

МААСДАММЕР

Маасдаммер - это сыр швейцарского типа, названный по имени реки Маас в Нидерландах. Сыр имеет однородную структуру со сравнительно большими глазками и с мягким ореховым вкусом благодаря внесению пропионовокислых бактерий.

Технология:

Молоко	Обычно используется высококачественное молоко.
Теплообработка	Пастеризация при 72 °С в течение 15 секунд или тепловая обработка при 65-70 °С в течение 20 сек. Охлаждение до 30-32 °С.
Культура	Рекомендуется использовать следующие лиофилизированные DVS культуры: <ul style="list-style-type: none">- СН-N-11, СН-N-19, DCC-240 или DCC-250 дозировка 500-750 ед./5000 литров- LH-B02 дозировка 100-200 ед./5000 литров- PS-1 или PS-4 дозировка 2,5-5 ед./5000 литров или замороженные DVS культуры: <ul style="list-style-type: none">- СН-N-11, СН-N-19, DCC-230, DCC-240 или DCC-250 дозировка 500-750 г/5000 литров- LH-B01 или LH-B02 дозировка 50-100 г/5000 литров- PS-1, PS-2 или PS-4 дозировка 250-1000 г/5000 литров
Предварительное созревание	10-40 минут при температуре 32°С
Сычужный фермент	На 100 литров молока рекомендуется добавлять: <ul style="list-style-type: none">- 1,2 г сычужного фермента «Stabo-1290»;- 1,0 г «СНУ-MAX Powder Extra»;- 4,5 мл «СНУ-MAX Extra»
Разрезка сгустка	Продолжительность ферментации – 30-45 минут. Размер зерна - 5 - 7 мм
Предварительное вымешивание	Медленно перемешивать 15-25 минут.
Слив сыворотки	Сливается около 35-45 % сыворотки и сгусток тщательно перемешивается 15 минут.

Второе нагревание	При температуре 60 °С добавляется 15-20 % (от начального объема молока) горячей воды. Температура второго нагревания должна быть 35-38 ⁰ С, в зависимости от конечного содержания влаги.
Вымешивание	По достижении желаемого уровня температуры зерно еще раз тщательно перемешивается в течение 30-45 минут.
Предварительное прессование	Большая часть сыворотки отделяется и сырная масса слегка прессуется при 2-4 кг/см ² при оставшейся сыворотке 15-30 минут.
Формование	Продукт нарезается на блоки необходимого размера, которые помещаются в формы.
Прессование	Сыр в формах прессуется в течение 20 мин при низком давлении. Затем давление увеличивается до 4 - 6 кг/см ² и прессуют в течение 1 - 2 часов. Сырные блоки могут оставаться в формах до следующего утра, чаще всего в холодной воде или опрокидываются непосредственно в холодный соляной раствор с рН 5,60 - 5,70 (4 - 5 часов), в зависимости от желаемого содержания влаги.
Посолка	Время посолки зависит от размера сырных блоков. Содержание соли в сыре после посолки составляет – 1-1,5%
Созревание и хранение	<ol style="list-style-type: none"> 1. 7-10 дней при температуре 10-12°С и относительной влажности 85% 2. 20-25 дней при температуре 18-22 °С 3. при температуре 7°С до реализации

За технологической поддержкой и инструкциями вы можете обращаться в российский филиал Хр.Хансен.

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.