



Технология производства качотты





Общая информация

Слово «качотта» происходит от тосканского слова «качола», которым в центральной части Италии обозначают целый ряд сыров, производимых из молока коров, овец, коз и буйволиц. Такие сыры изготавливаются в виде цилиндрических головок весом от 1 до 8 кг. Период созревания этих сыров довольно короток: от 15 до 45 дней в зависимости от требований, предъявляемых к продукции производителем и клиентами. Сыры данного типа отличаются мягкой текстурой, желтым цветом с белым краем, умеренным ароматом. Производством таких сыров занимаются и небольшие частные сыроварни, и крупные предприятия отрасли.

Традиционная головка качотты имеет цилиндрическую форму диаметром около 20 см и высотой 6-8 см.

Обычный срок созревания качотты – 30 дней, но свежую качотту можно продавать уже на 15-ый день, также этот сыр можно оставить созревать до 45-50 дней.





Качотта: технология производства



МОЛОКО

Нормализованное коровье молоко при температуре 72-75°C в течение 15 сек.

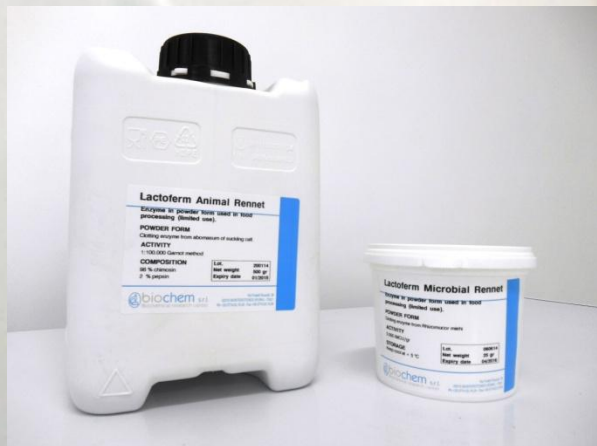


ТЕМПЕРАТУРА МОЛОКА

Охлаждение молока до температуры: 38°C в резервуаре.



Качотта: технология производства



КУЛЬТУРЫ:

Термофильные культуры: Lactoferm SLBH состав:
Str. Thermophilus
L. Bulgaricus
L. Helveticus

Время активизации культуры: 30-45 минут



RENNET

Необходимое количество сычужного фермента вносится в массу, готовую для резки, после 20-минутного пребывания при температуре 38 °С.

Микробный сычужный фермент «LACTOFERM» или сычужный фермент животного происхождения используются в концентрации, зависящей от типа сычужного фермента и от кислотности молока.





Качотта: технология производства



ПЕРВАЯ РЕЗКА

Первая резка производится медленно. В процессе резки образуется сырное зерно размером 4-6 см. После первой резки сырное тесто оставляется на 5 минут в режиме очень медленного перемешивания.



ВТОРАЯ РЕЗКА

Цель второй резки – получение зернышек размером около 1–1,2 см. Во время второй резки сырное тесто нагревают до температуры 42 °С. Собственно, при этой резке качотта варится.





Качотта: технология производства



СЛИВ СЫВОРОТКИ

После второй резки сырное тесто распределяется по формам нужного размера, установленным на специальном транспортёре. Формы имеют специальные отверстия, обеспечивающие слив сыворотки.



ОКИСЛЕНИЕ

Формы с сыром оставляют в теплом помещении (35-38 °С) и 4–5 раз переворачивают вручную. Одновременно контролируется значение Ph до достижения Ph5.20-5,25. Обычно этот процесс занимает от 4 до 6 часов.





Качотта: технология производства



ЗАСОЛ

После достижения рН 5.20 формы с сыром помещаются в рассол при температуре 18 ° и остаются в нём при температуре 15 °С на 8 -10 часов.



СОЗРЕВАНИЕ

Сыр созревает в течение 15-50 дней при температуре 5 °С и при влажности 85–90 %.





biochem

Biochemical Research Center

Качотта: технология производства



Спасибо за внимание!