A close-up photograph of a piece of Swiss cheese with several holes, resting on a wooden surface. A small, round, brown object, possibly a nut or a piece of wood, is visible in the lower-left corner. The text is overlaid on the cheese.

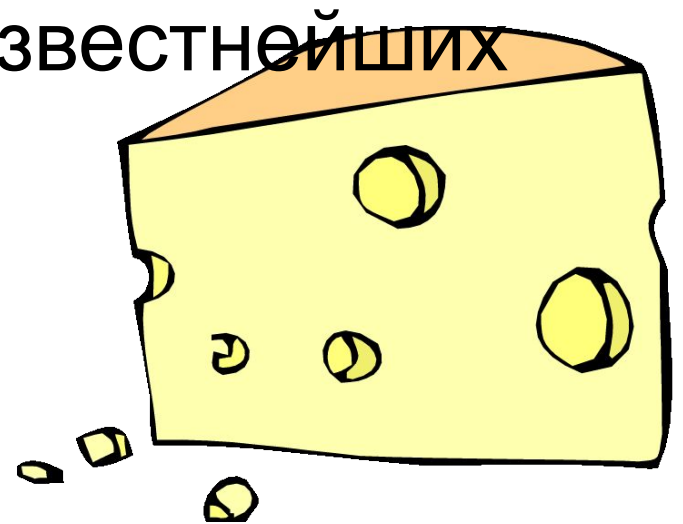
Презентация по  
товароведению на тему  
«Экспертиза сыров»

Подготовила студентка 1-го  
курса ФТД, группы т-093

Титойкина Ольга

# Содержание:

- 1)Что такое сыр
- 2)Особенности технологии и качества сыров
- 3)Экспертиза качества сыров
- 4)Хранение и транспортировка сыров
- 5)Классификация сыров
- 6)Страны-производители известнейших сортов сыра





Бытует легенда о первооткрывателе сыра, некоем пастухе, который якобы отправляясь на дальние пастбища, запасаясь провиантом, залил в мешочек из овечьего желудка молоко. Под воздействием теплых лучей солнца, энзимов и взбивания в такт движению пастуха, молоко преобразовалось в сыр.



# Что такое сыр

- **Сыр** — это один из наиболее питательных пищевых продуктов, получаемый путем специальной переработки молока. При переработке молока для получения сыра на молоко воздействуют молочнокислые бактерии, ферменты, и в результате сложных биохимических, микробиологических и ферментативных процессов образовавшийся продукт приобретает новые, по сравнению с молоком, весьма ценные вкусовые и питательные свойства.



# Особенности технологии и качества сыров

- Технологическая схема производства основных видов сычужных сыров включает следующие операции:
- -приёмку и контроль качества сырья,
- -обработку и созревание сырья,
- -нормализацию и тепловую обработку молока,
- -заквашивание,
- -внесение хлорида кальция, сычужного фермента,
- -свёртывание молока,
- -обработку сгустка,
- -формование сырной массы,
- -самопрессование, прессование и маркировку,
- -посолку сыра,
- -созревание сыра,
- -упаковывание,
- -парафинирование, маркировку, хранение и транспортирование.



# Экспертиза качества сыров

- Сыры сычужные твердые оценивают по органолептическим показателям по 100 бальной системе.

Сорт сыра	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху, баллы, не менее
Высший	87-100	37
1-й	75-86	34

- В зависимости от суммы набранных баллов определяют сорт сыра. На сорта не подразделяют сыры сычужные твердые (Российский, Пошехонский, Пикантный), сыры пониженной жирности и ускоренного созревания (1 месяц), а также мягкие и плавленые. Их качество определяют по соответствию их показателей требованиям стандартов или технических условий.

