

Nagrody wręczone

W dniach 26-29 V br. w Białymstoku i Olsztynie odbyła się **XXIII Krajowa Ocena Serów i Twarogów i Mlecznych Nowości Rynkowych**. Działając na podstawie regulaminu zatwierdzonego przez Zarząd **Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy** Kapituła Superarbitrów: Przewodniczący – prof. dr hab. **Arnold Reps**, Członkowie: prof. dr hab. **Julian Gaweł**, prof. dr hab. **Andrzej Lenart**, prof. dr hab. **Jan Pikul**, prof. dr hab. **Stefan Ziajka**, Sekretarz – mgr inż. **Hanna Bogdańska-Zaręba** obradowała w **Spółdzielni Obrotu Towarowego Przemysłu Mleczarskiego** w Białymstoku i na **UWM** w Olsztynie. W toku oceny stwierdzono, co następuje:

Oceny prób serów dojrzewających i twarogów dokonywano metodą skalowania z zastosowaniem skali punktowej. Oceny dokonały zespoły arbitrów w składzie:

Zespół nr 1: sery dojrzewające gr. 1-7

1. **Gaweł Julian**
2. **Alfierowicz Hanna**
3. **Chociłowska-Chołuż Joanna**
4. **Jacewicz Mieczysław**
5. **Pichała Anna**
6. **Trzeźniewska Marianna**

Zespół nr 2: twarogi gr. 8-12

1. **Ziajka Stefan**
2. **Alfierowicz Tadeusz**
3. **Dyba Marek**
4. **Jakubiak Wanda**
5. **Waszkiewicz Jadwiga**

Kapituła Superarbitrów po przeanalizowaniu kart oceny produktów przedłożonych przez arbitrów, dołączonej do produktów dokumentacji oraz oceny własnej postanowiła przyznać medal im. prof. Józefa Dubiskiego za zajęcie I miejsca:

Grupa 1: Grupa serów typu szwajcarskiego.

- Ser Radamer – **Spomlek (SM)**

Grupa 2: Grupa serów typu holenderskiego.

- Ser Gouda, **Łowicz (OSM)**



- Ser Rycki Edam, **Ryki (SM)**

Grupa 3: Grupa serów nalewanych (tylżycki i pochodne)

- Ser Salami plastry 150 g, **Łowicz (OSM)**
- Ser Salami, **Mlekpól (SM) ZPM Zambrów**
- Ser Tylżycki, **Proszkownia Mleka Piotrków Kujawski, Grupa Lacpol**



Grupa 4: Grupa serów pleśniowych (z porostem i przerostem)

- Ser Lazurowy błękitny, **Lazur (SM)**



Grupa 5: Grupa serów o przedłużonym okresie dojrzewania.

- Ser Bursztyn, **Spomlek (SM)**



Grupa 6: Grupa serów pozostałych (w tym ser cheddar, włoskie)

- Fellada **Łowicz (OSM)**



Grupa 7: Twarogi produkowane metodą tradycyjną

- Twaróg półtłusty 1/3 kg, **Łowicz (OSM)**
- Twaróg półtłusty krajanka, **Milkpól Czarnocin**
- Twaróg półtłusty, **Mlecz ZPM, Grupa Lacpol**



Grupa 8: Twarogi produkowane wg technologii z zastosowaniem nowoczesnych technik produkcyjnych.

- Twaróg tłusty rozeta, **Mlekpól (SM)**
- Twaróg tłusty, **Siedlce (OSM)**
- Ser twarogowy półtłusty, **Resmlecz w Trzebowniku**
- Twaróg półtłusty Milandia krajanka, **Ostrołęka (SMI)**



Grupa 9: Twarogi produkowane wg technologii z zastosowaniem nowoczesnych technik produkcyjnych, podgrupa: twarogi chude.

- Twaróg lekki 0%, **Piątnica (OSM)**



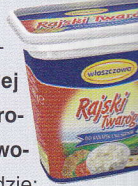
Grupa 10: Serki twarogowe ziarniste

- Serek wiejski, **Łowicz (OSM)**



Grupa 11: Serki twarogowe homogenizowane produkowane metodą wirówkową i ultrafiltracji.

- Rajski twaróg, **Włoszczowa (OSM)**



Uchwałą Kapituły Superarbitrów **XXIII Krajowej Oceny Serów i Twarogów i Mlecznych Nowości Rynkowych** w składzie:

Przewodniczący – prof. dr hab. **Andrzej Babuchowski**, Członkowie: prof. dr hab. **Julian Gaweł**, prof. dr hab. **Andrzej Lenart**, prof. dr hab. **Jan Pikul**, prof. dr hab. **Arnold Reps**, prof. dr hab. **Stefan Ziajka**, Sekretarz: mgr inż. **Hanna Bogdańska-Zaręba** działając na podstawie Regulaminu konkursu dokonała wyboru na **Produkt Mleczny Roku 2010**. Do konkursu zgłoszono 8 produktów, a mianowicie:

- Twaróg bankietowy, **Top-Tomyśl (OSM)**,
- Serek „Twój smak” z łososiem, **Piątnica (OSM)**

- Serek wiejski z probiotykiem, **Piątnica (OSM)**
- Ser Omega 3& 6, **Ostrołęka (SMI)**
- Ser Rubin, **Spomlek (SM)**
- Jogurt pitny Milko 2%, tiramisu, **Mlekpól (SM)**

- Ayran – napój turecki – **Mlecz (ZPM), Grupa Lacpol**,
- Tarator – chłodnik bułgarski – **Mlecz (ZPM), Grupa Lacpol**.

Kapituła, na posiedzeniach w dniach 25-26 maja 2010 r. – na podstawie przedstawionej dokumentacji i oceny produktów – kierując się wymaganiami określonymi w regulaminie – postanowiła jednogłośnie przyznać statuetkę „Produkt Mleczny Roku 2010” Spółdzielni Mleczarni Spomlek w Radzynie Podlaskim za ser podpuszczkowy, dojrzewający Rubin. ●