



СЫР ЭДАМ

Эдам - это полутвердый сычужный сыр родом из деревни Эдам в Голландии. В настоящее время технология производства сыра «Эдам» очень похожа на процесс производства сыров типа «Гауды». Во всем мире производится большое количество разновидностей этого сыра. Его производят в форме шара весом 2-5 кг или бруска, покрытых красным воском или пластиком. Внутри сыр имеет однородную и пластичную консистенцию светло-желтого цвета с незначительным количеством глазков или без них.

Технология:

| | |
|---|---|
| Молоко | Обычно используется высококачественное молоко. |
| Стандартизация | Молоко нормализуют в зависимости от содержания жира в готовом продукте. |
| Термообработка | Пастеризация при 72 ⁰ С в течение 15 секунд. Охлаждение до 30-32 ⁰ С. |
| Культура | Рекомендуется использовать следующие культуры: Глубокозамороженные F-DVS культуры: - Flora C150 (160, 170) дозировка 500 U/5000 литров - в качестве созревательной культуры рекомендуется CR 520 (540) 500U/5000литров или LH B 01(02) 500 U/5000 литров |
| Предварительное созревание | 15-30минут |
| 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 20-30г / 1000 л молока |

Общество с ограниченной ответственностью «Хр. Хансен»

Адрес: 105187, г. Москва, ул. Щербаковская, д. 53, корпус 17, 3 этаж / Тел. (499) 406-01-60 / Факс (499) 406-01-62 www.chr-hansen.ru
ОКПО 49942742 ОГРН 1027700562482 ИНН 7701205538 КПП 771901001

| | |
|----------------------------------|--|
| Внесение красителей | <p>Возможно внесение красителей из расчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>На 100 литров молока рекомендуется добавлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СНУ Мах М 2500IMCU/100мл молока (2,5 мл /100 литров молока) Продолжительность коагуляции – 30-35 минут. |
| Разрезка сгустка | Размер зерна 5-7 мм. |
| Перемешивание | Медленно перемешивать 15-25 минут. |
| Раскисление Второе нагревание | <p>Удаляется около 35-45% сыворотки и сгусток тщательно перемешивается 15 минут. При температуре 60⁰С добавляется 25-30% горячей воды.</p> <p>Температура второго нагревания при использовании 38-39⁰С, в зависимости от конечного содержания влаги.</p> <p>По достижении желаемого уровня температуры зерно еще раз тщательно перемешивается в течение 15-30 минут.</p> |
| Предварительное прессование | <p>Большая часть сыворотки отделяется и сырная масса слегка прессуется при 2-4 кг/см² при оставшейся сыворотке 15-30 минут. Можно перекачать продукт через промежуточный сосуд в автоматическую прессовочную башню.</p> |
| Формование | Продукт нарезается на блоки необходимого размера, которые помещаются в формы. |
| Прессование | <p>Сыр в формах прессуется в течение 20 мин. Затем давление увеличивается до 4-6 кг/см² и прессуют в течение 1-2 часов.</p> <p>Сырные блоки могут оставаться в формах до следующего утра, чаще всего в холодной воде, или опрокидываются непосредственно в холодный соляной раствор с рН 5,75 - 5,85 в зависимости от желаемого содержания влаги.</p> |
| Посолка | <p>Время посолки зависит от размера сырных блоков. Содержание соли в сыре после посолки составляет 4%.</p> |
| Созревание и хранение | Сыр созревает при 10-16 ⁰ С и относительной влажности 90% в течение 2-4 месяцев. |
| Ключевые моменты | <p>24 ч рН 5,15 - 5,25</p> <p>содержание жира в сухом веществе - 40%</p> <p>содержание влаги 45%</p> |

Общество с ограниченной ответственностью «Хр. Хансен»

Адрес: 105187, г. Москва, ул. Щербаковская, д. 53, корпус 17, 3 этаж / Тел. (499) 406-01-60 / Факс (499) 406-01-62 www.chr-hansen.ru
 ОКПО 49942742 ОГРН 1027700562482 ИНН 7701205538 КПП 771901001