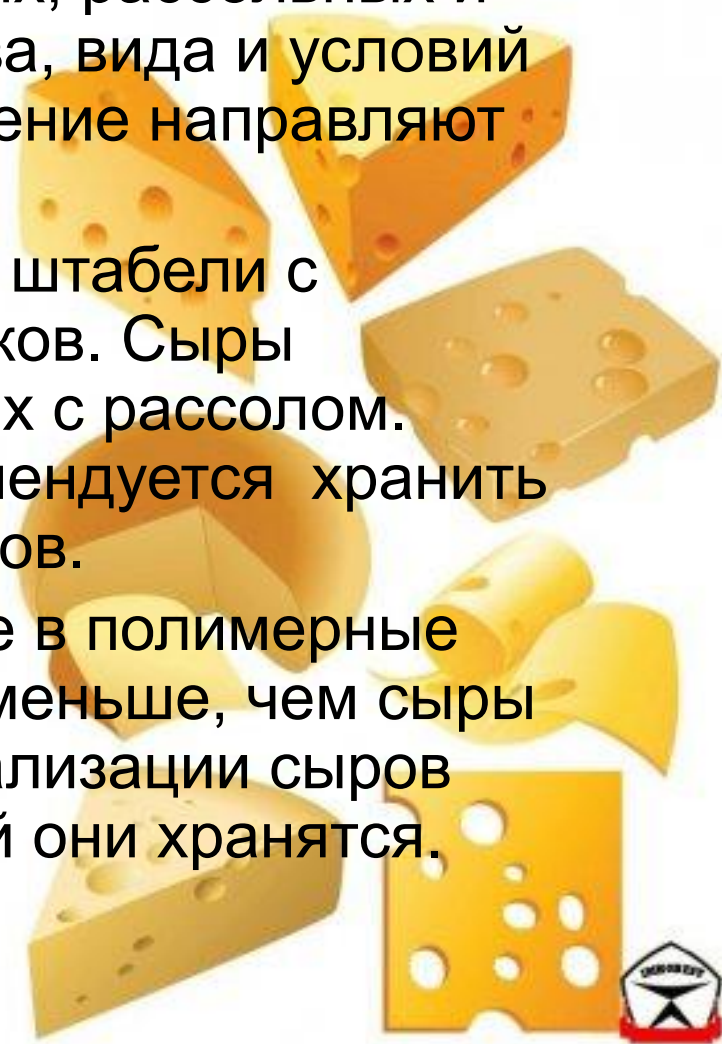


# Хранение и транспортировка сыров

Продолжительность хранения сычужных, рассольных и плавленых сыров зависит от качества, вида и условий хранения сыра. На длительное хранение направляют высококачественные зрелые сыры.

Сыры в таре укладывают по партиям в штабели с прокладкой реек между рядами ящиков. Сыры рассольные и брынзу хранят в бочках с рассолом. Рассольные сыры при этом не рекомендуется хранить в одной камере с сырами других видов.

Сыры сычужные твердые, упакованные в полимерные пленки, хранят в среднем на месяц меньше, чем сыры в парафиновом покрытии. Сроки реализации сыров зависят от температуры, при которой они хранятся.



# Классификация сыров

Большинство сыров можно разделить на следующие категории:

- Твердые (пармезан и пекорино)
- Полутвердые (чеддер, груйер и эмментальский)
- Полумягкие (гауда и эдам)
- Мягкие (бри и камамбер)
- Свежие, или белые, сыры, в том числе скоропортящиеся, (рикотта, маскарпоне, домашний сыр)
- Козьи сыры или сыры на овечьем молоке, которые могут быть свежими с нежным вкусом или вызревшими с резким запахом.
- Голубые сыры ( стилтон и рокфор, а также сыры, обработанные бактериями *penicillium*)
- Плавленые сыры, приготовленные из смеси одного или нескольких сыров при пастеризации и превращении смеси в эмульсию.





# Полутвердые сычужные сыры

- *Особенность* производства этих сыров заключается в том, что их выработывают по технологии твердых сыров, но без принудительного прессования (самопрессуются). Созревают они как мягкие сыры при участии ферментов молочнокислых бактерий и ферментов микрофлоры сырной слизи.



# Мягкие сыры

- Содержат большое количество растворимого белка ( до 85%) и витаминов, что придаёт им ещё более высокую пищевую ценность.
- *Особенностью* технологии мягких сыров является: применение зрелого молока, более продолжительное свертывание молока, чем при производстве твердых сыров, постанровка крупного сырного зерна, отсутствие второго нагревания и принудительного прессования.



