

ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БРИНЗИ



БРИНЗА (БРИНДЗА, БРИНДЗЯ) – СИЧУЖНИЙ РОЗСІЛЬНИЙ СИР, ВИГОТОВЛЕНИЙ З ОВЕЧОГО МОЛОКА ЗА ДОПОМОГОЮ ФЕРМЕНТУ З НАТУРАЛЬНОГО СИЧУГА СВІЙСЬКОЇ ХУДОБИ.

- **Органолептичні показники:**

- Бринза зазвичай білого кольору, зовні нагадує сир.
- Смак і запах кисломолочний, в міру солоний.
- Консистенція – ніжна, часто тверда, злегка ламка, але не крихка.
- Колір – від білого до слабко-жовтого, однорідного по всій масі.
- Рисунку немає, допускається наявність вічок в деяких місцях, як правило, неправильної форми, а також відсутня скоринка.

СИРОВИНА:



- Виготовляють з незбираного коров'ячого, овечого і козячого молока. Бринзу, яку використовують для дальшої переробки, виробляють також із знежиреного коров'ячого молока.



- Для виготовлення бринзи використовують молоко без осаду і пластівців, без сторонніх присмаку і запаху, із вмістом жиру не менш як 5,5 %, кислотністю не більш як 28 °Т, щільністю не нижче 1,03 г/см³ за ступенем чистоти по еталону не нижче другої групи.



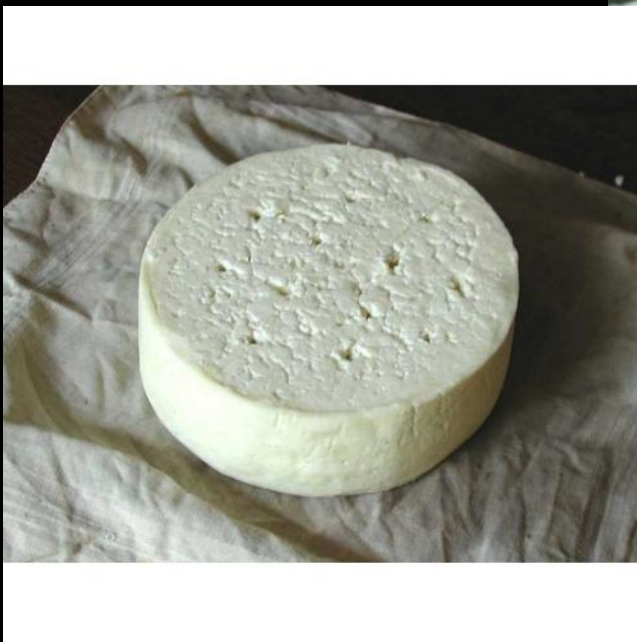
ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ:

- Зазвичай, у виробничих умовах чисте проціджене й нормалізоване за жирністю козине молоко заливають у посудину з нержавіючих матеріалів, емальовану, у крайньому разі — в алюмінієву, і перевіряють його температуру, яка теплої пори року має становити 30°C, холодної — 32°C. Після цього до молока додають сичужну закваску з розрахунку 0,5–1 мл на 1 л молока і перемішують протягом 1–2 хв. Згусток одержують через 30–45 хв..
- Після зсідання визначають готовність згустку на “злом”. У згусток вставляють похило ручку чайної ложки або штапель і злегка піднімають. Готовий згусток ламається, не залишаючи на штапелі пластівців. Якщо згусток слабкий, мають місце втрати білка й жиру з сироваткою, якщо надто щільний — сирна маса має грубу консистенцію.

- Далі на вимитому стічному столі встановлюють рамку з бортами заввишки 15–20 см. Стіл застеляють чистою тонкою тканиною. Коли всю масу буде викладено на стіл, її розрізають перший раз. Згусток ріжуть ножом спочатку вздовж, а потім упоперек. Розрізи роблять через кожні 3 см. Після першого розрізування беруть за кінці серп'янку і струшують сирну масу на середину, зав'язують кінці серп'янки навхрест і так залишають на 5...10 хв для стікання сироватки. Далі розв'язують серп'янку і розрізають сирну масу вдруге в такому ж порядку, як і перший раз. Після другого розрізування сирну масу знову зав'язують по діагоналі у вузол і одержаний квадратний згусток кладуть так, щоб боки його були паралельні бортам стола. На сирну масу кладуть пресувальний щит без тиску на нього. Через 10...15 хв щит знімають і розрізають масу втретє, потім знову зав'язують у серп'янку, зверху кладуть щит, а на нього вантаж з розрахунку 0,5...1 кг на кожний кілограм сиру. Під пресом сирна маса перебуває 50...60 хв.

- Перед четвертим пресуванням сирну масу обрізують тільки по краях смужками 5...6 см завширшки. Відрізані смужки подрібнюють і кладуть у заглиблення, яке утворилося від вузла серп'янки. Пресувальну тканину туго натягують на сирну масу, складають кінці тканини конвертом, притискують масу пресувальним щитом і кладуть на нього подвійний вантаж. Через 1,5...2 год виділення сироватки майже припиняється. Це означає, що пресування закінчено.
- Після відпресування сирний пласт розрізають у поздовжньому й поперечному напрямках (10x10 см). Солять бринзу спочатку в коритах або чанах, заповнюючи їх солоною сироваткою 17–18 або 20–22%-ним розсолом кухонної солі, так, щоб шматки бринзи були вкриті рідиною. На верхній шар насипають 0,5–1-сантиметровий шар солі. У такому стані бринзу залишають на 15–16 год. Після чого бринза готова до вживання та нетривалого зберігання. Якщо бринза має бути придатною для тривалого зберігання, її шматки виймають із розсолу, солять у спеціальних ящиках і витримують протягом доби, потім щільно вкладають у бочки й заливають 19–20%-ним розчином кухонної солі. Зберігають бринзу в приміщеннях чи погребях за температури 10...12°C.

- Бринзу, виготовлену з пастеризованого молока, можна реалізувати через 2 тижні, а з сирого молока — не раніш як через 30 днів. До реалізації не допускається бринза з прогірклим, різко вираженим гірким, затхлим, салистим смаком і запахом, а також із сторонніми домішками.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