

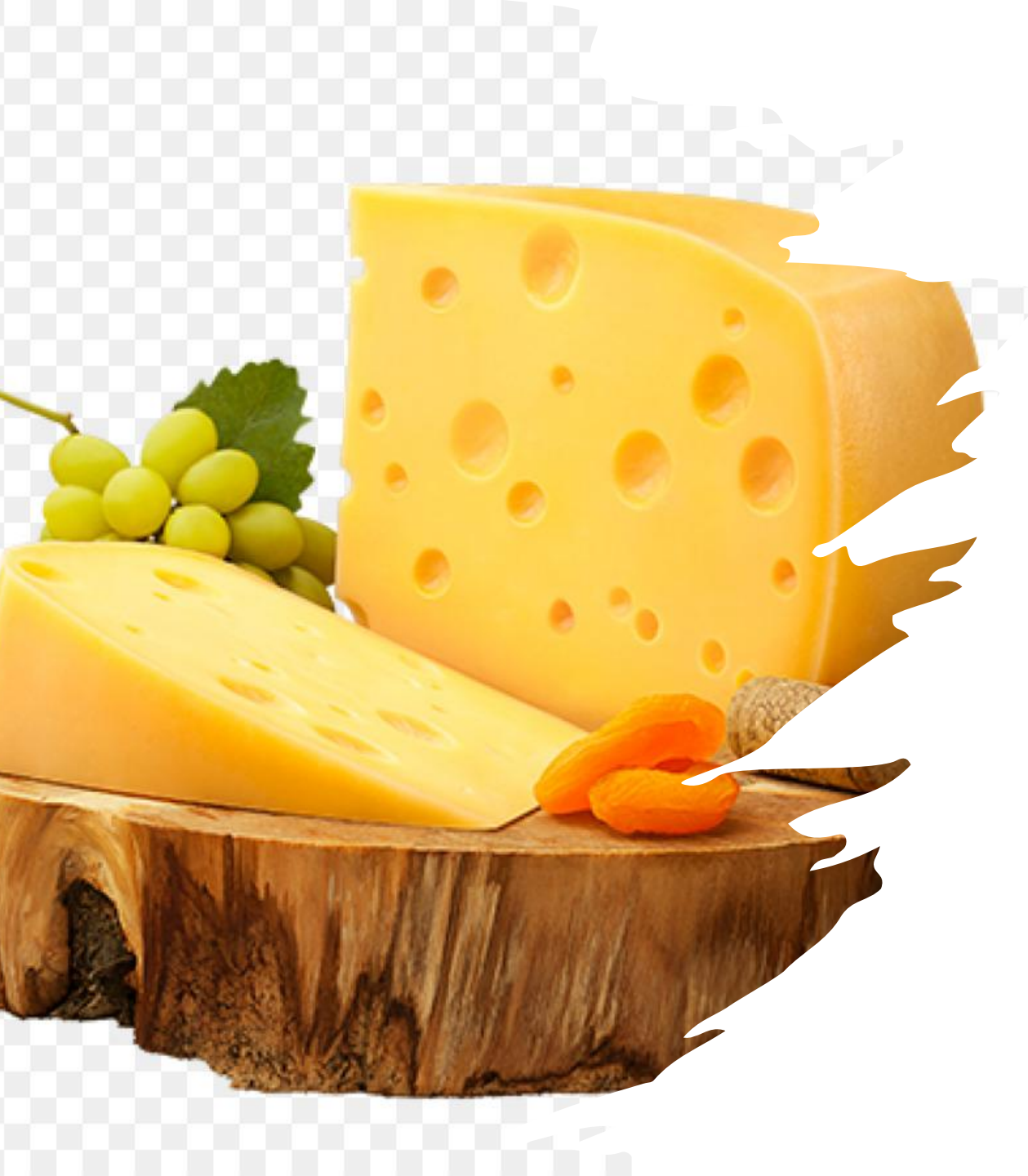
КГП на ПХВ «Павлодарски й колледж сервиса и питания»

Дисциплина: Товароведение

ТЕМА: СЫРЫ



Преподаватель: Орлова А.П.



