

Рекомендации по производству сыра Страккино

Рекомендованная рецептура

<i>Тип технологии</i>	Традиционный рецепт производства сыра.
<i>Источник молока</i>	Используется высококачественное нормализованное молоко.
<i>Происхождение</i>	Сыр Страккино производится из цельного молока и относится к свежим сырам. Родиной считается Ломбардия - северный альпийский регион Италии.
<i>Характеристики сыра</i>	Головки-бруски высотой 5–6 см, длиной и шириной 10–20 см и весом 1–2 кг.
<i>Физико-химические показатели</i>	рН: 5.15-5.25. Жир в сухом веществе: 45-55%. Влага: не более 53-58%. Соль: 1.3–1.8%.

Таблица 1: Культуры рекомендованные для сыра Страккино

Наименование	Дозировка У/ 100 л	Форма	Характеристики			
			Скорость кисло-тообразования	Устойчивость к бактериофагу	Аромат	Газообразование
Sti-серия	10	Сухая	3	4	1	0
УС-серия	10	Сухая	4	5	5	0
ТСС-3	10	Сухая	3	4	5	0

Таблица 2: Молокосвертывающий фермент рекомендованный для производства сыра Страккино

Наименование ²	Дозировка IMCU/ 100 л	Форма	Тип	Характеристики ³			
				Выход сыра	Плотность сыра	Склонность к образованию горечи	Качество сыворотки
СНУМАХ М 1000	3000 - 3500	жидкая	ФРС ⁴	5	5	1	5
СНУМАХ Powder Extra	3000 - 3500	сухая	ФРС ⁴	5	5	1	5
Naturen Extra 220	3000 – 6000	жидкая	животный	4	4	2	3
Naturen Premium 1400	3000 – 6000	сухая	животный	3	3	3	3



Молоко	Используется молоко высокого качества.
Тепловая обработка	Пастеризация 72-76°C с выдержкой 10-40 секунд. Охлаждение молока до 32-33°C и предварительное созревание в течение 30-45 минут после внесения культуры (до внесения молокосвертывающего фермента).
Добавки	Внесение заквасочной культуры, хлористого кальция 7-20 г безводной соли на 100 л молока (предварительно сухое вещество растворяют в воде). Молоко предварительно созревает 45 минут после внесения культуры. Затем вносится молокосвертывающий фермент. Образование сычужного сгустка в течении 30-35 минут после внесения фермента.
Разрезка	Разрезка сгустка на крупные кубики размером 2 на 5 см. Оставить в покое на 50-70 минут. Аккуратное вымешивание разрезанного сгустка в течение 60 минут с последующим нагреванием сырного зерна до 39-40 °С.
Удаление сыворотки	Большая часть сыворотки сливается и сырное зерно подпрессовывается под оставшейся сывороткой под давлением 50 гр/см ² в течение 15-30 минут.
Формование/прессование	Сырное зерно помещают в формы. В таком виде выдержать сыр на дренажном коврикe 3 часа. Первое переворачивание через 20 минут. Второе – через 40 минут. Третье – через 1 час..
Посолка	Сухая посолка. При каждом переворачивании сыр необходимо подсаливать.
Хранение	После 3-4 часов прессования отправить сыр в камеру созревания с влажностью 90-95% и температурой 7-8°C и влажности 90% в течение 5-7 дней. Переворачивать сыр необходимо 1 раз в сутки.

О CHR. HANSEN

Основанная в 1874 году, Chr.Hansen A/S (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.