

# СЫР

Подготовил студент 1 курса ФТД Т-095 Снопков Станислав



- Первая ступень в сыроварении - свёртывание: разделение молока на мягкие кусочки творога и жидкую сыворотку; творожные кусочки состоят из свернувшегося казеина - главного молочного белка - и жира, находящегося в казеине. Сыворотка состоит из различных протеинов плюс сахар, минералы и вода. Лишь небольшое количество сыров, таких как «мисост» и «рикотта», приготавливаются путём нагревания сыворотки до тех пор, пока не произойдёт коагуляция содержащегося в ней твёрдого вещества; отправной точкой для приготовления других сыров является творог.



# Получение сыра

- Традиционный способ отделения творожистой массы от сыворотки позволяет ей свободно подняться на поверхность сыворотки, а затем следует поместить частично осушенную творожную массу в пористый контейнер, чтобы позволить стечь остаткам сыворотки. И хотя в наше время для осушения творожной массы используется ткань, в классические времена для этих целей предпочитали плетёные корзины, и именно от них во многих языках пошло название сыра. В греческом языке корзина звучит как «формос» (formos), отсюда во французском языке «сыр» звучит как «фромаж» (fromage), а в итальянском fromaggio; латинское слово для корзины caseus, отсюда немецкое Kase, голландское kaas, испанское queso и английское cheese.



Существует множество  
классификаций сыра. Мы  
предлагаем Вам ознакомиться  
с основными



# По плотности и способу приготовления:

- **Мягкие сыры** – сыры с мягкой сливочной/творожной консистенцией, произведенные без дополнительной обработки, такой, как копчение или плавление. Такие сыры могут быть как с корочкой (плесневой или естественной), либо без нее (свежие сыры).
- **Свежие сыры:** Рикотта, Фета, Мизитра, Моцарелла.
- **Мягкие свежие сыры с плесневой корочкой:** Камамбер, Бри, Бончестер.
- **Сыры с промытой плесневой корочкой:** Maroilles, Mont d'Or, Romadur, Limburger, Дорогобужский.
- **Сыры из козьего молока:** Crottin de Chavignol, Saite-Maure, Picodon.



- **Полутвердые сыры** – с плотной сливочной консистенцией, произведенные без дополнительной обработки, такой, как копчение или плавление, покрытые корочкой (плесневой или естественной), могут быть упакованы в воск. Отличаются от мягких сыров способом прессовки и сроком созревания.
- Эти сыры являются одними из наиболее привычных для российского потребителя.
- К ним относятся: Cantal, Edam, Gouda, Oltermanni, Российский, Голландский, Костромской, Угличский, Эстонский.
- Из экзотических сыров к полутвердым относится подкласс **«голубые сыры»**: Рокфор, Стилтон, Горгонцолла, Brue de Brisse, Dorblu (с плесенью во всей массе сыра).



- **Твердые сыры** – сыры с твердой, плотной консистенцией. Среди твердых сыров принято выделять подкласс – «тёрочные» сыры, трудные в нарезке, и поэтому использующиеся как дополнение к блюдам в натёртом виде. Покрываются плотной корочкой, восковой или натуральной. Отличаются от полутвердых способом прессовки и сроком созревания.
- Твердые сыры также являются наиболее распространенными и популярными в России.
- К твердым сырам относятся: Эмменталь, Маасдам, Раклетт, Пармезан, Грэн-Падано, Фризиен, Лейден, Грюйер, Пекорино, Романо.
- Среди твердых сыров практически не встречаются плесневые, т.к. технология производства твердых сыров не позволяет свободно развиваться плесневым культурам внутри сыра.





- **Копченые сыры.** Эти сыры относятся к типу твердых сыров (по плотности), но кардинально отличаются от них способом приготовления и вкусом
- **Плавленые сыры.** Эти сыры были изобретены в XX веке и не могут считаться полноценными сырами, т.к. в них присутствуют посторонние жиры растительного происхождения. По консистенции плавленые сыры близки к мягким, но отличаются от них способом приготовления (дополнительное плавление после недолгого срока созревания), и вкусом: Патефин Фор, Канкуаллот, Фромаже дю Ларзак.



- Эта группа сыров отличается от прочих тем, что уже после созревания их дополнительно обрабатывают – коптят или плавят.
- Как правило, при копчении сыров используется древесина бука, которая и придает этим сырам оригинальный букет.
- Являясь продуктом дополнительной обработки и упакованный в фольгу или герметичные баночки, плавленый сыр имеет более долгий срок хранения и менее чувствителен к перепадам температуры, что увеличивает как сезон его продаваемости, так и районы его распространения.



