

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Классификация
2. Пищевая ценность
3. Технологии производства
4. Идентификация
5. Виды фальсификации
6. Дефекты

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СЫРОВ СЫЧУЖНЫХ

- В сыре содержится от 18 до 25% белка, причем значительная часть находится в растворимой форме, поэтому хорошо усваивается организмом. В сухом веществе многих видов сыров содержание жира составляет 45-55%, минеральных веществ – от 1,5 до 3,5%. Сыр – важнейший источник кальция и фосфора, которые присутствуют в нем в оптимальную для усвоения соотношении. При употреблении 100 г сыра в сутки потребность человека в кальциевых солях удовлетворяется на 30-100%, фосфоре на 20-55%. В сыре присутствуют жирорастворимые витамины А, D, E. Водорастворимые витамины в значительных количествах переходят в сыворотку, однако эта потеря компенсируется синтезом витаминов B2, B6, B12 в период созревания под влиянием развивающихся в сыре бактерий из группы молочнокислых.
- Энергетическая ценность сыра зависит от содержания жира и сухих веществ и колеблется от 2500 до 4500 ккал на 1 кг. Рекомендуется суточная норма его потребления составляет 18 г, в год – 6,6 кг.

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ. КЛАССИФИКАЦИЯ

Сыры сычужные – сыры, получаемые из молока путём свёртывания его сычужным ферментом.

Твёрдые



Полутвёрдые



Мягкие



Рассольные



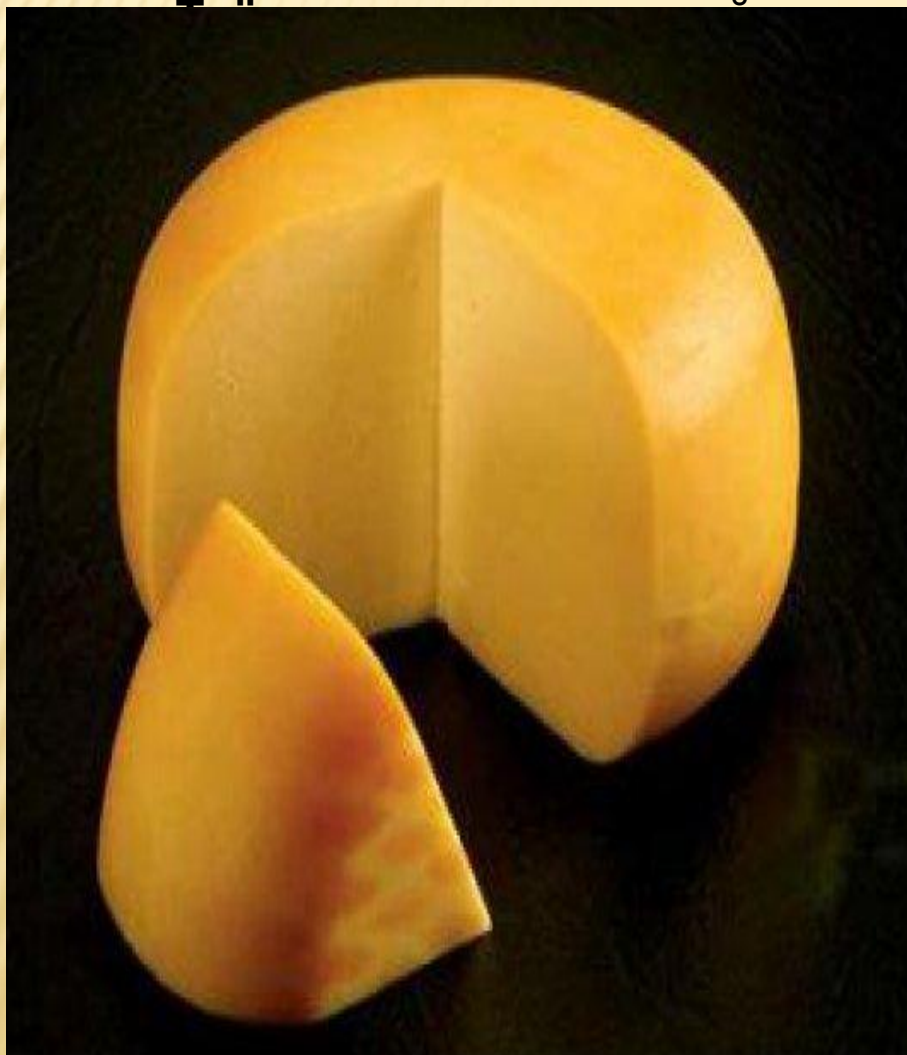
ТВЁРДЫЕ СЫЧУЖНЫЕ СЫРЫ

Твёрдые сыры с высокой



Продолжение

ТВЁРДЫЕ СЫЧУЖНЫЕ СЫРЫ



(Голландия) и др.



