

ДОМАШНИЙ СЫР

Домашний сыр входит в ряд низко-жирных мягких сыров, имеющий популярность во всем мире. Из-за простого вкуса особенно пользуется спросом сыр, ароматизированный луком. Применяют два метода для производства Домашнего сыра: короткий и длительный, технология которых описана ниже:

Короткий метод

Молоко	Обычно используется высококачественное обезжиренное молоко.
Теплообработка	Пастеризация при 72 ⁰ С в течение 15 секунд. Охлаждение до 34 ⁰ С.
Культура	Рекомендуется использовать следующие DVS культуры для производства продукта “Домашний сыр”: Лиофилизированные культуры - R-704, R-707 или R-708 дозировка 2000-2500 ед. / 5000 литров или Глубокозамороженные культуры - R-604, R-607 или R-608 дозировка 2000-2500 г/5000 литров или - СС-02, СС-04 или СС-06 дозировка 2000-2500г / 5000л или - Fresco-100, -110, -120, -130 или -140 дозировка 1300 г/ 5000л
Сычужный фермент	Порошкообразный CHY-MAX Powder Extra 0,2-0,5 г на 5000 л молока
Продолжительность сквашивания	Сквашивание молока в течение 4,5-5 часов до достижения рН 4,65-4,80
Разрезка сгустка	Сгусток нарезают на кубики около 12 мм, после чего оставить в покое на 15 мин.
Нагревание	Очень осторожно перемешивая начинать подогреть до температуры 55-58 ⁰ С, которая должна быть достигнута через 60-75 мин.

Промывание

Когда кубики будут достаточно плотными и упругими, слить всю сыворотку. После кубики промываются 3 раза как описано ниже:

Первое промывание водой (13-15°C) до снижения температуры кубиков до 29-32°C. Второе промывание водой (13-15°C) до достижения кубиками температуры 18°C.

Заключительное промывание водой (2-5°C) до снижения температуры кубиков 2-5°C.

Обогащение

После заключительного промывания зерно готово для смешивания со свежим или ферментированным наполнителем. Наполнители могут быть использованы в разных вариантах из комбинаций сливок, молока и сухого обезжиренного молока. Обычно жирность наполнителей 15-18%, которая обеспечивает 4% жирности в конечном продукте.

Длительный метод

Технологический процесс длительного метода отличается от технологического процесса короткого метода только количеством вносимой культуры, температурой ферментации и временем сквашивания.

Лиофилизированные культуры

- R-704, R-707 или R-708

Дозировка 250-500 ед./5000 литров или

Глубокозамороженные культуры

- R-604, R-607 или R-608

дозировка 250-500 г/5000 литров.

Меньшее количество вносимой культуры и температура сквашивания 20-22°C в результате дают более длительное время сквашивания для достижения необходимого pH (4,65-4,80) – 14-18 часов.

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.