

Сыр Моцарелла/Пицца

Этот тип сыра Моцарелла главным образом называется Пицца-сыр. Поскольку этот сыр тверже, чем Мягкий Сыр Моцарелла, то его легче тереть. Существует множество разновидностей сыра Моцарелла, которые имеют различное содержание влаги и жира в сухом веществе. Частично обезжиренный, с низким содержанием влаги сыр Моцарелла обычно называется Пицца-сыр. Молоко традиционно ферментируется до pH 5,0-5,2 перед тем, как сгусток смешивается с горячей водой и вытягивается. Выбор культур оказывает основное влияние на характеристики Пицца-сыра, такие как способность к вытягиванию, плавлению и намазыванию.

Технология:

Молоко	Обычно используется высококачественное молоко.
Термообработка	Пастеризация при 72 ⁰ С в течение 15 секунд. Охлаждение до 36-38 ⁰ С.
Культура	Для Пицца-сыра используются культуры, содержащие <i>Streptococcus thermophilus</i> и <i>Lactobacillus delbrueckii</i> подвид <i>bulgaricus</i> . Некоторые производители предпочитают использовать для Пицца-сыра <i>L.bulgaricus</i> , другие культуры (<i>L.helveticus</i>) в комбинации со <i>S.thermophilus</i> . Следующие культуры и дозировки внесения рекомендуются: Сухозамороженные: - ТСС-3, ТСС-4, ТСС-5, ТСС-6 или ТСС-20 дозировка 300-700 ед./5000 литров; Замороженные: - ST-M3, ST-M4, ST-M5 или ST-M6 дозировка 500-750 г/5000 литров; - LB-12 дозировка 125-250 г/5000л - ТСС-20 дозировка 500-750 г/5000 литров.
Предварительное созревание	30-45 минут при 35-38 ⁰ С.
Сычужный фермент	На 100 литров молока рекомендуется добавлять: - 1,2 г сычужного фермента «Stabo-1290»; - 1,0 г «CHY-MAX Powder Extra»; - 4,5 мл «CHY-MAX Extra»
Разрезка сгустка	Размер зерна 5-8 мм.

Восстановление сгустка	Сгустку дают возможность восстановиться в течение 5 мин.
Нагревание	Температура повышается до 40-43°C в течение 15-20 мин с перемешиванием.
Вымешивание	Вести вымешивание до тех пор, пока не будет достигнут рН 6,3-6,4, необходимый перед дренированием.
Дальнейшая обработка сгустка	<p>В зависимости от используемого оборудования могут применяться различные методы обработки сгустка. Эти методы следующие:</p> <p>Метод чеддеризации сгустка Вся сыворотка сливается, сгусток разрезается на блоки, которые переворачиваются в течение ферментации. Дробление сгустка при рН 5,00-5,25</p> <p>Метод вымешивания сгустка Одна третья часть сыворотки сливается, затем сгусток с оставшейся сывороткой перекачивается на столик для дренирования. Сохраняйте условия перемешивания во время ферментации. Конечное удаление сыворотки при рН 5,40. Наполните сгусток холодной водой, если требуется промывка.</p> <p>Метод прессования сгустка Около одной третьей сыворотки удаляется. Через 20 мин сгусток с оставшейся сывороткой перекачивается на столик для дренирования. Сохраняйте условия перемешивания и достаточное количество сыворотки, чтобы покрыть сгусток и таким образом избежать цинковки. Когда необходимый рН будет достигнут, сгусток прессуется. Вытягивания нет.</p>
Вытягивание	Вытягивание осуществляется только при использовании Метода чеддеризации сгустка и Метода вымешивания сгустка. При достижении необходимого рН сыр перемещают машину для вытягивания и смешивают с горячей водой темп. 75-85°C. Процесс занимает приблизительно 10-15 мин, и температура сгустка достигает приблизительно 58-65°C. Если используется посолка не в рассоле, то солят во время вытягивания.
Формование	Вытянутый сыр формуется и немедленно охлаждается в холодной воде до 5-10°C. Этот этап охлаждения важен для остановки дальнейшего подкисления.
Посолка	Посолка производится в насыщенном солевом рассоле при температуре 10°C или ниже. Сухой солью

покрывают поверхность сыра, не погруженную в рассол. Время посолки в рассоле зависит от размера головки и желаемого процента соли в конечном сыре. Другой метод посолки – посолка во время вытягивания сухой солью или раствором соли.

Ключевые параметры	Тип сыра – Моцарелла частично обезжиренная, с низким содержанием влаги Содержание влаги – 45-52% Содержание жира в сухом веществе – 30-45% Соль – 1,3-1,75% РН – 5,1-5,3%
--------------------	---

Содержащаяся здесь информация правильна, правдива и добросовестно представлена. Однако из нее не следует выводить или подразумевать какую-нибудь гарантию или свободу от патентных прав. Данная информация приводится исключительно в справочном порядке и для проверки.