# Рассольные сыры

Они объединяются в одну группу по органолептическим признакам, технологии и химическому составу. Эти сыры не имеют корки, отличаются острым солёным вкусом с кисломолочным привкусом.

*Особенностью* рассольных сыров является высокое содержание поваренной соли (4-7%), повышенное количество влаги (47-53%).



# Плавленые сыры

Имеют высокую пищевую ценность. Содержат большое количество кальция, фосфора и молочного жира.

Процесс производства плавленых сыров состоит из следующих операций: подбора сырья для плавления, предварительной обработки и измельчения сырья, составления смеси по рецептуре, созревания смеси, плавления смеси, фасования, охлаждения, упаковывания и хранения сыров.





# Страны-производители известнейших сортов сыра

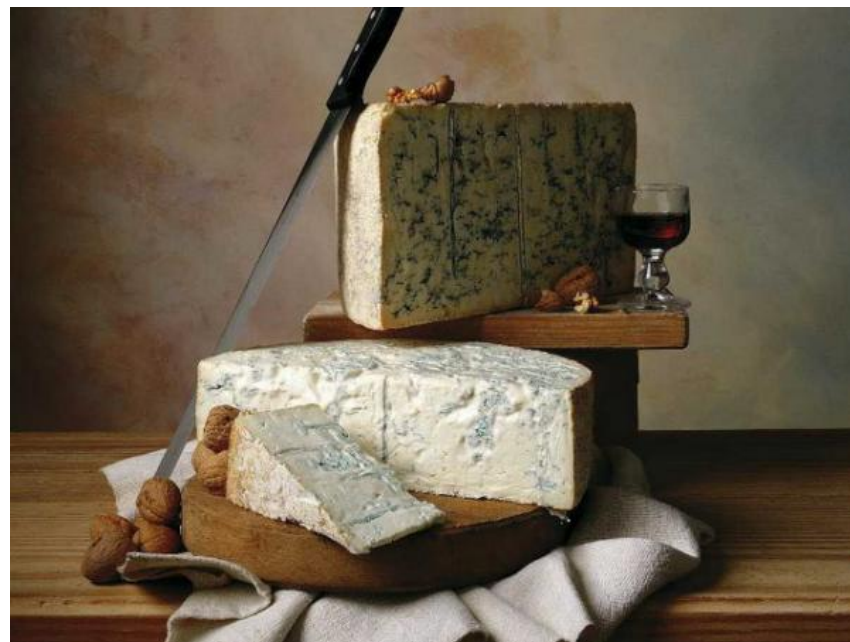




Бельгия

# Известные сыры Бельгии

- -*Ремеду* (Название этого сыра происходит от слова «ремуд» (remoud), что означало жирное молоко, которое дает корова в конце периода лактации. Этот сыр производится именно из этого молока и обладает очень сильным ароматом)
- -*Эрв* (Один из самых популярных сыров в Бельгии. Он имеет форму бруска с глянцевой, оранжевато-коричневой корочкой. Вкус и запах этого сыра зависит от периода созревания: если сыр молодой, он имеет сладковатый вкус, а со временем приобретает пряные оттенки)







Британия



# Известные сыры Британии

- -*Чеддер* (Истинно английский сыр, назван в честь городка в графстве Сомерсет, где его впервые изготовили ещё в конце XVI века. Поначалу его делали из овечьего и козьего молока, потом перешли на коровье. Чеддер — один из самых продаваемых в мире сыров. Истинный Чеддер обладает ореховым, слегка острым и кисловатым привкусом)
- -*Дерби* (Вегетарианский сыр, который производится из коровьего молока. Традиция добавлять в сыр шалфей началась в XVII веке. В наши дни в этот сыр добавляют сок шпината или зеленую растительную краску и сушеный шалфей. Период созревания сыра: от одного до трех месяцев)
- -*Стилтон* (Исторически этот сыр называют «Король сыров». Стилтон – это голубой сыр с богатым, выдержанным вкусом, который имеет пикантное послевкусие. Он насквозь пронизан тонкими, зелено-голубыми венами, а его корочка несъедобна. Этот сыр чудесно подходит к салатам, а также подается в качестве десерта к винам. Существует два вида Стилтона: голубой и белый. Срок созревания Стилтона: от 6 до 8 месяцев)





