



## Сыр Чанах 40% жира в сухом веществе

### ИДЕЯ ПРОДУКТА

Применение рецептуры позволяет получить чистый сырный вкус в рассольном мягком сыре Чанах, вырабатываемом по традиционной технологии.

### ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

#### Сыр Чанах 40% жира в сухом веществе

Наименование сырья	Количество, кг
Нормализованное цельное молоко (м.д. жира 2,7-29%, м.д. белка 3,1-3,2%)	10000,00
<b>Закваска AiVi серии LbS 22.11, 22.11 Ф</b>	<b>2 пакета на 5000 л</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>10000,0</b>

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Закваска AiVi серии LbS 22.11, 22.11 Ф

Композиция данной закваски состоит из штаммов молочнокислых культур *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus casei*. Указанная комбинация обеспечивает оптимальное протекание молочнокислого процесса. Все штаммы заквасочной культуры обладают достаточными солеустойчивыми свойствами, для обеспечения качественного роста кислотности и образования стабильного рисунка сыра.

### ТЕХНОЛОГИЯ

**Подготовка молока:** Созревание молока при температуре 10±2 °С в течение 12±2 часов. Пастеризация при температуре 72±2 °С с выдержкой 15 секунд.

**Внесение закваски:** В нормализованное молоко при температуре свертывания 32-35 °С вносят водный раствор хлористого кальция из расчета 100-400 г безводной соли на 1000кг молока и закваску AiVi 22.11. Наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.

**Свертывание молока:** Расчетное количество молокосвертывающего препарата, обеспечивающее свертывание молока за 30±5 минут, вносят в молоко, перемешивают, оставляют в покое до образования сгустка.

**Разрезка сгустка:** Готовый сгусток разрезают на кубики 1,5\*2 см.

**Постановка зерна:** Производят в течение 15±5 минут, сливают 20-40% объема сыворотки.

**Второе нагревание:** при температуре 36-38 °С в течение 20-40 минут.

**Вымешивание и обезвоживание зерна после второго нагревания:** в течение 25-45 минут. Окончание обработки зерна определяют по его упругости и клейкости с размером зерна 6-10 мм.

**Формование сыра:** Формование насыпью в течение 10-20 минут, формы оставляют в течение 3-5 часов без нагрузки.

**Прессование сыра:** самопрессование в течение 5-6 часов. От 45 до 60 минут на имеющемся оборудовании. pH 5,0-5,2 единиц pH.

**Посолка сыра:** В рассоле в течение 2-3 суток.

**Обсушка сыра:** 2-3 суток при температуре 10±2 °С, с относительной влажностью воздуха 75-85%.

**Созревание сыра:** в камерах созревания при регламентируемых ступенчатых температурно-влажностных режимах. Общая продолжительность созревания составляет 30 суток. Оптимальные физико-химические показатели зрелого сыра: м.д. влаги = 42-43%, активная кислотность 5,3-5,4 pH.

### ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Производство сыра по предлагаемой рецептуре внедрено на ряде предприятий отрасли.



## КОНТАКТЫ

---

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить, направив свой запрос Вашему менеджеру, либо оформив запрос на сайтах или в Центре технологической поддержки ГК «Союзснаб» по телефону **(495) 937-87-72**.