



# *Технология производства сыра «Монтазио»*





## **Общая информация**

*Сыр «Монтазио»* - итальянский полутвёрдый сыр, производимый из коровьего молока. Является продуктом категории DOP, т.е. осуществляется контроль происхождения продукта.

Название сыра происходит от наименования местности – Монтазио, расположенной в альпийской части региона Фриули-Венеция-Джулия.

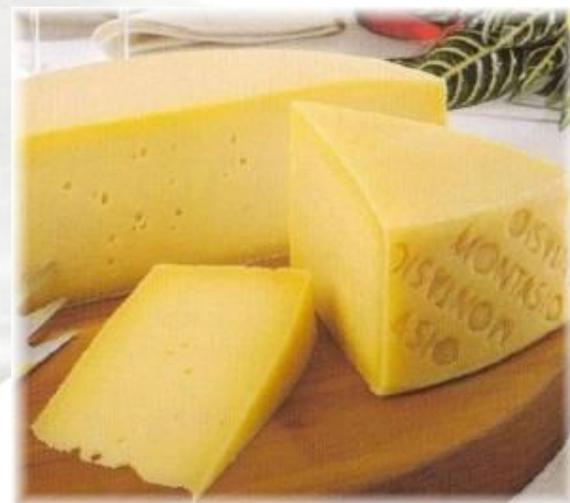
По сроку созревания сыр «Монтазио» бывает 4 видов:

**свежий** (60 дней)

**полузрелый** (более 4 месяцев)

**зрелый** (более 10 месяцев)

**старый** (более 18 месяцев)





Основные характеристики «Монтазио» зависят от срока созревания. Например, свежий «Монтазио» имеет мягкий и нежный сбалансированный вкус, а полузрелый «Монтазио» имеет специфический, менее мягкий вкус. Зрелый и старый «Монтазио» более ароматны и пикантны. Они подойдут для потребителей, любящих выраженный аромат.

Структура «Монтазио», в целом, однородна, в ней присутствуют небольшие правильные глазки, гладкие внутри. Такие глазки типичны для этого сыра.

Свежий «Монтазио» обладает гладкой эластичной и прочной корочкой. Цвет – от светло-коричневого (корочка) до беловатого и соломенно-жёлтого (сам сыр)..

После созревания сыра корочка подсыхает, становится шероховатой и хрупкой.





## *«Монтазио»: технология производства*



### **МОЛОКО**

Свежее (несколько часов после дойки) цельное молоко высокого качества



### **ПАСТЕРИЗАЦИЯ**

Пастеризация при температуре 72 °С в течение 15-20 сек.

Охлаждение до температуры 34 -35 °С





## «Монтазио»: технология производства



### КУЛЬТУРЫ

Культуры: МТ при 34-35°C  
Время активизации культуры: 30-45 мин.



### RENNET

Вносится сычужный фермент в необходимом количестве. Через 20 минут можно осуществлять резку.





## «Монтазио»: технология производства



### РЕЗКА

Через 20 минут производится разрезание сгустка на зерно (по размеру – примерно, как зерно пшеницы). Специальный инструмент для резки называется лирой (по аналогии с музыкальным инструментом).



### Нагревание

Сырное тесто нагревается до 44 °С. Используются ёмкости с двойным дном.





## «Монтазио»: технология производства



### СУШКА

Процесс сушки осуществляется путём отделения сыворотки.



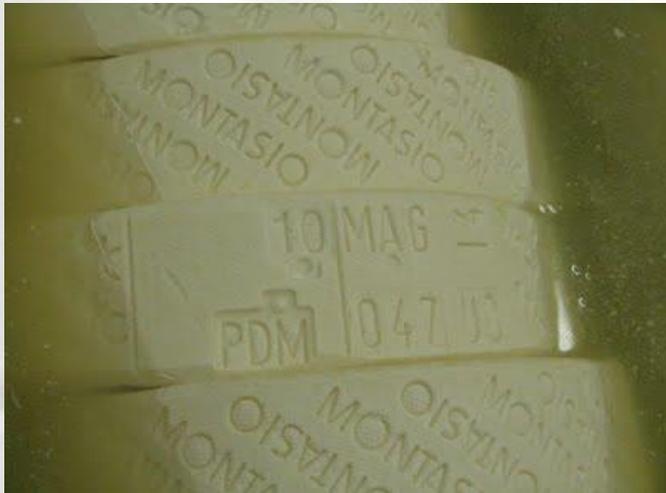
### ФОРМОВКА/ПРЕССОВКА

После сушки (20-30 минут) сырное тесто перекладывается в круглые формы (около 35 см диаметром). Каждые 30 минут формы переворачиваются, чтобы сырное тесто утрамбовалось. Как только pH сыра в формах достигает значения 5.30, сыр готов к засолу.





