

ЭКСПЕРТИЗА СЫРА

□ Сыры относятся к группе «Молоко и молочные товары», в которую включены также:

- молоко,
- сливки,
- молочные консервы,
- мороженое,
- коровье масло,
- кисломолочные продукты.

□ Сыр — это пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свертывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.



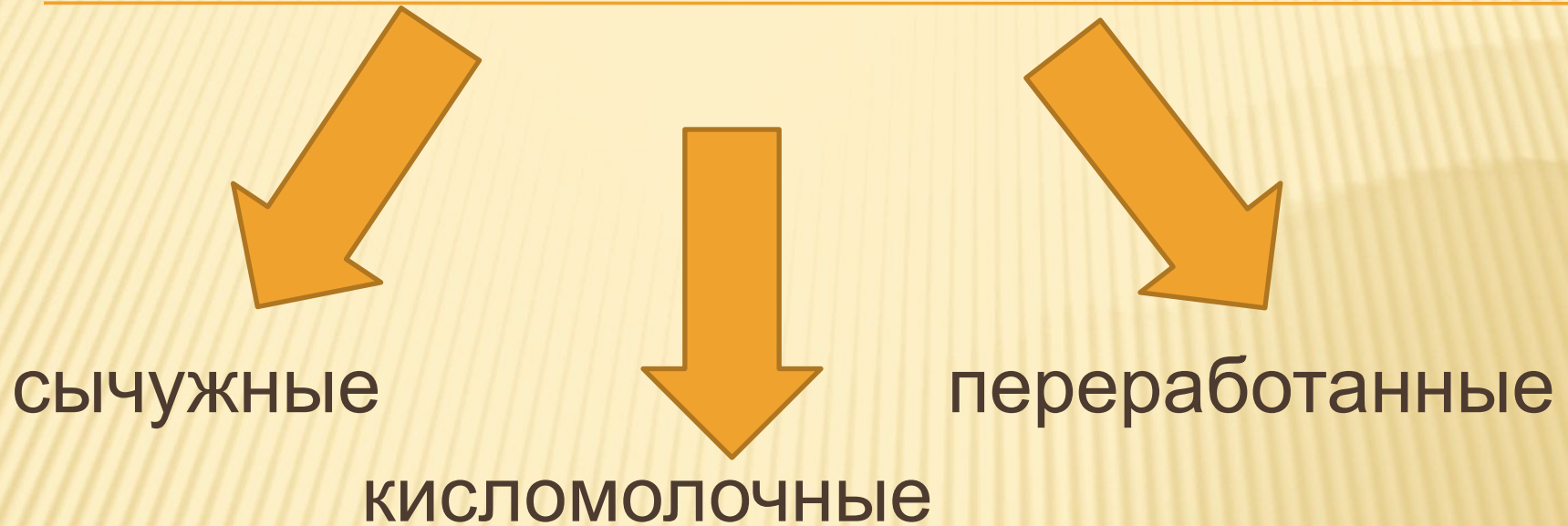
Пищевая ценность сыра определяется повышенной концентрацией белков, липидов, минеральных солей, витаминов и др.

массовая для белков составляет от 10 до 30%, что превышает их содержание в мясе (20%).

Высокое содержание незаменимых аминокислот в белках сыра придает ему исключительно высокую биологическую ценность. Усвояемость белков сыра более 95%; она приближается к усвояемости куриных яиц.

Липиды обуславливают маслянистость и эластичность теста сыра.

- По технологической классификации сыры делят на классы:
-



- Классы подразделяют на группы, виды, разновидности.

- В основу товароведной классификации положены в первую очередь потребительские свойства зрелого сыра (структура и внешний вид, химический состав и органолептические показатели, сохраняемость).



По товароведной классификации сыры делят на группы:



В зависимости от органолептических показателей и химического состава в каждую группу входят сыры различных видов и разновидностей.

