

## ПРИКАЗИ КЊИГА

Др Михајло С. Остојић

### "ЗЛАТАРСКИ СИР"

Издавач: Институт за економику пољопривреде, Београд, 2006. год., 188 страна

Монографија под називом "**ЗЛАТАРСКИ СИР**", један је од крајњих резултата научног пројекта технолошког развоја у области биотехнологије под називом: "*Оптимизација и стандардизација аутохтоних млечних производа са заштитом ознаке порекла*", финансираног у оквиру Националног програма "Биотехнологија и агроиндустрија" и суфинансираног од стране Земљорадничке задруге "Зеленика плус" и млекарне "Бач". Носилац пројекта био је Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (Одсек за зоотехнику) заједно са још четири научно-итсраживачке институције: Биолошки факултет, Технолошко-металуршки факултет, Институт ПКБ ИНИ Агроекономик и Институт за економику пољопривреде сви из Београда. Пројектом је руководио проф. др Михаило Остојић.

Ово, за науку и њену примену у пракси, значајно дело намењено је подједнако и произвођачима и потрошачима златарског сира, базираног на молекуларно-генетички детерминисаним аутохтоним бактеријама млечне киселине.

Ова монографија представља резултате рада 20 истраживача са поменутог пројекта. Систематизована је у 10 поглавља која чине заокружене целине. У **првом поглављу** дат је детаљан опис развоја сирарства, почев од првих сазнања о сирарству која воде порекло још од старих Сумера из 3.100 год. п.н.е., па до данашњих дана. **Друго поглавље** се односи на природне и друштвене услове који су утицали и утичу на развој општине Нова Варош, нарочито на подручје Златара где се производи златарски сир. У једном делу овог поглавља детаљно су описани географски положај, рељеф, особине заступљених типова земљишта, клима, хидрографија, флора и фауна, и пољопривредне површине, односно структура њиховог коришћења. У другом делу овог поглавља дат је опис насеља која припадају општини Нова Варош, затим бројно стање и структура становништва, опис домаћинства (број и структура), запосленост становништва, као и ниво и структура народног дохотка за период од 2000-2004. године. **Треће поглавље** разматра

проблематику гајења говеда са детаљном анализом микроклиматских и хигијенских услова неопходних за њихово гајење на подручју Златара (избор места за подизање стаја, просторни, микроклиматски и хигијенски услова њиховог држања, хигијена пашњака и хигијена коже и папака говеда, као и здравствено стање говеда). На крају овог поглавља дата је општа оцена услова за смештај и држање говеда у домаћинствима на подручју Златара. **Четврто поглавље** је посвећено проблему анализе стања сточарске производње у Србији, расни састав и производни резултати говедарства у Србији, са посебни освртом на регион Златара. На крају овог поглавља је дата препорука за унапређење сточарске производње а која се односи на мере које прдузима Влада Србије и које се односе на издвајање подстицајних средстава за развој пољопривреде. **Пето поглавље** указује на могућности унапређења исхране крава у региону Златара, истичући значајност исхране као једног од најзначајних фактора у производњи крава у свим њиховим животним добрима и фазама. У **шестом поглављу** су анализирани сви фактори који утичу на производњу млека, с обзиром на велики број међусобно повезаних чинилаца који утичу на количину и квалитет произведеног млека. У те обрађене факторе који на посредан или непосредан начин утичу на производњу млека спадају: раса, лактација, исхрана, услови смештаја, сезона, старост и величина музног грла, температура и влажност околине, светлост и звук, као и разне болести. **Седмо поглавље** детаљно описује технологију производње златарског сира, почев од подсиривања па до складиштења. Следеће, **осмо поглавље** описује микрофлору аутохтоних сирева на Златару и њихову примену. **Девето поглавље** је посвећено проблемима маркетинга у служби брендирања златарског сира. Овде је скренута пажња да је неопходно израдити и заштити: *марку, име марке, знак марке, боју марке и заштитни знак*, након чега је неопходно постепено спровођење процеса стратегијског и тржишног позиционирања марке. Упоредо са тим је битно златарски сир и географски заштитити по важећим законским прописима да би се сачувао у сирарству Србије. Последње **десето поглавље** се односи на оцењивање и популаризацију златарског сира.

Монографија, такође садржи велики број слика, табела, графикона као и 191 литературну референцу, што све читаоцу пружа детаљан увид у структуру задате проблематике и видно обогаћује литературу из области млекарства и сирарства у нашој земљи.

Мр Наташа Цецић  
Институт за економику пољопривреде, Београд