

## Традиционный французский сыр типа (Рокфор)

### Технология:

Молоко	Обычно используется высококачественное молоко, жирностью для обеспечения 50-60% жира в сухом вещ-ве (4%).
Теплообработка	Температурная обработка при 60-65 °С в течение 15-20 секунд. Охлаждение до 29-32°С.
Культуры	Для производства сыра Danablu используют культуры LD (основная) + Penicilium roqueforti. Обычно основная культура и культура плесеней вносятся одновременно в молоко  <u>Используемые основные культуры-</u> FLORA-DANICA 500-750 U / 5 000L <u>Культуры плесеней-</u> Penicilium roqueforti - PR-1, <u>Дозировка</u> - 10 U на 5 000- 10 000 л молока.
Предварительное созревание	Предварительное созревание - 20-30 мин
Внесение коагулянта	После пастеризации охлаждают до 33-34°С CHY-MAX Powder 1-3 г\ 100 литров молока  Температура - 30С, в зимнее время 32С. Время свертывания- 60-90 минут
Разрезка сгустка	Разрезка на кубики 10-10 мм. Оставить после разрезки на 30мин
Перемешивание	После покоя , медленно перемешивать зерно , аккуратно - 60ми н. В процессе перемешивания удаляется 20 % сыворотки
Формовка	Переложить зерно в формы, дренаж при 21-30С, относительная влажность 95%, переворачивать 3-5 раз. Через 24 часа рН сыра будет 4,7-4,8 . Сыр хранят при 18С в течение 24 часов , после этого сыр готов к посолке

Посолка сыра	Сыр солят в рассоле в течение 40-50 часов при 20С. Концентрация рассола - 22%. Общая соль в сыре - 3,5%
Прокальвание	После посолки сыр прокальвают от верха до низа
Созревание	Сыр хранят при 8-10С и относительной влажности 92-95%. Сыр переворачивают каждый день, общее время хранения - 4-6 недель.
Упаковка	После 4-6 недель сыр обмывают и упаковывают в пленку. Хранят сыр при 5С

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