- Сыры группы Швейцарского. Все эти сыры имеют сладковатый (пряный) вкус, тонкие сырны́е привкус и аромат. Рисунок эти сыров — крупные глазки круглой или овальной формы.

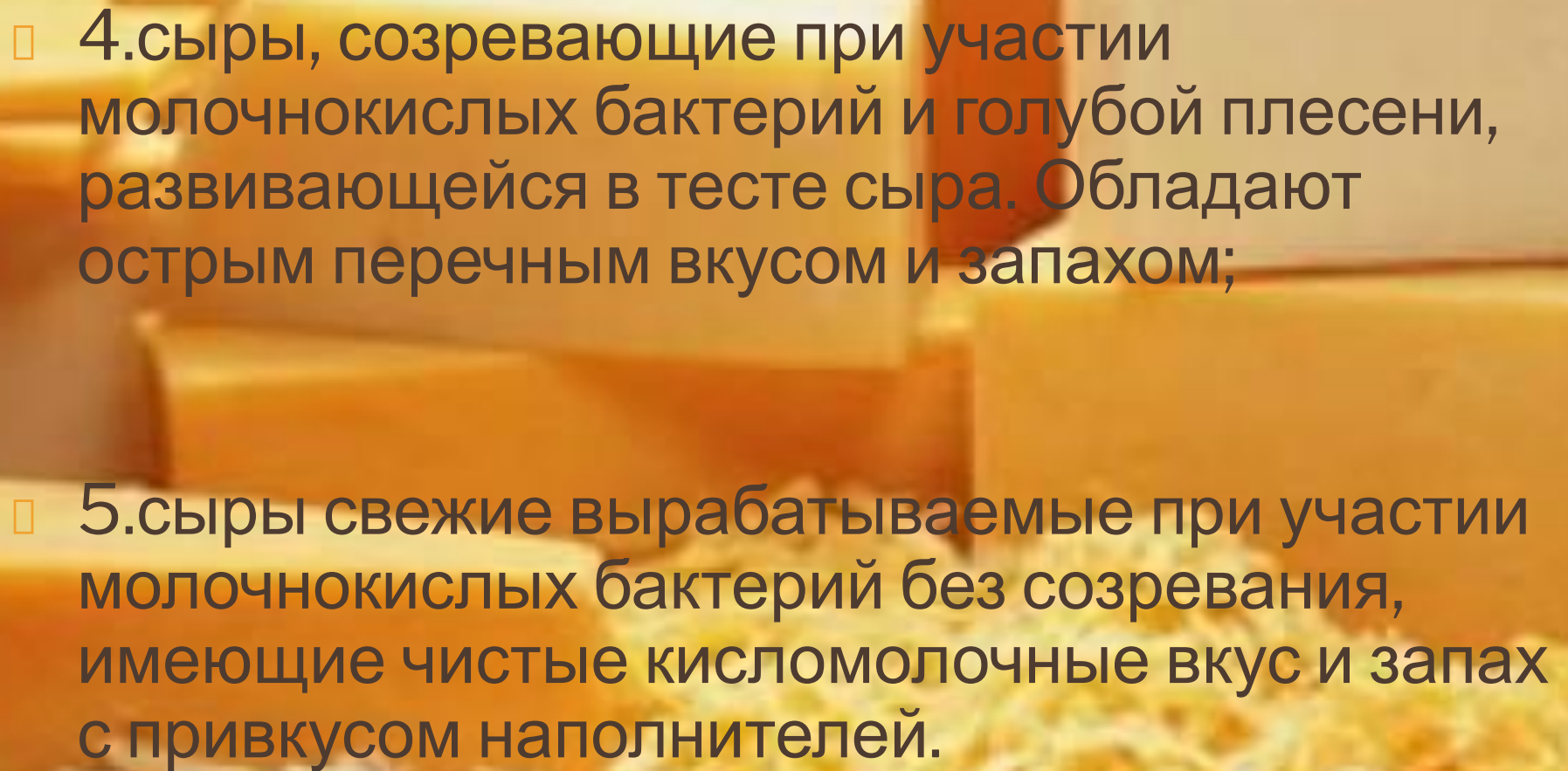
- Швейцарский и Алтайский сыры. Эти сыры вырабатывают по одинаковой технологии из высококачественного сырого молока.
- Сыры Голландского. В эту группу входит большое количество мелких прессуемых сыров с низкой температурой второго нагревания. Наиболее распространенные в России сыры: Голландский круглый и брусковый, Костромской, Пошехонский. Сыры группы Голландского объединяют практически одинаковые показатели по вкусу и запаху, который должен быть выраженным сырным, слегка кисловатым. Рисунок состоит из глазков слегка сплюсненной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе.
- Сыры группы Чеддера. Твердые сычужные сыры Чеддер, Качкавал, Российский относят к сырам с повышенным уровнем молочно кислого брожения. Вырабатывают их также с низкой температурой второго нагревания сырной массы. Технологический процесс направлен на накопление молочной кислоты, которая воздействует на белок, формируя кисловатые, слегка пряные вкус и запах.