## «Монтазио»: технология производства



### **ЗАСОЛ**

Сырные формы, готовые к засолу, оставляют на 2 дня в жидком рассоле (рН 5,1-5,3).



### **СОЗРЕВАНИЕ/ХРАНЕНИЕ**

Первые 30 дней сыр должен вызревать при температуре не ниже 8°C, далее - при 12°C.





## «Монтазио»: технология производства

### СОЗРЕВАНИЕ

Сыр «Монтазио» можно продавать через 60 дней после производства. Сыр может созревать и в течение более длительного периода, если таковы запросы потребителя.

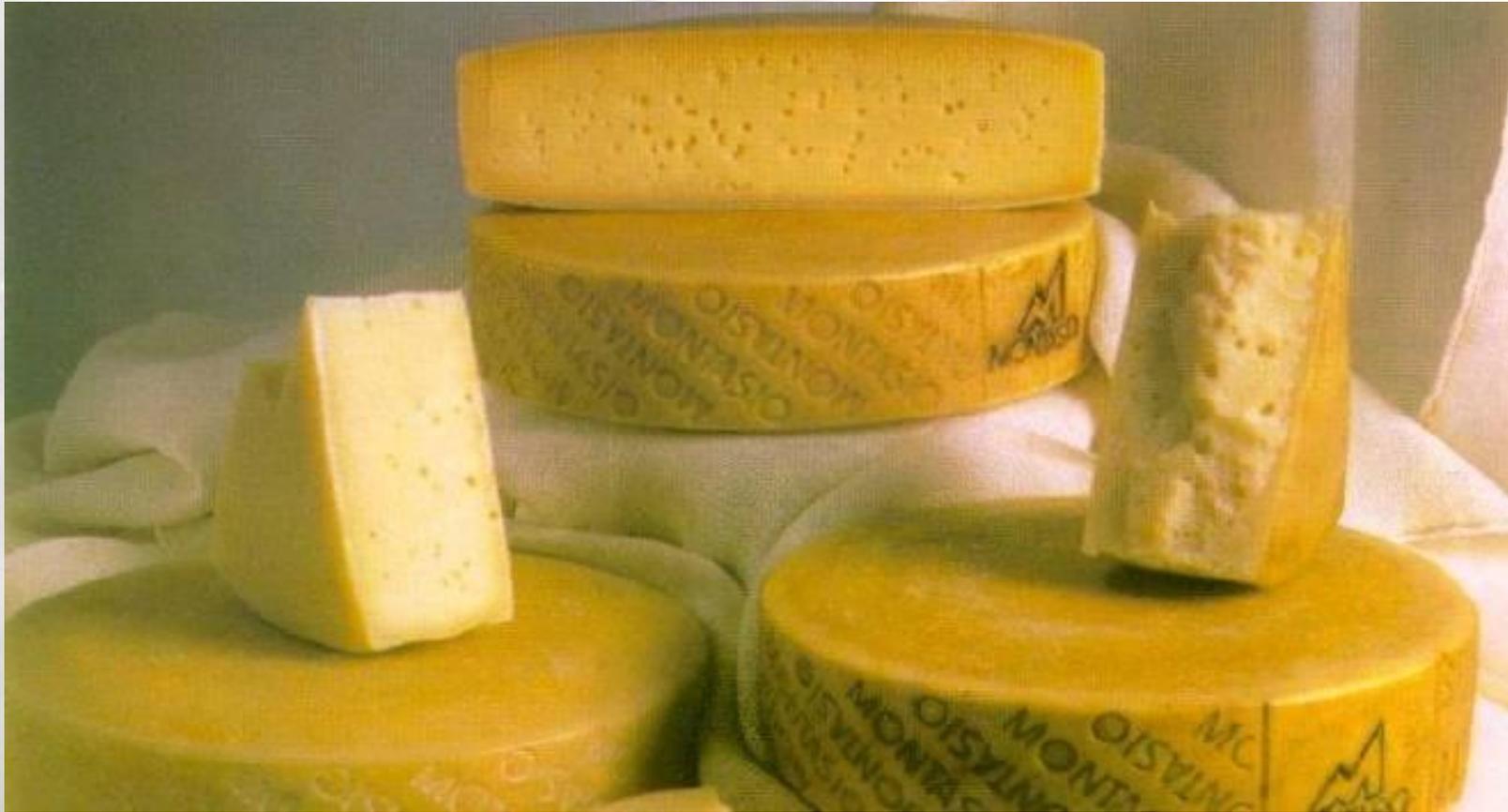


### Ключевые параметры

Параметры	60 days	Более 60 дней
24 часа pH	5.15 – 5.25	5.15 – 5.25
Жир в сухом веществе %	32	33
Белок в сухом веществе %	24	28
Содержание воды %	36	32



## **«Монтазио»: технология производства**



**Спасибо за внимание!**