

СЫР «РОССИЙСКИЙ»

Российский сыр - это твердый сычужный сыр, прессуемый, с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого процесса.

Технология:

Молоко	Обычно используется высококачественное молоко.
Теплообработка	Пастеризация при 72 ⁰ С в течение 15 секунд. Охлаждение до 32-34 ⁰ С.
Культура	Рекомендуется использовать следующие лиофилизированные DVS культуры для производства сыра “Российский”: - DCC-260 дозировка 350 ед./5000 литров; - DCC-250 дозировка 200 ед./5000 литров; - СН-N-19 (11, 22) дозировка 500 ед/5000 литров. или замороженные DVS культуры: - DCC-260 дозировка 350 г/5000 литров; - DCC-250 дозировка 500 г/10000 литров; - СН-N-19 (11, 22) дозировка 500 г/5000 литров
Предварительное созревание	30-45 минут.
Внесение добавок против маслянокислого брожения	Возможно внесение калия/натрия азотнокислого из расчета 10-30 г/100 л молока Альтернативно возможно внесение препарата Afilact (Афилакт) из расчета: - Afilact Fluid 100-150 мл/ 1000 л молока - Afilact Instant 20-40г / 1000 л молока
Внесение красителей	Возможно внесение красителей из расчета: - Аннато А-320-WS 4,0-7,5 г/ 1000 л молока - Бета-каротин ВС-140-WSS 10-75 г / 1000 л молока
Сычужный фермент	После предварительного созревания на 100 литров молока рекомендуется добавлять: - 1,2-1,6 г сычужного фермента “Stabo-1290”; - 0,8-1,2 г “СНУ-MAX Powder Extra”. - 4,5 мл «СНУ-MAX Extra» Продолжительность ферментации – 25-35 минут.
Разрезка сгустка	Размер зерна 7 мм.
Перемешивание	Медленно перемешивать 15-25 минут.

Второе нагревание	<p>Сливается около 30-45% сыворотки и сгусток тщательно перемешивается 15 минут. При температуре 60⁰С добавляется 10-15% горячей воды от первоначального объема молока.</p> <p>Температура второго нагревания устанавливается от 41⁰С до 43⁰С.</p> <p>По достижении желаемого уровня температуры зерно еще раз тщательно перемешивается в течение 30-40 минут.</p>
Посолка в зерне	<p>Удаляется дополнительно 15-30% сыворотки. В оставшуюся смесь сырного зерна с сывороткой вносят поваренную соль из расчета 500г соли/100л перерабатываемого молока.</p> <p>Зерно вымешивают для просаливания 15-20 мин.</p>
Формование	Формование насыпью в формы.
Прессование	<p>Сыр в формах самопрессуется в течение 1-5 ч с двумя переворачиваниями.</p> <p>Сыр маркируют.</p> <p>Затем сыр прессуется:</p> <p>1,5-2ч давление 0,1-0,15 кгс/см²</p> <p>Перепрессовка</p> <p>Давление повышают до 0,3-0,5 кгс</p> <p>Возможна вторая перепрессовка через 1,5-2,5 ч</p> <p>Общая продолжительность прессования 4-18ч до достижения активной кислотности в сыре 5,2-5,3 ед. рН</p> <p>Влага после пресса – 43-45%</p>
Посолка	<p>Параметры рассола:</p> <p>Температура 8-12⁰С</p> <p>Концентрация соли не менее 18%</p> <p>рН 5,2-5,3</p> <p>0,3-0,5% CaCl₂ может быть добавлено для предотвращения трещин, коричневых пятен и ослизнения поверхности сыра.</p> <p>Время посолки составляет 2-3 суток.</p> <p>Содержание соли в сыре после посолки составляет 1,3-1,8%.</p>
Созревание и хранение	Сыр созревает при 10-15 ⁰ С и относительной влажности 90% в течение 8 недель.
Ключевые моменты	<p>РН зрелого сыра 5,25-5,35 ед.</p> <p>содержание жира в сухом веществе – 50%</p> <p>содержание влаги зрелого сыра 40-42%</p>