



Сыр сычужный с травами 50% жира в сухом веществе

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Рецептура производства твердого сычужного сыра со вкусом черного перца, чеснока и включениями натуральных трав. Применение рецептуры позволяет расширить ассортимент выпускаемых сычужных сыров без внесения изменений в стандартный технологический процесс.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Сыр сычужный (м.д. жира в с.в. 50%, м.д. влаги 43%)

| Наименование сырья | Количество, кг |
|---|---------------------------|
| Нормализованное цельное молоко (м.д. жира 2,7-29%, м.д. белка 3,1-3,2%) | 10000,00 |
| Закваска AiVi серии LcLS 30.11 | 2 пакета на 5000 л |
| Комплексная добавка Смесь специй с травами Del'Ar 10.07.410 Т | 7 |
| ИТОГО: | 10000,0 |

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Закваска AiVi серии LcLS 30.11 обеспечивает требуемые органолептические свойства сыра, положительно влияет на формирование глазков, вкуса и аромата сыра. Специально подобранные высокоактивные штаммы молочнокислых м/о, входящие в состав закваски сбраживают лактозу, расщепляют белки, снижают окислительно-восстановительный потенциал. Стандартная активность закваски обеспечивает высокий уровень молочнокислого процесса, имеет стабильное кислотообразование с постоянными свойствами, это позволяет поддерживать уровень влаги, близкий к максимально разрешенному и увеличивает выход сыра.

Комплексная добавка Смесь специй с травами Del'Ar 10.07.410 Т имеет яркий вкус и аромат перца чёрного, мускатного ореха и чеснока с включениями натуральных трав: сухой лук, укроп, петрушка.

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 30-31 °С вносят водный раствор хлористого кальция из расчета 100-400 г безводной соли на 1000кг молока и закваску AiVi 30.11. Допускается в молоко перед свертыванием вносить калий или натрий азотнокислый из расчета (200±100г) соли на 1000 кг. Молочная смесь перед свертыванием должна иметь титруемую кислотность 20-21 °Т.

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 2х2 см.

Постановка зерна: Производят в течение 15±5 минут, сливают 20-40% объема сыворотки. Основная часть сырного зерна после постановки должна иметь диаметр 7+1 мм. Нарастание кислотности сыворотки с момента разрезки сгустка до второго нагревания составляет 1-2 °Т.

Второе нагревание: при температуре 38-39 °С в течение 20-40 минут.

Вымешивание и обезвоживание зерна после второго нагревания: в течение 40-50 минут. Нарастание кислотности сыворотки составляет 1,5-3 °Т. Окончание обработки зерна определяют по его упругости и клейкости с размером зерна 6+1 мм. Удаляют 20-30% сыворотки. За 2-3 минуты до слива добавляем 7кг на 10 тонн Комплексной добавки Смесь специй с травами Del'Ar 10.07.410.Т.



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

Прессование сыра: 4-12 часов летом, 6-18 часов в другие периоды года. Первые 1,5-2 часа при давлении 10-15 кПа, затем давление повышают до 30-40 кПа. Конец прессования определяют по кислотности сыра 5,2-5,3 рН и влаге 43-45%.

Посолка сыра: В рассоле с концентрацией поваренной соли 18 %, с температурой $10 \pm 2^\circ\text{C}$, в течение 2-3 суток.

Обсушка сыра: 2-3 суток при температуре $10 \pm 2^\circ\text{C}$, 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 рН.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Производство сыра сычужного с травами 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**.