ПОЛУТВЁРДЫЕ САМОПРЕССУЮЩИЕСЯ СЫРЫ

- Занимают промежуточное положение между твёрдыми и мягкими. Первая стадия процесса (до формования), как у твёрдых, а вторая часть производства аналогична мягким.
- Вырабатывают из молока кислотностью до 22°T , зерно ставят крупным (8-10 мм), формуют наливом, солят в крепком рассоле при $10-12^{\circ}\text{C}$ в течение 3-4 суток
- Созревают сыры при участии кисломолочных бактерий и микрофлоры сырной слизи
- Характерны слегка аммиачные вкус и аромат, нежная, маслянистая консистенция и пустотный рисунок; содержание жира в сухом веществе разное: 55, 50, 45, 30, 20%
- Представители: латвийский, пикантный, каунасский, тильзит (Германия), брик (США) и др.



МЯГКИЕ СЫЧУЖНЫЕ СЫРЫ

- ▣ Вырабатывают из молока высокой зрелости кислотностью 22-25°Т, Закваски вносят больше, чем в твёрдые сыры. Дробят сгусток на зерна 1-3 см или совсем не дробят. Вырабатывают без второго подогрева, все они самопрессующиеся.
- ▣ Созревание происходит за счет молочнокислых бактерий и аэробной микрофлоры.
- ▣ Срок созревания большинства сыров – 30-45 дней, а некоторых – 5-7 дней и менее.
- ▣ Вкусовой диапазон велик – от приятных молочнокислых вкуса и запаха до выраженного сырного со слегка аммиачным или грибным

По вкусу
Созревающие при участии молочнокислых бактерий и поверхностной белой плесени: русский камамбер, белый десертный и др.

Созревающие при участии молочнокислых бактерий и поверхностной сырной слизи: бри, смоленский (Россия), лимбургский (Бельгия) и др.

Созревающие при участии молочнокислых бактерий и поверхностной плесени и сырной слизи: любительский, закусочный и др.

Созревающие при участии молочнокислых бактерий и голубой плесени: рокфор, голубой, горгонзола (Италия), мицелла (Дания) и др.

Мягкие без созревания, изготавливаемые с использованием лечебно-профилактических заквасок: «Айболит», «Олимп», «Волжанка».



РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

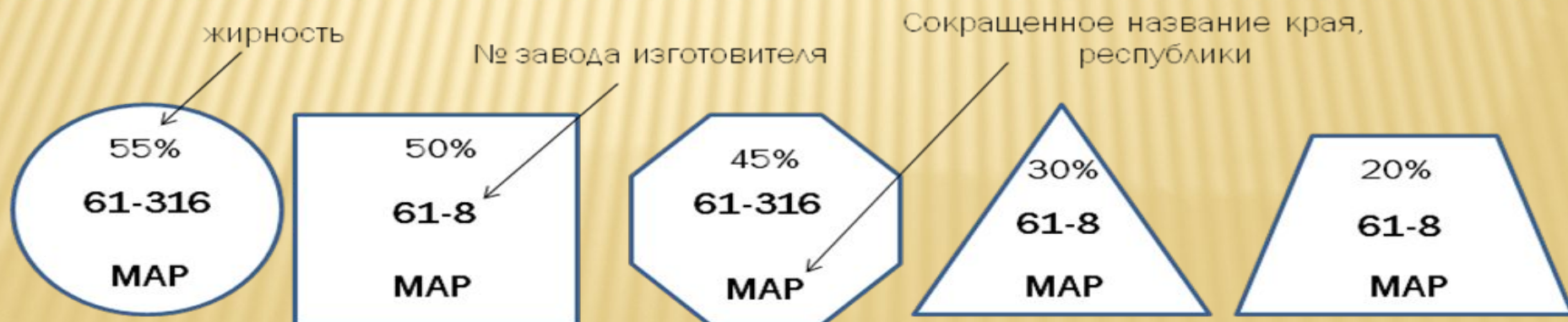
- Вырабатывают из буйволиного, овечьего, козьего, коровьего молока или их смеси. Созревание и хранение протекает в солевом растворе (16-20%), короткий срок созревания
- Имеют связную, мягкую консистенцию, специфический острый вкус, корка отсутствует. Содержание влаги – 50-55%, поваренной соли – от 1 до 8%
- Представители: брынза, сулугуни, фета (Фета), цацику, осетинский, грузинский и др.



