

Рекомендации по изготовлению сыра Маасдам

Предлагаемая рецептура

| | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|----|-----------|----------|--------|------------------|--------|-----------------|--------|
| <i>Тип технологии</i> | Изготовление сыра по традиционной рецептуре на автоматизированной сыродельной установке | | | | | | | | |
| <i>Молоко</i> | Высококачественное нормализованное коровье молоко | | | | | | | | |
| <i>Происхождение</i> | Маасдам – это сыр швейцарского типа, название которого связано с городком Маасдам в Нидерландах | | | | | | | | |
| <i>Характеристики сыра</i> | У этого сыра довольно крупные глазки, а также умеренный ореховый вкус и аромат, обусловленный пропионовокислым брожением | | | | | | | | |
| <i>Целевые показатели</i> | <table> <tr> <td>рН</td> <td>5,20–5,30</td> </tr> <tr> <td>Жирность</td> <td>28–30%</td> </tr> <tr> <td>Содержание влаги</td> <td>40–43%</td> </tr> <tr> <td>Содержание соли</td> <td>1–1,5%</td> </tr> </table> | рН | 5,20–5,30 | Жирность | 28–30% | Содержание влаги | 40–43% | Содержание соли | 1–1,5% |
| рН | 5,20–5,30 | | | | | | | | |
| Жирность | 28–30% | | | | | | | | |
| Содержание влаги | 40–43% | | | | | | | | |
| Содержание соли | 1–1,5% | | | | | | | | |

Таблица 1. Рекомендации по выбору культур для изготовления сыра Маасдам¹

| Название ² | Дозировка У/10 000 л | Форма | Характеристики ³ | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|
| | | | Скорость снижения рН | Фагоустой- чивость | Вклад в формирование вкуса и аромата | Газообразование |
| EASY-SET® FLORATM C900 | 500 | Замороженная | 4 | 5 | 3 | 2 |
| DVS® CHN-11 или 19 | 1000 | Замороженная или лиофилизированная | 2 | 4 | 5 | 3 |
| DVS® PS | 250–1000 | Замороженная или лиофилизированная | 0 | 5 | 4 | 4 |
| DVS® LH-B01 или B02 | 50–200 | Замороженная или лиофилизированная | 2 | 5 | 4 | 0 |

Таблица 2. Рекомендации по выбору коагулянта для изготовления сыра Маасдам¹

| Название ² | Дозировка x 1000 IMCU/10 000 л | Форма | Тип | Характеристики ³ | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------------|-----------------------|
| | | | | Выход сыра | Твердость сыра | Склонность к образованию горечи | Качество сыворожки |
| CHY-MAX® M | 200–500 | Жидкая или гранулированная | Ферментационный химозин | 5 | 5 | 1 | 5 |
| NATUREN® Premium | 300–600 | Жидкая | Животного происхождения | 3 | 3 | 3 | 3 |

¹ Выбор и сочетание культур и коагулянтов зависит от используемой технологии и характеристик готового продукта

² DVS® – это сокращение от Direct Vat Set, культура прямого внесения. Рекомендуемые в данной рецептуре дозировки действительно только при внесении культуры DVS®

³ Оценка свойств дана по пятибалльной шкале – от 1 (низкая) до 5 (высокая)



| | |
|-----------------------------|---|
| Молоко | Используется молоко высокого качества |
| Тепловая обработка | Пастеризация при 72 °С в течение 15–25 сек., с последующим охлаждением молока до 30–32 °С. |
| Внесение ингредиентов | <ol style="list-style-type: none">1. Заквасочная культура (см. табл 1). После внесения закваски молоко выдерживают 10–40 мин.2. Можно добавить специальную культуру, например DVS® PS.3. Коагулянт (см. табл. 2). После внесения коагулянта молоко сквашивается под действием сычужного фермента в течение 30–45 мин.4. Можно добавить в молоко CaCl_2. |
| Разрезание сгустка | Сгусток разрезают на кубики размером 5–7 мм. После разрезки сырное зерно вымешивают в течение 15–25 мин. |
| Слив сыворотки | Удаляют примерно 35–45% сыворотки. Сырное зерно осторожно вымешивают в течение 15 мин. |
| Второе нагревание | Добавляют примерно 15–20% (от исходного объема) горячей воды (60 °С). Температура сырной массы должна быть 35–38 °С (в зависимости от желаемого содержания влаги в готовом сыре). |
| Окончательное вымешивание | Смесь сырного зерна и сыворотки вымешивают еще 30–45 мин при температуре 35–38 °С (в зависимости от желаемого содержания влаги в готовом сыре). |
| Предварительное прессование | После вымешивания сырное зерно оставляют оседать в ванне. Большую часть сыворотки сливают, а сырную массу предварительно отпрессовывают под слоем оставшейся сыворотки при давлении 2–4 кг/см ² в течение 15–30 мин. |
| Формование/Прессование | Сырную массу разрезают на блоки требуемого размера, соответствующего используемым формам. Формы слегка отпрессовывают в течение 20 мин, после чего прессуют под давлением 4–6 кг/см ² в течение 1–2 ч. Сырные блоки можно оставить в формах на ночь, например, в холодной воде, или перенести непосредственно в холодный рассол с pH 5,60–5,70 (в зависимости от желаемого содержания влаги в готовом сыре). |
| Посолка | Продолжительность посолки в рассоле зависит от размера сырных блоков. Цель – обеспечить содержание соли в сыре 1–1,5%. |
| Хранение | <ol style="list-style-type: none">1. 7–10 сут при 10–12 °С и ОВ 85%2. 20–25 сут при 18–22 °С3. 7 °С до отгрузки на реализацию |

О компании CHR. HANSEN

Компания Chr.Hansen (www.chr-hansen.com) была основана в 1874 г. Сегодня Chr.Hansen A/S – глобальная биотехнологическая компания, которая разрабатывает и предлагает натуральные решения для пищевой промышленности, сельского хозяйства и фармацевтики. Все разработки базируются на последних достижениях в области микробиологии, а также весомых инвестициях в технологический потенциал. В 30 региональных представительствах компании работают более 2800 специалистов, которые всегда помогут сделать выбор правильной технологии или ингредиента.

В информационном блоке представлены самые последние и проверенные нами данные. Информация предоставляется исключительно для Вашего рассмотрения и не нарушает прав третьих лиц. Компания оставляет за собой право вносить изменения без какого-либо предварительного уведомления. Все права защищены. Упомянутые продукты могут быть защищены патентами, торговыми марками или другим способами защиты интеллектуальной собственности.