



# Рекомендации по производству Фета

## Рекомендованная рецептура

Тип технологии	Традиционный рецепт для производства сыра
Источник молока	Коровье, овечье и/или козье молоко.
Происхождение	Фета родом из Греции и Ближнего Востока, где производят широкое разнообразие Белых Сыров.
Характеристики сыра	Сыр от мягкого до полутвердого, цветом от белого до желтоватого. Блок весом 1-3 кг сыра созревает и хранится в рассоле. Текстура от сливочной до плотной без глазков и пустот. Вкус от слабого до интенсивного с характерными йогуртными и сырными нотками.
Физико-химические показатели	pH: ~4.5-4.8. Жир в сухом веществе: 40%. Влага: 52-60%. Соль: 2-4%.

Таблица 1: Культура рекомендованная для сыра Фета<sup>1</sup>

Наименование <sup>2</sup>	Дозировка U/100л	Форма	Характеристики <sup>3</sup>			
			Скорость кислотообразования	Устойчивость к бактериофагу	Распределение аромата	Влага
CHN-серия	10	сухая	2	4	5	3
MO-серия	10	сухая	3	4	3	0
FLORA DANICA	10	сухая	1	4	5	4

Таблица 2: Молокозвертывающие ферменты рекомендованные для сыра Фета<sup>1</sup>

Наименование <sup>2</sup>	Дозировка IMCU/ 100 л	Форма	Тип	Характеристики <sup>3</sup>			
				Выход сыра	Плотность сыра	Склонность к образованию горечи	Качество сыворотки
CHUMAX M 1000	4500	жидкая	ФРС <sup>4</sup>	5	5	1	5
CHUMAX Powder Extra	5000	сухая	ФРС <sup>4</sup>	5	5	1	5
Naturen Extra 220	5000	жидкая	животный	4	4	2	3
Naturen Premium 1400	5000	сухая	животный	3	3	3	3

1. Выбор и комбинация культур и молокозвертывающих ферментов зависят от требуемого процесса и характеристик готового продукта.

2. Аббревиатура DVS® расшифровывается как культура для Прямого Внесения в Танк. Рекомендации по дозировке в этом рецепте действительны только при использовании культур DVS®.

3. Рабочие параметры расклассифицированы по шкале возрастания от 1(низкий) до 5(высокий).

4. Ферментативно-произведенный химозин.

5. Животного происхождения.



Молоко	Коровье молоко высокого качества нормализованное по белку и жиру (3,2%). Овечье и козье молоко используют для сыра Фета и могут использовать для других типов Белых Сыров.
Тепловая обработка	Пастеризация молока при температуре 72-74°C в течение 15-30 секунд или 65-68°C в течение 15-20 минут. Молоко охлаждают до 31-32°C для внесения культуры.
Добавки	Возможно внесение хлористого кальция дозировкой 7-10 г на 100 л молока (предварительно сухое вещество растворяют в воде).
Культура имолоко-свертывающий фермент	1. Внесение основной культуры (Таблица 1). Перемешивание и предварительное созревание молока 30-50 минут перед внесением молокосвертывающего фермента. 3. Внесение молокосвертывающего фермента (Таблица 2). Продолжительность сычужного свертывания 45-90 минут после внесения фермента.
Разрезка	Сгусток разрезают на кубики 15 мм при 32-35°C. В зависимости от типа производственной линии (автоматическая или ручная) это может занять от 5 до 50 минут. Размер кубиков также варьируется в зависимости от технологического процесса.
Вымешивание	Тщательное вымешивание в течение 60 минут. Удаление 10-25% сыворотки.
Прессование	Перекачивание сырного зерна на дренажный стол, формируя большие блоки, или перекачивание сырного зерна в формы для прессования.
Слив и перевороты	Сырное зерно оставляют для обсушки на дренажном столе приблизительно на 24 часа. Блоки переворачиваются 2-5 раз. Конечное значение pH 4,70-4,80.
Посолка и упаковка	Средний уровень посолки приблизительно 2-4% (содержание соли в рассоле 9-11%).
Созревание и хранение	Созревание в течение 10-20 дней при 12-20°C, до достижения значения pH 4,60 - 4,50. Холодное хранение при температуре ниже 5°C до конца срока годности.

#### О CHR. HANSEN

Основанная в 1874 году, Chr.Hansen A/ S ([www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)) является глобальной биологической компанией, которая разрабатывает натуральные ингредиенты для продуктов питания, фармацевтики и сельского хозяйства. Все разработки компании основываются на обширных исследованиях и значительных инвестициях в технологии. В компании работают 3000 сотрудников в более чем 30 странах мира. В местных и региональных центрах компании вам всегда окажут помощь, дадут совет и консультации относительно выбора культур и ферментов.

Содержащаяся здесь информация собрана и представлена добросовестно и, насколько нам известно, достоверна и надежна. Она предлагается исключительно для ознакомления, тестирования и оценки и может быть изменена без предварительного и последующего уведомления, если иное не предусмотрено законом или не согласовано в письменной форме. Нет никаких гарантий относительно ее точности, полноты, актуальности, нарушения прав, коммерческой пригодности либо пригодности для какой-либо определенной цели. Все права защищены. Упомянутые здесь продукты не нарушают права интеллектуальной собственности третьих лиц, могут иметь незавершенные или выпущенные патенты, зарегистрированные или незарегистрированные товарные знаки или иные права на интеллектуальную собственность.