ИДЕНТИФИКАЦИЯ

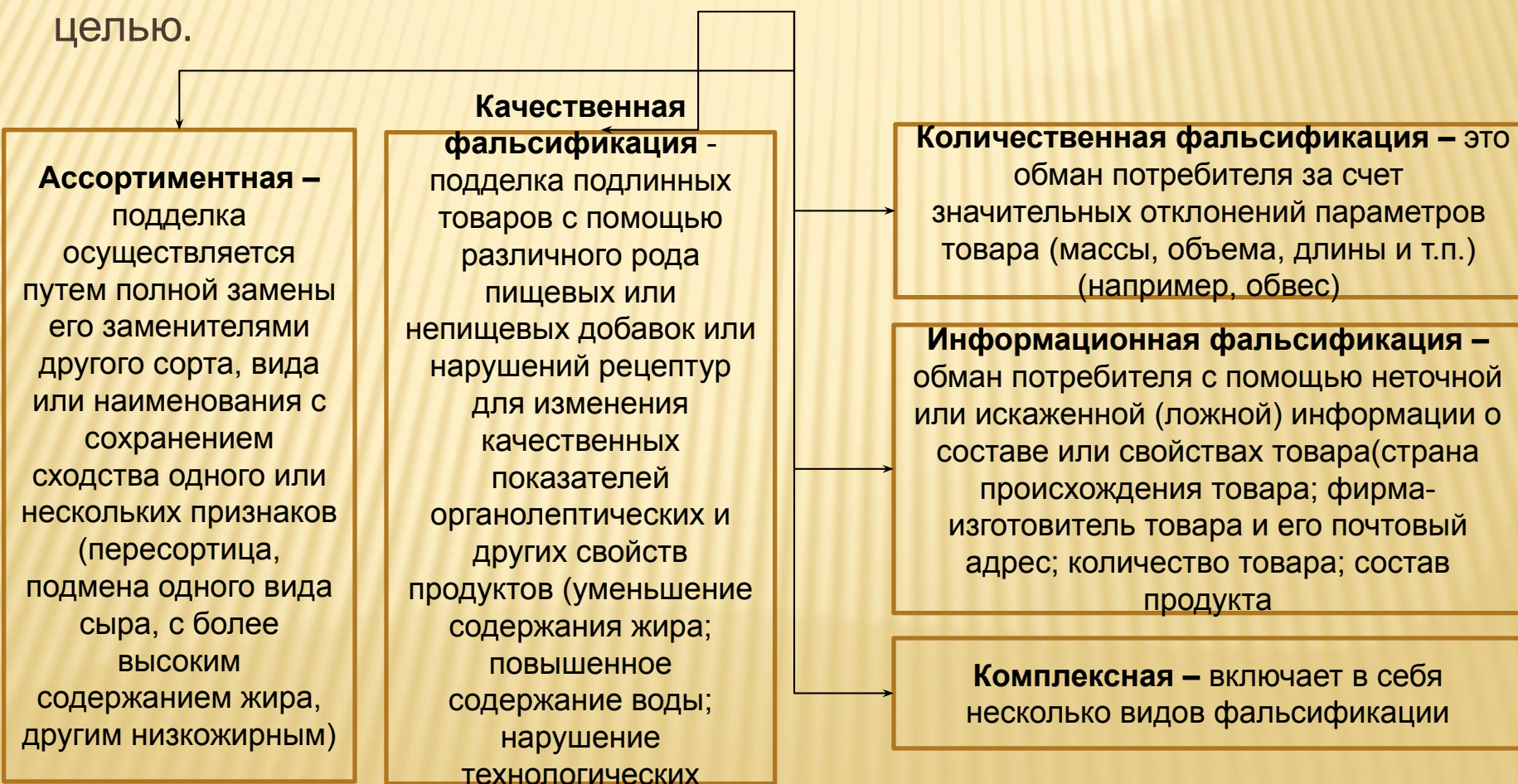
На каждый головку, брусок и т.д. сычужных сыров при их формовании наносят маркировку, которая включает следующие обозначения:

1. Дату выработки (число, месяц);
2. Номер варки (путём впрессовывания в тесто сыра окрашенных в синечёрный цвет казеиновых цифр или оттисков металлических цифр, они располагаются в центре верхнего полотна головки сыра);
3. Производственная марка, которая состоит из следующих значений (наносят на сыр несмываемой безвредной краской с помощью штампа):
 - Массовой доли жира в сухом веществе (%);
 - Номера предприятия-изготовителя;
 - Сокращённого наименования области (края, республики), в котором находится предприятие;



ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Фальсификация – действия, направленные на обман покупателя или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.



ДЕФЕКТЫ

- Дефекты могут возникнуть по множеству причин (некачественное сырьё, неправильные условия хранения и т.д.)
- Выделяют несколько видов дефектов:
 - **Дефекты внешнего вида** (дефект формы – деформация, неправильная осадка головок, вмятины на сыре, возникает при плохом уходе в период созревания, а также хранения; также наиболее распространены поражения сыра осповидной или подкорковой плесенью и аккаром(сырным клещом)).
 - **Дефекты вкуса и запаха** (кислый, горький, аммиачные привкусы и запахи и т.д.)
 - **Дефекты цвета и рисунка** (Бледный или красноватый цвет, неравномерная окраска (мраморность), сетчатый, пустотный рисунок, отсутствие его вовсе и др.)
 - **Дефекты консистенции** (Крошливая, мажущаяся, твёрдая ремнистая консистенции, самокол, свищи)
 - **Дефекты рассольных сыров** (незрелый сыр, кислый, творожный вкус, сухая и грубая консистенция, ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой сыра, посерение сырного теста, лом, крошка)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!