

Предлагаемая рецептура сыра

Эмменталь Руководство

Сыр эмменталь назван в честь речной долины в Швейцарии откуда и началось производство сыра века назад. Сегодня сыр Эмменталь производится во многих странах, например, во Франции, в Швейцарии, в Финляндии и многих других странах. Этот сыр называют королем сыров. Это большой, обычно круглый сыр в форме колеса, весом 60 - 130 кг, в диаметре 70 см - 1 м, высотой 13 - 25 см. Характерными чертами этого сыра являются большие глазки и особый ореховый аромат. Предложенная ниже схема описывает общую технологию производства Эмментала.

Технология

Молоко	Стандартизованное молоко высокого качества
Тепловая обработка	Пастеризация при 72 ⁰ С в течение 15 сек. Или тепловая обработка при 63 - 67 ⁰ С в течение 20 сек. После тепловой обработки молоко охлаждается до 32 ⁰ С.
Культура	Рекомендуются следующие закваски и следующие уровни внесения. Лиофилизированные АРМ-1 200 ед / 5000 кг DVS культуры PS-1 или PS-4 5 ед. /5000-10000 кг молока
Предварительное созревание	Желательно провести предварительное созревание в течение 30 - 60 мин при температуре 32 - 33 ⁰ С
Фермент	Могут быть рекомендованы следующие виды сычужного фермента (на 100 л молока): 4 - 6 мл СНУ-MAX Extra или 0,8-1,2 г СНУ-MAX Powder Extra Время сычужного сквашивания 30 - 40 мин.
Постановка зерна	Сгусток разрезают на кубики 2 - 3 мм и оставляют в покое на 5 мин.
Размешивание	Первое размешивание 10 мин.

Первое подогревание	Температура наращивается до 45 °С. Обычно подогревают при помощи пара в рубашке. Этот процесс занимает около 30 мин.
Второе подогревание	Температура наращивается до 53 - 54 °С. Второе подогревание занимает приблизительно 5 - 10 мин.
Размешивание	Второе размешивание занимает приблизительно 30 - 60 мин.
Промывка	На этой стадии возможно добавить воды, чтобы растворить сахар.
Слив сыворожки	Собрать сгусток и положить в круглую корзину или прокатать в ванну для прессования.
Прессование	Время прессования 20 часов. Давление нарастает в процессе прессования.
Посолка	Посолка зависит от размера сыра. 2 - 3 дня в рассоле 22 - 23 °С при температуре 10 - 12 °С.
Комната первого хранения	10 - 15 °С, относительная влажность 85 - 90%, 10 - 14 дней.
Комната жаркого хранения	20 - 24 °С, относительная влажность 80 - 85%. Переворачивать 2 - 3 раза в неделю. Когда образование глазков достаточно сыр храниться в прохладном месте.
Холодное хранение	4 - 8 °С. Общее время созревания 6 - 12 месяцев.

Производственные мощности и персонал отдела прикладной технологии Хр.Хансен находится в вашем распоряжении и рады помочь вам в выборе заквасок и сычужных ферментов.