



Parodomą bandymą dalyviai įvertina, ar pakankamai nusausėjo sūrių grūdėliai. Organizatorių nuotr.

**Kauno technologijos universiteto Maisto instituto vykdomas projektas „Produkcijos savikainą mažinančių bei saugą ir kokybę gerinančių fermentinių sūrių technologijų pritaikymas gamybai ūkiuose bei mažose įmonėse“ jau išibėgėjo. Mokymuose dalyvaujantys ūkininkai teigiamai vertina naują technologiją, žada ją pritaikyti savo ūkiuose.**

## Kirba naujos mintys

Kauno technologijos universiteto Maisto instituto mokslininkai parodomuosius bandymus atliko Jono Mikelkevičiaus ūkyje. Alytaus rajono pieno ūkio šeimininkas džiaugėsi, kad bandymams buvo pasirinktas būtent jo ūkis. Jame prižiūrimos 37 melžiamos karvės, kurios per metus duoda apie 170 tonų pieno. Ūkininkas iki šiol visą pieną priduodavo vienai pieno bendrovei, tačiau po mokslininkų parodomųjų bandymų jam kirba mintis užsiimti fermentinių sūrių gamyba. „Mane sudomino nauja technologija, kai pasterizuojant pieną aukštoje temperatūroje gaunama didesnė produkto išeiga. Gaminant fermentinius sūrius iš to paties pieno kiekio pavyko gauti 10 proc. daugiau produkcijos, nei gaminant sūrius iš žemoje temperatūroje apdoroto pieno“, – teigė J.Mikelkevičius. Pasak ūkininko, vienam kilogramui sūrio pagaminti sunaudojama 9,5 kilogramo pieno. Pieno ūkio šeimininkas šį daugeliui naudingą projektą vertina teigiamai. Jo manymu, fermentinių sūrių gamyba turėtų sudominti daugelį ūkininkų.

## Nekantriai laukia mokymų

Prie projekto „Produkcijos savikainą mažinančių bei saugą ir kokybę gerinančių fermentinių sūrių technologijų pritaikymas gamybai ūkiuose bei mažose įmonėse“ prisijungęs Kelmės rajono ūkininkas Aldas Petrulaitis nekantriai laukia naujų susitikimų. „Man knietėjo sužinoti fermentinių sūrių gamybos paslaptis, todėl labai apsidžiaugiau, kai mane apie šį projektą informavo Kelmės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos vyriausioji veterinarijos gydytoja-inspektorė Ramutė Kerėžienė. Nelaukiau, kol mokymai bus surengti Kelmės rajone. Iš karto nuvykau į Panevėžį, o vėliau – ir į Telšius“, – sakė A.Petrulaitis ir pridūrė, kad jis jau seniai domisi kitų šalių fermentinių sūrių gamintojais. Jam nuostabą kelia, kaip paprastos ūkininkės iš Prancūzijos ar Austrijos sugeba pagaminti įvairių įmantraus skonio sūrių. „Kitose šalyse fermentiniai sūriai gaminami nuo senovės, o Lietuvoje – tik iš varškės. Žinoma, šie sūriai taip pat skanūs, tačiau jau kiek pabodę. Todėl fermentinių sūrių gamybą iš karto išbandžiau savo ūkyje“, – teigė Kelmės rajono ūkininkas. Pašnekovas pridūrė, kad varškės sūrius būtina suvartoti per savaitę, o fermentinių sūrių vartojimo terminas daug ilgesnis. Juos galima greitai suvalgyti, bet galima ir ilgai brandinti.

## Pravartu ūkininkams

A.Petrulaičio pieno ūkis – nedidelis. Jis laiko iki 10 karvių, iš kurių per metus primelžia per 50 tonų pieno.

„Mes su žmona turime valdiškus darbus, todėl pieną pristatome supirkėjams, pieno produktus gaminame tik savo poreikiams. Manau, kai perprasiu fermentinių sūrių gamybos paslaptis, galbūt iš pusės ūkyje turimo pieno imsiuosi gaminti sūrius. Jų gamyba man būtų daugiau pomėgis nei verslas“, – teigė Kelmės rajono ūkininkas.

Pasak A.Petrulaičio, pastaruoju metu sumažėjus pieno supirkimo kainai, ūkininkams labai pravartu užsiimti gamyba. Ypač kai Kauno technologijos universiteto Maisto instituto mokslininkai ūkininkams teikia tokias vertingas teorines ir praktines žinias. Vyras padėkojo mokslininkams Raimondui Narkevičiui ir Ervydui Juodišiui, kurie maloniai bendradarbiauja su ūkininkais, atsako į visus jiems rūpimus klausimus.

„Tai – nuostabūs žmonės, kuriems galima skambinti bet kada ir bet koku klausimu. Su jais visada galima pasikonsultuoti, gauti patarimų“, – pridūrė ūkininkas.