- Сыр – это продукт, получаемый свёртыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка

Химический состав

Жиры 19 – 32 %

Белки 17 - 26 %

Минеральные вещ-ва – К Са Mg P

Витамины – В₁, В₂, В₁₂, Н, А, Д, Е

Энергетическая ценность 100 гр.

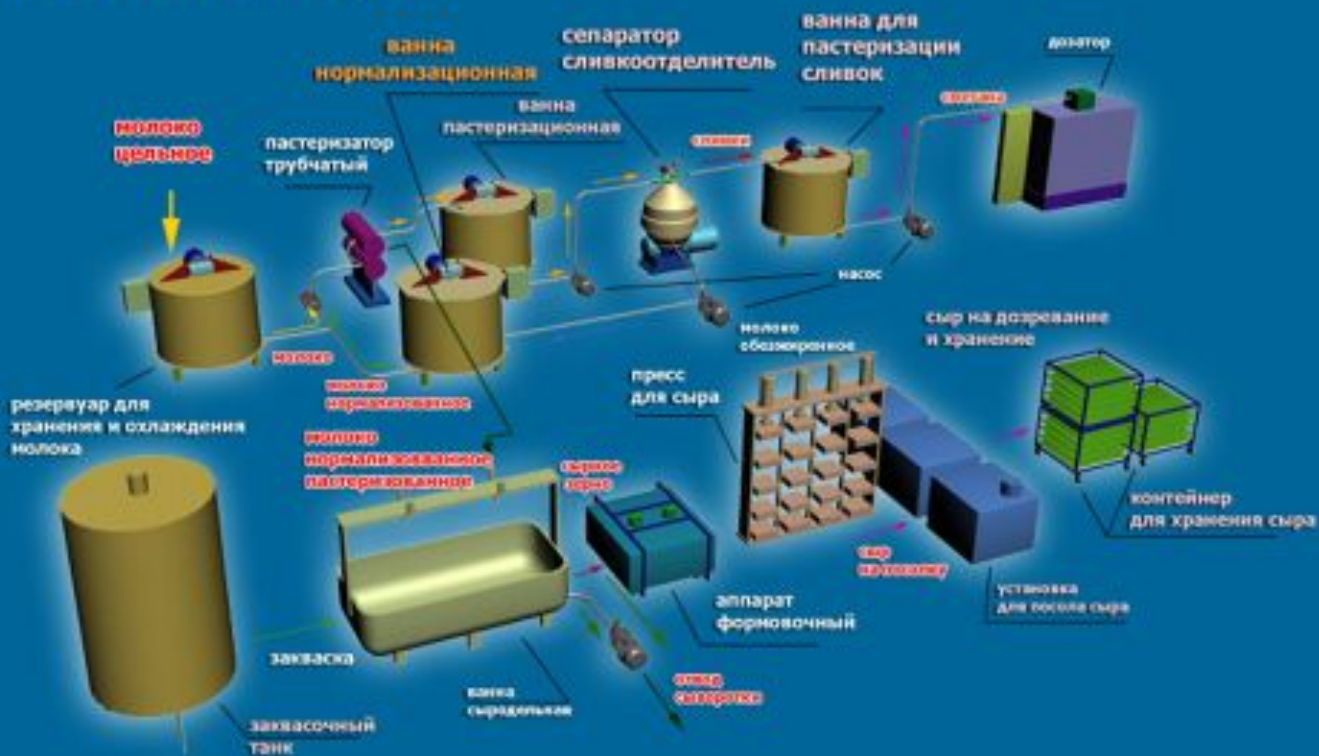
208 - 400 ккал.

2. Основные этапы производства сыра

- В молоко вводят сычужный фермент и оставляют в покое.
- Полученный сгусток режут на кубики – мелкие (для твердых) и крупные (для мягких сыров).
- Сливание сыворотки, сырное зерно подогревают (2 нагрева).
- Сырные зерна формуют и прессуют.
- Маркировка сыра.
- Созревание сыра.

Технология
производства
сметаны
и сыра.

Технология производства сметаны и сыра



Классификация сыров

3. Классификация сыров



- **Особенности основных типов сыров**

-

Твердые сычужные сыры – сыры, прессуемые с разной t второго нагревания, есть второй нагрев, с большим содержанием жира.