# По виду животного, из молока которого производится сыр:

- **Сыры из молока коровы.** Отличаются наименьшей жирностью среди сыров, произведенных из молока других животных, сладковатым акцентом и сдержанным традиционным вкусом.
- Это наиболее распространенная группа сыров, которая включает в себя сыры любой твердости.
- Среди мягких сыров из коровьего молока наиболее известными являются: Бабибель, Бэль Паэзе, Бри, Камамбер.
- Среди полутвердых сыров из коровьего молока наиболее известными являются: Брик, Канталь, Эдам.
- Среди твердых сыров из коровьего молока наиболее известными являются: Чеддер, Эмменталь, Маасдам.



- **Сыры из молока овцы.** Эти сыры – наиболее жирные среди всех, так как содержание жиров в молоке овцы – 9%. Также эти сыры богаты белками и микроэлементами. В основном, молоко овцы используется для производства твердых и экзотических сыров, хотя существуют и мягкие сыры.
- В основном овечьи сыры – твердые, с плотной консистенцией (Арагон, Кастеллано). Эти сыры отличаются свежим, своеобразным вкусом. Многие из овечьих сыров относятся к подклассу экзотических.
- Встречаются и мягкие, с творожной консистенцией (Рикотта, Фета). Эти сыры еще называются пастушьими или рассольными – по технологии их приготовления. Вкус таких сыров – кисло-соленый.
- Наиболее известным сыром из молока овцы является Рокфор.



- **Сыры из молока козы.** Эти сыры также довольно жирные, но менее, чем сыры из овечьего молока. Они являются вторыми по богатству микроэлементов и обладают характерным привкусом козьего молока. Фирменным знаком сыров из козьего молока является мягкая сморщенная корочка.
- Сыры из молока козы являются деликатесными. Эта группа включает в себя сыры любой плотности – от мягкого до твердого.
- Самой многочисленной группой козьих сыров являются сыры с подсушенной корочкой, изготовленные методом медленного створаживания молока. К ним относятся Rocamadour, Chabichou, Couche-verac, Crottin de Chavignol, Maconnais, Pelardon, Picodon, Pouligny Saint Pierre, Rigotte, Tourmon St Martin. При их изготовлении искусственно добавляются грибок *Geotrichum* и дрожжи. В результате деятельности грибка *Geotrichum* на поверхности образуется слегка сморщенная корочка, являющаяся "фирменным знаком" традиционных козьих сыров.



- **Сыры из молока других животных (буйвола, лошади, верблюда).** Такие сыры являются довольно редкими. Сыры из буйволиного молока являются деликатесными и очень ценятся по всему миру за счет своеобразного вкуса и полезных свойств буйволиного молока.



По типу молока,  
которое  
используется при  
производстве сыра:



- **Сыры из свежего молока** (ограниченные партии, сыры, изготавливаемые по оригинальным рецептам и технологиям): Коттедж, Качиотта, Реблошон.
- Сыры из свежего молока обычно мягкие, с повышенным содержанием жира.
- Как правило, сыры из свежего, непастеризованного молока производятся на небольших фермах и не являются продуктом конвейерного производства.
- Сыры из свежего молока богаты естественными жирами, белками и микроэлементами, содержащимися в исходном молоке.



- **Сыры из «снятого» обезжиренного молока** (сыры с пониженным содержанием жира);
- Сыры из «снятого» молока – полутвердые и твердые. Их отличает более плотная, сухая консистенция и более сдержанный, строгий, чем у мягких сыров, вкус.
- Здесь представлены следующие сыры: Раклетт, Лейден, Шабцайгер,
- Содержание жира в таких сырах значительно ниже, чем в сырах из свежего молока.



- **Сыры из пастеризованного молока** (большинство производимых сегодня в широком масштабе сыров): Градаст, Тосканелло.
- Часто при производстве сыра молоко пастеризуют – это, с одной стороны, убивает вредные бактерии и микробы, способные повлиять как на качество сыра, так и на его полезность и безопасность для здоровья.
- С другой стороны, пастеризация разрушает естественную флору молока, поэтому в сыр, изготавливаемый из пастеризованного молока искусственно добавляются бактериальные культуры.
- Таким образом, сыры из пастеризованного молока более полезны для здоровья и не теряют своих вкусовых свойств. Кроме того, сыры из пастеризованного козьего молока обладают очень своеобразным «топленным» букетом.





Конец