Качество мягких сыров, в том числе их органолептические показатели, формируется при созревании под действием ферментов бактериальных культур. По общим органолептическим признакам и технологии мягкие сыры подразделяю на пять видовых подгрупп:

1. сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи, обладающие острыми, пикантными слегка аммиачными вкусом и запахом;

2. сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий, а также микрофлоры сырной слизи и белой плесени, развивающихся на поверхности сыра. Они имеют острый, слегка аммиачный вкус с грибным привкусом;

3. сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра, характеризуются острыми слегка аммиачными вкусом и запахом, грибным привкусом;

- 
- 4.сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и голубой плесени, развивающейся в тесте сыра. Обладают острым перечным вкусом и запахом;
 - 5.сыры свежие вырабатываемые при участии молочнокислых бактерий без созревания, имеющие чистые кисломолочные вкус и запах с привкусом наполнителей.

ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ

Плавленные сыры имеют высокую пищевую ценность. Потребление 100 г плавленого сыра удовлетворяет на 30—40% суточную потребность человека в незаменимых аминокислотах. Они содержат от 20 до 60% молочного жира, большое количество солей кальция и фосфора. Хорошая растворимость и однородность структуры плавленых сыров способствует быстрому усвоению их.

Поскольку плавленные сыры подвергаются тепловой обработке, они содержат меньшее количество микроорганизмов. В результате плавления сыры приобретают новые свойства; вкус может изменяться за счет внесения пищевых наполнителей и специй.

ОЦЕНКИ И ГРАДАЦИИ КАЧЕСТВА.

- Сыры сычужные твердые оценивают по органолептическим показателям по 100-балльной системе. В зависимости от суммы набранных баллов определяют сорт сыра.



В 100-БАЛЛЬНУЮ ОЦЕНКУ ВХОДЯТ СЛЕДУЮЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

вкус и запах — 45 баллов,

консистенция — 25,

рисунок — 10, цвет теста — 5,

внешний вид — 10,

упаковка и маркировка — 5 баллов.

- Не допускаются в реализацию сыры, имеющие общую балльную оценку менее 75 баллов, в том числе по вкусу и запаху — менее 34 баллов, с выраженным кормовым, кислым, затхлым, горьким, прогорклым, гнилостным, посторонним привкусами и запахом нефтепродуктов.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ ПРОВОДИТСЯ ПО 30-БАЛЛЬНОЙ СИСТЕМЕ.

Вкус и запах оценивают 15 баллами,
консистенцию — 9,
цвет теста — 2,
внешний вид — 2,
упаковку и маркировку — 2 баллами.



-
- По показателям безопасности сыры должны соответствовать по уровню содержания токсичных элементов, микотоксинов и антибиотиков, пестицидов, радионуклеидов и по микробиологическим показателям требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».