Мягкие сычужные сыры – сыры содержат больше влаги и более нежная консистенция, в созревании принимают участие плесень и слизиобразующие бактерии, без второго нагревания и самопрессующиеся сыры.

Рассольные сыры – не имеют корки, созревание в рассоле, нет операций прессования.

Плавленые сыры – смесь различных видов сыров, творога, сметаны, молока, сливочного масла, специй, тепловая обработка с добавлением солей-плавителей.





Твердые сычужные сыры и их ассортимент

- 1. Сыры, прессуемые с высокой t второго нагревания (более 500 C)
- 2. Сыры, прессуемые с низкой t второго нагревания (36-420 C)
- 3. Сыры, самопрессующиеся, с низкой t второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи
- 4. Сыры, прессуемые с низкой t второго нагревания и высоким уровнем молочно-кислого брожения



1 подгруппа - Сыры,
прессуемые с высокой t
второго нагревания (более
500 С)

сыры, прессуемые с разной t второго нагревания, есть второй нагрев, с большим содержанием жира.

-



Требования к качеству твердых сыров 1 подгруппы

- У этих сыров корка прочная, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами, на поверхности допускаются отпечатки серпянки, у Швейцарского сыра – сухой налет серовато-белого цвета. Вкус, запах чистый, выраженный, сырный, слегка сладковатый, для Алтайского, Советского сыров слегка пряный. Тесто пластичное, однородной по всей массе. Цвет от белого до светло-желтого. Рисунок на разрезе состоит из глазков круглой, овальной формы.



2 подгруппа – Сыры, прессуемые с низкой t второго нагревания (36-420 С)

- Требования к качеству твердых сыров 2 подгруппы
- У этих сыров корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом. Вкус, запах умеренно сырный, кисловатый, с наличием остроты у Голландского, Степного, у Эстонского – легкой пряности. Тесто однородное, пластичное, слегка ломкая на изгибе. Цвет от белого до светло-желтого. Рисунок на разрезе состоит из глазков круглой, овальной или угловатой формы.



- У сыра корка тонкая, без толстого подкоркового слоя, покрытая парафинополимерными сплавами или полимерными пленками под вакуумом. Вкус, запах слабовыраженный сырный, кисломолочный; допускается легкая горечь, слабокормовой привкус. Консистенция плотная, слегка ломкая на изгибе у сыра Литовского, Вырусского. Допускается отсутствие рисунка.



3 подгруппа - сыры,
самопрессующиеся, с низкой t
второго нагревания, созревающие
при участии микрофлоры сырной
слизи.

- Требования к качеству твердых сыров 3 подгруппы
- У этих сыров корка тонкая, покрытая парафинополимерными составами. Вкус, запах выраженный сырный, слегка аммиачный, для Пикантного допускается наличие слабой горечи и кормового привкуса. Цвет от белого до светло-желтого. Тесто нежное, пластичное. Глазки неправильной, угловатой формы, равномерно расположенные.



***4 подгруппа - сыры, прессуемые,
с низкой t второго нагревания и
высоким уровнем
молочнокислого брожения***

- **Требования к качеству сыра Чеддер**
- Сыр имеет форму прямоугольного бруска, созревает в полимерных пленках. Пленка плотно прилегает к сыру, поверхность чистая. Вкус, запах сырный, кисловатый, допускается легкая пряность. Тесто пластичное, однородное допускается слегка несвязное. Цвет от белого до светло-желтого. Рисунок отсутствует, допускается незначительное количество пустот.



- **Требования к качеству Российского сыра**
- У сыра корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными комбинированными составами или полимерными пленками. Поверхность сыра чистая. Вкус, запах, выраженный сырный, слегка кисловатый. Тесто нежное, пластичное, допускается слегка плотное. Цвет от светло-желтого до желтого. На разрезе имеется равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой, щелевидной формы.



Мягкие сычужные сыры

- 1. Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи на поверхности
- 2. Сыры, созревающие при участии культур плесени, развивающихся в тесте
- 3. Сыры, созревающие при участии чистых культур поверхностной белой плесени



**1. подгруппа - Сыры,
созревающие при участии
микробиоты сырной слизи
на поверхности**

- Требования к качеству мягких сычужных сыров 1 подгруппы
- Сыр имеет форму низкого цилиндра. Корка у него ровная, без повреждений, тонкая, покрытая сырной слизью от бледно-желтого до желто-оранжевого цвета. Вкус острый, слегка аммиачный. Консистенция нежная, слегка мажущаяся, маслянистая. Тесто ровное, без глазков или с наличием мелких глазков неправильной формы. Цвет теста от белого до слабо-желтого.



