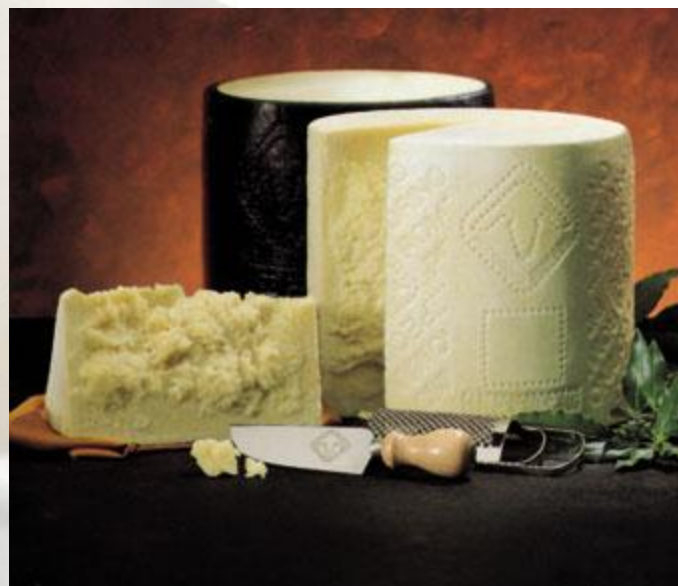




# *Технология производства пекорино*





## Общая информация

Пекорино – название группы итальянских твердых сыров из овечьего молока. «Пекорино» означает «овечий», а в латыни это слово было собирательным – «скот, поголовье скота».

Каждая из четырёх основных разновидностей пекорино по европейским законам является продуктом с защищённым обозначением происхождения (ит.DOP). Вне Италии наиболее известен сыр «Пекорино Романо». Он особенно популярен в США, куда экспортируется в значительных количествах ещё с 19-го века. Большая часть «Пекорино Романо» производится на Сардинии, кроме того, производство этого сыра распространено в Лацио и Тоскане (провинция Гроссетто).

Остальные три вида пекорино, это «Пекорино Сардо» (Сардиния), «Пекорино Тоскано» (Тоскана), чьё производство было описано ещё античным историком Плинием Старшим в «Естественной истории», и «Пекорино Сичилиано» (Сицилия).

Большое значение имеет срок созревания сыра: чем дольше сыр зреет (например, «выдержанный» или «старый»), тем твёрже и рассыпчатей его текстура, тем более выражены в его аромате сливочные и пикантные ноты. У полувыдержанного и свежего сыра текстура мягче, она более кремообразна. В таком сыре чувствуется вкус молока.



## *Пекорино: технология*

Технология, приведённая ниже, - вариант традиционной итальянской ремесленной технологии. Этой технологией можно пользоваться и для промышленного производства. Сырные головы весят от 8 до 15 кг и созревают в течение 3 - 10 месяцев.



### **МОЛОКО**

Цельное молоко высокого качества с соотношением жир/белок = 1,15

Если необходимо, добавить порошковое молоко.



### **ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА**

Термическая обработка производится при температуре 60-62°C в течение 30 сек. Остудить до температуры 39°C.





## Пекорино: технология



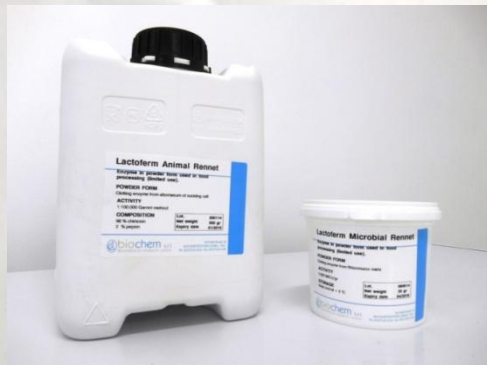
### **ЗАКВАСКИ**

Термофильная культура: Lactoferm "PR"  
Время активации культуры: 30 минут.



### **RENNET**

Вносится «Lactoferm Natural ovine rennet» (обычно:  
5 гр/100 л молока). Через 18-20 минут масса  
становится желеобразной.





## Пекорино: технология



### РЕЗКА

Через 25 минут после внесения «Rennet» аккуратно нарезать желе, помешивая и стараясь получить размер кукурузного зерна.



### НАГРЕВАНИЕ

Нагревание производится паром, сырное тесто при этом помещается в ёмкость с двойным дном. Нагревать следует до температуры 48- 49°C (обычно время нагревания – 20 минут).



### ПРЕССОВКА

Сырное тесто загружается в поддон на 25-35 минут и легонько прессуется так, чтобы стекла сыворотка и образовалась однородная масса, которую можно

будет резать блоками.





## Пекорино: технология



### ФОРМОВАНИЕ - ПРЕССОВКА

Сырное тесто нарезается блоками в зависимости от того, каков желаемый размер конечного продукта. Каждый блок помещается в правильную форму, в которой он прессуется, принимая правильную форму. Время прессовки – около 30 минут при давлении 1-1,2 атм. и до pH - 6.20.



### СУШКА

Сырные блоки, находящиеся в формах, помещаются в теплое помещение (35 °С). Каждые 30 минут их следует переворачивать. Сушка продолжается до достижения значения pH 5.30.





## *Pecorino Technology*



### **ЗАСОЛ**

Как только значение pH достигнет 5.30, формы с сыром следует перенести в прохладное помещение и оставить их там на ночь. На следующий день сыр вынимают из форм и солят в рассоле при температуре 17 – 18 ° C в течение 1 -2 дней (в зависимости от размера формы).



### **СОЗРЕВАНИЕ**

Сыр должен созревать при 8-10 °C в помещении с влажностью 86 %.

Созревание может длиться от 8 до 10 месяцев (в зависимости от требуемого типа и качества конечного продукта).





## Пекорино: технология



### ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

Параметр	Значение %
влажность	30 - 32
жирность	28 – 30
белок	32 - 34
NaCl	5.0 - 6.5

*Спасибо за внимание...*