Германия

# Известные сыры Германии

- -*Альгаусский Эмментал* (Традиционный кремообразный твердый сыр, производимый из коровьего молока. Имеет форму круга с гладкой восковой натуральной корочкой. Используется в качестве столового сыра, но также хорош для плавки и запекания. Сыр имеет сладковатый вкус. Характеризуется большим количеством сырных глазков величиной с грецкий орех)
- -*Биеркезе* (Полутвердый сыр, который подают к пиву. Производится из обезжиренного молока и вызревает в течение трех месяцев в прохладном подвале, а затем еще месяц – в бумажной упаковке)







Голландия



# Известные сыры Голландии

- -*Эдам* (Сыр, созданный в городе Эдам и известный у нас в стране под названием «голландский»). Символ нидерландского сыроделия. Его вкус — слегка ореховый, а аромат тем сильнее, чем больше зрелость сыра.
- -*Маздаам* (Современный кремообразный полутвердый сыр, изготавливаемый из коровьего молока. Гладкая натуральная корочка полируется и покрывается воском. Этот сыр был впервые произведен в начале 1990-х годов как альтернатива более дорогому швейцарскому Эмменталю.)
- -*Гауда* (Название этого сыра происходит от названия городка Гауда, расположенного неподалеку от Роттердама. Более 60% сыра, производимого в Голландии, — это сыр Гауда, традиционный твердый сыр. Головка круглой формы с ровной, желтой восковой корочкой. Имеет сладковатый фруктовый вкус и запах. Выдержанный сыр (более 18 месяцев) покрывают черным воском, который замечательно контрастирует с глубоким желтым цветом сырного теста. Гауда считается одним из лучших сыров мира.





Дания

# Известные сыры Дании

- *-Данаблю* (Кремообразный голубой сыр, который производят из коровьего молока. Этот сыр был «изобретен» в начале XX века Мариусом Боелем. У Данаблю достаточно резкий, практически металлический вкус. Белое сырное тесто контрастирует с темно-синей, практически черной плесенью.)
- *-Крем Хаварти* (Это самый известный датский сыр. Крем Хаварти очень нежный, кремообразный, полумягкий сыр, пронизанный небольшими глазками. Этот сыр может быть как столовым, так и десертным, замечательно сочетаясь с фруктами и винами. Также в этот сыр могут добавлять наполнители, такие как перец или чеснок и травы)







Испания

# Известные сыры Испании

- -*Бургос* (Название этого кремообразного непастеризованного свежего сыра происходит от названия рынка в Кастилии, где его впервые произвели и продали. Сыр имеет вкус свежего молока с легкой кислинкой)
- -*Тетилла* (Традиционный кремообразный полумягкий сыр, производимый из коровьего молока. Это испанский сыр грушевидной формы со светло-желтой корочкой. У него свежий лимонный вкус с нотками зеленой травы. Созревает он от двух до трех недель)







Италия



# Известные сыры Италии

- *-Пармезан* (Это — король сыров и сыр королей. Удивителен срок созревания Пармезана — он может длиться до 10 и даже более лет. Причем специалисты утверждают, что свойств своих он при этом не теряет, а лишь становится все более и более твердым, таким, что расколоть его можно только с помощью молотка, зато и хранится он очень долго.)
- *-Рикотта* (Этот традиционный кремообразный сывороточный сыр производят из коровьего молока. «Правильный» Рикотта должен быть твердым, но не плотным, состоящим из массы мелких, влажных, небольших гранул, не соленых и не выдержанных. Основное применение этого сыра – использование его для приготовления лазаньи, традиционного итальянского блюда)
- *-Моццарелла* (Раньше этот свежий сливочный сыр делали в Италии исключительно из молока буйволиц. Сегодня его производят и из коровьего молока).