2 подгруппа – сыры,
созревающие при участии
культур плесени,
развивающихся в тесте

- Требования к качеству к мягким сычужным сырам 2 подгруппы
- Сыр имеет форму низкого цилиндра. Поверхность сыра ровная. Вкус, запах острый, соленый, перечный. Тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое. На разрезе по всей массе сыра должна быть распределена плесень сине-зеленого цвета. Цвет теста от белого до светло-желтого.



3 подгруппа - Сыры,
созревающие при участии
чистых культур
поверхностной белой плесени.

- Требования к качеству к мягким сычужным сырам 3 группы
- Сыр имеет форму низкого цилиндра, завернут лакированную фольгу. Сыр имеет нежную однородную консистенцию, на поверхности находится белая плесень. Сыр обладает чистым кисломолочным вкусом со слегка грибным привкусом и горечью; цвет теста от белого до светло-желтого.



Рассольные сыры

- 1. Сыры, выработанные без чеддеризации и плавления сырной массы
- 2. Сыры, выработанные с чеддеризацией и плавления сырной массы, в технологии отсутствуют операции прессования и созревания



Требования к качеству рассольных сыров

- Сыры имеют умеренно соленый, чистый, кисломолочный вкус. Тесто плотное, слегка ломкое, у брынзы – умеренно плотное, нежное, некрошливое, у Сулугуни – плотное слоистое, эластичное. Рисунок на разрезе в виде глазков различной формы и размеров; в брынзе, сыре Сулугуни допускаются пустоты неправильной формы.



Плавленые сыры

- Их вырабатывают из различных видов натуральных сыров, творога, сметаны, сухого молока, сливочного масла, со специями и без них, путем тепловой обработки с добавлением солей-плавителей.
В России выпускают более 40 видов плавленых сыров.
Содержание жира в них 30, 40, 50 и 60 %.



Требования к качеству плавленых сыров

- У плавленых сыров цвет от слабо-желтого до желтого, однородный по всей массе, у всех сыров со специями – с включением специй; выраженный вкус и запах сыра, из которого изготовлены, или привкус внесенных добавок; консистенция однородная, нежная, плотная, у некоторых слегка мажущаяся.



Требования к качеству сыров

- Твердые сычужные сыры делят на высший и 1 с.
Сыры Российский, Пошехонский, Пикантный, сыры пониженной жирности, мягкие сычужные, рассольные и плавленые на сорта не делят.
Сортность сыра определяют по 100-балльной системе:
45 б.- вкус, запах, 25 – консистенция, 10 – рисунок, 5 – цвет теста, 10 – внешний вид, 5 – упаковка, маркировка.
В/с – 100-87 б., в т.ч. вкус и запах 37 б.
1 с. – 86-75 б., в т.ч.вкус и запах не менее 34 б.



Дефекты сыров

- Слабовыраженный вкус и аромат;
Горький вкус;
Кормовой вкус;
Крошливая, рыхлая консистенция;
Отсутствие рисунка;
Трещины на корке.
Не допускается: с посторонними примесями в тесте, потерявшие форму, пораженные подкорковой плесенью.





Упаковка и хранение:

- Некоторые виды сыров парафинируют, а некоторые покрывают полимерной пленкой.
Сыры – в ящики и барабаны, рассольные - в бочки.
Плавленые сыры фасуют в алюминиевую лакированную фольгу или полимерную тару.
Хранение: при t от 0 до 80 С, влажности 85-87 %
твердые – 15 дн.,
мягкие – 1-5 дней (Р.Камамбер – 5 дн.),
рассольные - 15 дн.,
плавленые – 10 дн.

Вопросы для закрепления изученного материала

- Какие продукты называют сырами?
Почему полезны сыры?
Перечислите основные особенности групп сыров?
Какие сыры вы сегодня, попробовали и о каких сырах впервые узнали?
Как определяется сортность сыра, по каким показателям?
-