

Сыры

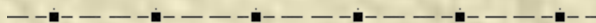
Сыры – концентрированный белковый продукт с высоким содержанием жира.

В сырах содержатся:

- полноценные белки;

- азотистые соединения;

- фосфоро-кальциевые минеральные соли и
витамины.



Классификация сыров

- Тип основного сырья;
- Способ свертывания молока;
- Участвующая в производстве микрофлора;
- Химический состав;
- Особенности технологии.

Твердые сычужные сыры

Технологическая схема получения:

- ~~созревание молока;~~ - - - - -
- нормализация;
- пастеризация;
- внесение химикатов;
- подкрашивание молока;
- свертывание молока;
- Обработка сгустка, формование сыра;
- Прессование;
- Посол;
- Созревание сыра;
- Отделка поверхности сыра.



По размеру и массе твердые сыры делят по классам:


-крупные;

- мелкие.

По температуре плавления, процентному содержанию влаги, типу брожения, характеру рисунка, вкусу и аромату сыры делят на подклассы.


Подклассы сыров:

1. Подкласс прессуемых сыров с высокой t_2 -го нагрева делят на:
 - терочные (68С);
 - швейцарские (50С).
2. Подкласс сыров с высокой t_2 -го нагревания (36-42 С).



3. Подкласс сыров с высоким уровнем молочно-кислого брожения, с высокой t 2-го нагревания.

4. Подкласс сыров само прессующихся с низкой t 2-го нагрева.



Твердые сычужные сыры по
качеству делят на :

- Высший
- 1 сорт
- 2 сорт

По происхождению пороки твёрдых сыров делятся на:

- Бактериальное;
- Кормовое;
- Физиологическое;
- Технологическое;
- Механическое;
- От вредителей.

Мягкие сычужные сыры

В процессе созревания участвуют:

- стрептококки;
- ароматобразующие бактерии;
- молочнокислые палочки;
- микрофлора сырной слизи и плесени.

В классе мягких сыров в зависимости от технологии, сырья и характера созревания выделяют: — — — — —

- Свежие кисло-молочные;
- Грибковые;
- Слизневые;
- Сывороточные;
- Сливочные.