

# Рекомендации по производству сыра Сбринц

## Рекомендованная рецептура

Тип технологии	Традиционный рецепт производства.
Источник молока	Высококачественное нормализованное коровье молоко.
Происхождение	Швейцария.
Характеристики сыра	Технология, используемая для изготовления сыра Сбринц, аналогична технологии производства сыра Грюйер. Отличие лишь в том, что Сбринц не нуждается в стадии вторичного созревания для формирования глазков.
Физико-химические показатели	<p>pH после посолки: 5.2-5.4.</p> <p>Жир в сухом веществе: 49-53%.</p> <p>Влага: 34.5-36.9%.</p> <p>Соль: 1.1-1.7%.</p>

Таблица 1: Культуры рекомендованные для производства сыра Сбринц<sup>1</sup>

Наименование <sup>2</sup>	Дозировка У/ 100 л	Форма	Характеристики <sup>3</sup>			
			Скорость кислотообразования	Устойчивость к бактериофагу	Аромат	Газообразование
<b>TCC-20</b>	10	сухая	3	4	5	4
<b>Sti-серия</b>	10	сухая	5	5	4	3
<b>LH B02</b>	10	сухая	2	5	5	1

Таблица 2: Молокозвертывающие ферменты рекомендуемые для производства сыра Сбринц<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
<b>CHYMAX M 1000</b>	2000 - 5000	жидкая	FPC <sup>4</sup>	5	5	1	5
<b>CHYMAX Powder Extra</b>	2000 - 5000	сухая	FPC <sup>4</sup>	5	5	1	5
<b>Naturen Extra 220</b>	3000 - 6000	жидкая	животный	4	4	2	3
<b>Naturen Premium 1400</b>	3000 - 6000	сухая	животный	3	3	3	3

Таблица 3: Культуры для обмазывания поверхности сыра рекомендуемые для производства сыра Сбринц<sup>1</sup>

Наименование <sup>2</sup>	Дозировка У/ 100 л .	Форма	Характеристики <sup>3</sup>			
			Аромат	Вкус	Раскисление	Влияние на текстуру
<b>SWING® BL-2</b>	3-6	сухая	5	5	2	2



Молоко	Используется молоко высокого качества.
Тепловая обработка	Пастеризация при температуре 72°C в течение 15-25 секунд. Далее молоко охлаждается до температуры 30-32°C.
Добавки	1. Внесение хлористого кальция дозировкой 7-10 г на 100 л молока (предварительно сухое вещество растворяют в воде) 2. Основная культура (Таблица 1). Молоко предварительно созревает 30-60 минут после внесения культуры. 3. Внесение созревательной культуры. 4. Молокозвертывающий фермент (Таблица 2). Образование сычужного сгустка в течении 35-45 минут после внесения фермента.
Разрезка	Разрезка сгустка на кубики 5-7 мм, оставить на 5 минут. Затем вымешивание в течение 10 минут.
Первое нагревание	Повышение температуры до 45°C. Нагрев должен занимать около 30 минут.
Второе нагревание	Температура повышается до 53-54°C. Второе нагревание занимает около 5-10 минут.
Вымешивание	Сырное зерно вымешивается в течение 30-60 минут. На следующем этапе возможно внесение воды для раскисления.
Удаление сыворотки	Формируют пласт сырного зерна и помещают его в обручи-формы или перекачивают насосом в прессовочную каретку.
Прессование	Время прессования 20 часов. Давление увеличивается в процессе всего прессования.
Посолка	Время посолки зависит от размера сырной головки. 1-3 дня в рассоле с концентрацией 22-23% и температурой 10-12°C.
Хранение	1. 21 день при температуре 10°C и относительной влажности 85-90%. 2. 2-3 месяца при температуре 15-18°C и относительной влажности 80-85%. Во время созревания поверхность сыра натирают смесью рассола и <i>Brevibacterium linens</i> для создания красной обмазки, что ускоряет созревание и придает сыру характерный цвет. Концепция дрожжей Хр. Хансен - BL-2, может быть использована как культура для красной обмазки. 3. 10-15°C при относительной влажности 85%. Общее время созревания 6-12 месяцев.

#### 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.