Kypr tradičně máčený v karop sirupu.





Pro dochucení těstovin se tento sýr pomalu suší, výsledkem je pak velmi tvrdý bílý sýr.

Druhou zastávkou byla rodinná farma Antoniadis Farm. Farma se nachází na jihu ostrova, na nevysokém kopci, nedaleko obce Pissouri. Farma existuje již od roku 1929. Je zde velkochov ovcí a koz. Kromě faremního zařízení pro zpracování mléka je zde i reprodukční stanice, kde se farma specializuje na odchov kyperského vysoko produkčního plemene koz Shami. Farma nabízí i možnost odborných konzultací a projektového poradenství v zemědělství



v rámci ostrova. Farma disponovala několika stájemi se zvířaty v různém věku a stádiu laktace. Kromě produkce kozího a ovčího mléka se zde vyrábí sýry halloumi, anari, feta a kefalotyri. Farma disponuje moderní poloautomatickou dojrnou a vyškolenou obsluhou. Nádoje byly v mnohých případech vyšší jak 5 litrů!

Poslední zastávkou naší exkurze byla návštěva oslí farmy Golden Donkeys. Tato pro nás velmi zajímavá farma leží v malé vesničce Scarinou. Farma vznikla, aby podpořila Kyperskou tradici a zároveň jako podpora dnes již málo využívaného chovu oslů. Na této farmě je jich kolem 200.

Tab. 1 Porovnání základního složení mléka

Původ mléka	Obsah vody	Tuk	Bílkoviny	Laktóza	Popel
Kravské	87,4	3,9	3,3	4,7	0,7
Kozí	87,0	4,5	3,3	4,6	0,6
Ovčí	81,6	7,5	5,6	4,4	0,9
Oslí	89,0	2,5	2,0	6,0	0,5
Buvolí	82,1	8,0	4,2	4,9	0,8
Velbloudí	87,1	4,2	3,7	4,1	0,9
Kobyli	88,8	1,9	2,6	6,2	0,5

Oslí farma je nádherně udržována. Je zde velké množství velmi starých olivových stromů a nepřeborné množství bylin - bazalka, levandule, oregano, tymián, i proto návštěvníky překvapí příjemná vůně. Nejstarší olivovník má prý přes 1000 let. Mezi těmito stromy a bylinami jsou krásné kamenné cesty, které vedou do malých místností s voskovými figurinami, kde si mohou návštěvníci prohlédnout původní kyperská řemesla, oděvy a zvyky. Je zde k vidění také původní lis na olivový olej zastudena.

Všichni oslíci jsou v pěkných velmi čistých ohradách a je vidět, že je o ně dobře pečováno. Samice jsou pohromadě s mláďaty. Dojrna má vyhrazeny zvláštní prostory. Oslice nadojí většinou kolem 200 - 300 ml za den.

Měli jsme možnost syrové oslí mléko ochutnat a musím říci, že jeho chuť nás velmi mile překvapila. Je oproti ovčímu i kozímu chuťově velmi dobře vyvážené, málo tučné, sladké a voní po seně. Oslí mléko obsahuje velké množství enzymu lysozym a tím mu zvyšuje antibakteriální vlastnosti. Mléko je velmi prospěšné pro boj se spoustou dýchacích chorob jako astma tak i na kožní problémy jako akné. Složení oslího mléka je velmi podobné lidskému mateřskému mléku, a to díky jeho výjimečné kombinaci mastných kyselin a vitamínů A, B₂, C, E a omega 3 a 6 mastných kyselin, které jsou efektivní při regeneraci kůže a prevenci jejího stárnutí.

Oslí mléko se zde zpracovává zmražením a následným sušením. Takto upravené mléko se využívá jak pro potravinářské výrobky, tak i kosmetiku. Výborná byla mléčná čokoláda s oslím mlékem a stéví a zajímavý byl i oslí mléčný likér. Z kosmetiky se zde vyrábí přírodní mýdla a několik druhů krémů s různým obsahem oslího mléka.

Tab. 2 Složení oslího, lidského a kravského mléka

Složení mléka	oslí	mateřské	kravské
pH	7.0 - 7.2	7.0 - 7.5	6.6 - 6.8
bílkoviny g/100 g	1.5 - 2.0	0.9 - 1.7	3.1 - 3.8
tuk g/100 g	0.3 - 2.5	3.5 - 4.0	3.5 - 3.9
laktóza g/100 g	5.8 - 7.4	6.3 - 7.0	4.4 - 4.9
sušina (TS) g/100 g	8.8-11.7	11.7-12.9	12.5-13.0
kaseinový dusík (CN) g/100 g	0.64-1.03	0.32-0.42	2.46-2.80
syrovátkové bílkoviny g/100 g	0.49-0.80	0.68-0.83	0.55-0.70
nebílkovinný dusík (NPN) g/100 g	0.18-0.41	0.26-0.32	0.1-0.19
kaseinový dusík (CN) %	47.28	26.06	77.23
syrovátkové bílkoviny %	36.96	53.52	17.54
nebílkovinný dusík (NPN) %	15.76	20.42	5.23

Práce vznikla za finanční podpory projektu QJ1310107 a s institucionální podporou MZE na rozvoj výzkumné organizace na základě rozhodnutí RO1415.