



Сыр моцарелла Фиор ди Латте.

50% жира в сухом веществе.

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагается рецептура производства традиционного итальянского сыра моцарелла Фиор ди Латте. Применение **Заквасок AiVi серии S 4.01 M** обеспечило оптимальное время чеддеризации - 3,5 часа! В состав заквасок входят *Streptococcus thermophilus*. Данные молочнокислые бактерии способствуют получению мягкого и эластичного сырного теста, которое при термомеханической обработке растягивается в тонкий пласт без образования «жилок». При этом Закваски AiVi серии S 4.01 M более экономичны по цене по сравнению с импортными заквасочными культурами и не имеют аналогов в России.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Количество, л
Нормализованное цельное молоко (м.д. жира 3,6%, м.д. белка 3,1-3,2%)	500
Закваски AiVi серии S 4.01 M	1 пакет на 500 л
ИТОГО:	500

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Закваски AiVi серии S 4.01 M

Композиция данной закваски состоит из штаммов молочнокислых культур *Streptococcus*. Данная культура обеспечивает оптимальное протекание молочнокислого процесса. Все штаммы заквасочной культуры обладают достаточными солеустойчивыми свойствами, для обеспечения качественного роста кислотности в процессе чеддеризации.

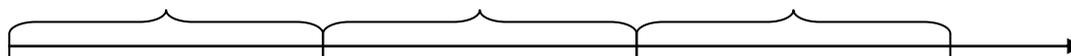
ТЕХНОЛОГИЯ

Подготовка молока: созревание молока при температуре 10-12 °С в течение 12-14 часов. Пастеризация при температуре 72+2 °С с выдержкой 15 секунд.

Внесение закваски: в нормализованное молоко при температуре свертывания 34-36 °С вносят закваску AiVi серии S 4.01 M, через 15 минут вносят водный раствор хлористого кальция из расчета 7 г безводной соли на 100 кг молока.

Свертывание молока: через 5 минут после внесения раствора хлористого кальция в молоко вносят расчетное количество молокосвертывающего препарата, обеспечивающее свертывание молока за 15-20 минут, перемешивают 3 минуты, оставляют в покое до образования сгустка.

II Этап. «Схватка» III Этап. «Ожидание+Первая резка» IV Этап. «Ожидание+Вторая резка»



$$t_1 \approx 20 \text{ мин} \quad t_2 = t_1 \approx 40 \text{ мин} \quad t_3 = t_1 \approx 60 \text{ мин}$$

Внесение сычуга Первая резка

Вторая резка

Общее время всех 3-х Этапов ≈ 60 минут от времени внесения сычуга.

Разрезка сгустка: продолжительность второй резки должно быть 8 минут. Окончание второй резки + 8 от её начала, 68 минут от начала нулевого отчёта.

В конце резки сырное зерно должно быть размером 15x15 миллилитров.



Вымешивание и обезвоживание зерна: начало перемешивания (обсушка зерна) отсчитывается от 68 минуты от времени затраченного на II, III и IV этапы.

Скорость перемешивания (обсушки) должна быть средней, т.е. не быстрой и не медленной. Процесс занимает 20 минут.

Слив сырного зерна: данный процесс должен происходить после 88 минуты от времени окончания перемешивания (сушки).

Чеддеризация: процесс производится в перфорированных ваннах, под слоем сыворотки до значения pH в сырном зерне 5,2. При достижении pH 5,2 незамедлительно сливается молочная сыворотка. Сырная масса разрезается на пласти размером 20х20 см. Сразу после резки пласти переворачиваются. После переворачивания из центра ванны берется кусок сырной массы для определения pH. Далее сырные пласти выдерживают до pH 5,08.

Плавление: сырная масса плавится водным раствором 5% соли. При плавлении сырная масса должна быть мягкой, легко растягиваться в тонкий пласт, структура должна иметь блестящий вид и не рваться внутри. При растяжке сырного теста не должно быть видно «ниток». Пласт должен быть прозрачным и растягиваться под собственным весом.

Формование и охлаждение: формование Моцареллы производится вручную или на специальных формующих аппаратах. Форма сыра: шарик со слегка овальными краями. После формования, шарики Моцареллы помещают в холодную воду с температурой не более +16°C. В воде продукт должен находиться минимум 40 минут, максимум 1,5 часа до достижения температуры продукта не выше 20°C.

Упаковка: далее сыр в водном растворе соли с концентрацией 0,2% упаковывается в различную тару. Температура рассола не должна превышать 5 °С.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Производство сыра по предлагаемой рецептуре внедрено на крупном предприятии отрасли.

КОНТАКТЫ

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗСНАБ»;

обратившись в Центр технологической поддержки по телефону: **(495) 937-87-72**.