

СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ СЫРНОЙ МАССЫ

Бадытчик Е.В., Гакотина О.Э.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Родиной сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы считаются страны Юго-Восточной Азии и Балканские страны. В настоящее время лидером по производству этой группы сыров является Италия, где удельный вес составляет 70-75% всего объема производимых сыров.

Сыры с чеддеризацией сырной массы можно разделить на две большие группы: с охлаждением после чеддеризации (группа «Чеддер»); с нагревом после чеддеризации (группа «Паста Филата»).

Все эти сыры, занимающие устойчивую нишу в сыроделии, объединяет то, что все они проходят процесс чеддеризации. Только в сырах группы «Чеддер» за чеддеризацией следует стадия охлаждения, и в процессе созревания под действием протеолитических ферментов сырное тесто преобразуется в плотный монолит. В сырах второй группы чеддеризированная сырная масса подвергается термомеханической обработке (плавлению), срок созревания таких сыров сводится к минимуму, а слоисто-волоконистая структура сохраняется.

Секрет стабильности технологии и качества этих сыров заключается в том, что в процессе чеддеризации значительно увеличивается общее количество молочнокислых бактерий, которые подавляют развитие технически вредной микрофлоры, обеспечивая высокие санитарно-гигиенические показатели готового продукта. Вместе с тем образование молочной кислоты в процессе деятельности заквасочной микрофлоры ведет к увеличению ионов H^+ , что обеспечивает высокую скорость деминерализации параказеина и формирование слоисто-волоконистой структуры (известно, что сырная масса приобретает слоисто-волоконистую структуру, когда потери кальция достигают 75% от общего его содержания в молоке).

ЛИТЕРАТУРА

1. Шергин, А.Н. Способы стабилизации качества сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. / А.Н.Шергин // Сыроделие и маслоделие . – 2008. – № 5. – С14-16.
2. Кнез, В. Производство сыров /В. Кнез. – Москва: ПИЩЕПРОМИЗДАТ, 1960. – 270с.