Польша

# Известные сыры Польши

- -*Ощипек* (Это очень старый овечий сыр, производимый пастухами, живущими в Татрах)
- -*Подхалански* (Традиционный кремообразный полутвердый сыр, производимый из коровьего или овечьего молока)



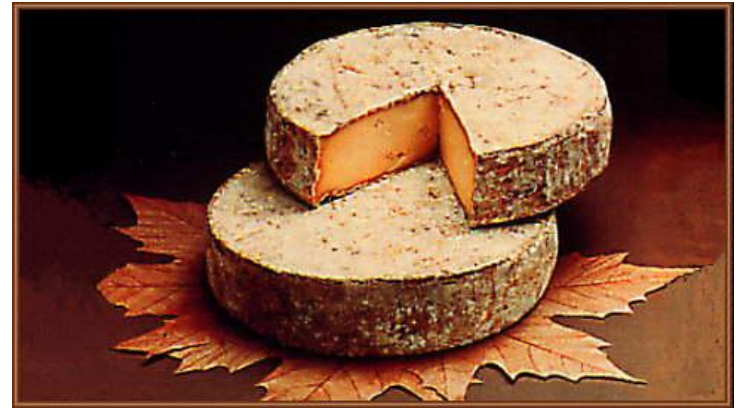




Франция

# Известные сыры Франции

- *-Рокфор* (Это — истинный патриарх французских сыров. Настоящий Рокфор готовят исключительно из овечьего молока, причем из всех овечьих сыров заслужить непререкаемую мировую славу удалось только Рокфору. Для приготовления этого живого сыра в сырную массу добавляют плесневый грибок пенициллиум рокфорти, который выращивают на ржаном хлебе. Название этому сыру дало небольшое местечко Рокфор-сюр-Сулзон, расположенное на развалинах горы Камбалу. Там, в гротах, природных известняковых погребках, и созревает знаменитый рокфор)
- *-Бри* (самый известный из французских сыров, который еще называют «королевой сыров». Несколько сотен лет назад этот сыр был данью, которую нужно было платить французским королям. Настоящий французский Бри не стабилизируют, и он обладает насыщенным букетом)







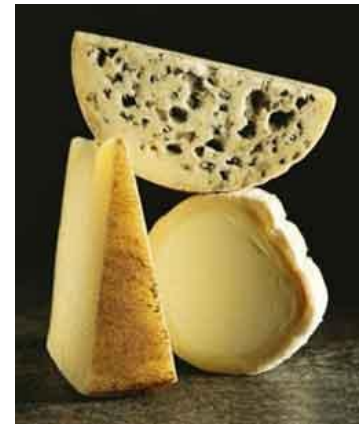
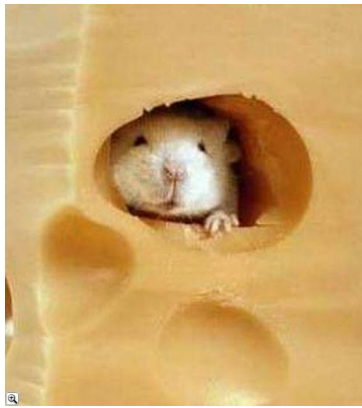
Швейцария



# Известные сыры Швейцарии

- -*Грюйер* (Швейцарская классика, твердый сыр, который впервые начали выпускать в кантоне Фрибур. Поэтому французы так и называют швейцарский Грюйер — фрибур, а под словом «грюйер» во Франции часто понимают все твердые прессованные в виде барабана сыры (Эмменталь, Бофор, Конте). Изготавливают Грюйер из коровьего молока)
- -*Эмменталь* (Впервые этот твердый сыр из коровьего молока приготовили в долине Эмме, в швейцарском кантоне Берн, еще в XIII веке. По имени долины сыр и получил свое название. Этот сорт может иметь разные оттенки — от цвета слоновой кости до бледно-желтого. Его тело испещрено большими дырками и покрыто прочной сухой коркой, золотисто-желтой или коричневатой. Вес этих «мельничных жерновов» может достигать 130 килограммов! Эмментальский сыр уже давным-давно пересек границы швейцарских Альп)





Спасибо за внимание

