

Рекомендации по производству сыра Халлуми

Рекомендованная рецептура

Тип технологии	Традиционный рецепт производства сыра.
Источник молока	Козье (или смесь козьего с коровьим) молоко высокого качества.
Происхождение	Левантский сыр, известный в мире по кипрской кухне.
Характеристики сыра	Сыр белого цвета, отличается слоистой текстурой, как у моцареллы, имеет слабосоленый вкус. Хранится в рассоле. Очень часто к сыру добавляют мяту. Мята усиливает вкус, а кроме того имеет естественное антибактериальное действие, что увеличивает срок хранения сыра.
Физико-химические показатели	pH: 5.3-5.6. Жир: 15-22%. Влага: 45-52%. Соль: 1.0-1.8%.

Таблица 2: Заквасочные культуры рекомендованные для производства сыра Халлуми¹

Наименование ²	Дозировка U/100л	Форма	Характеристики ³			
			Скорость кислотообразования	Устойчивость к бактериофагу	Распределение аромата	Влага
МО-серия	10	сухая	3	4	3	0

Таблица 2: Молокозвертывающие ферменты рекомендованные для производства сыра Халлуми¹

Наименование ²	Дозировка IMCU/ 100л	Форма	Тип	Характеристики ³			
				Выход сыра	Плотность сыра	Склонность к образованию горечи	Качество сыворотки
СНУМАХ М 1000	2000 - 4500	жидкая	FPC ⁴	5	5	1	5
СНУМАХ Powder Extra	2000 - 5000	сухая	FPC ⁴	5	5	1	5
Naturen Extra 220	3000 - 6000	жидкая	животный	4	4	2	3
Naturen Premium 1400	3000 - 6000	сухая	животный	3	3	3	3

1. Выбор и комбинация культур и молокозвертывающих ферментов зависят от требуемого процесса и характеристик готового продукта.

2. Аббревиатура DVS[®] расшифровывается как культура для Прямого Внесения в Танк. Рекомендации по дозировке в этом рецепте действительны только при использовании культур DVS[®].

3. Рабочие параметры расклассифицированы по шкале возрастания от 1(низкий) до 5 (высокий).

4. Ферментативно-произведенный химозин.



Молоко

Используется молоко высокого качества.

Тепловая обработка

Молоко пастеризуют при температуре 72°C в течение 15 - 25 секунд и далее охлаждают до 35 - 38°C.

Добавки

Внесение заквасочной культуры (Таблица 1)
Внесение хлористого кальция дозировкой 7- 10 г на 100 л молока (предварительно сухое вещество растворяют в воде).
Молокозвертывающий фермент (Таблица 2).
Образование сычужного сгустка в течении 25 - 35 минут после внесения фермента.

Разрезка

При достижении желаемой плотности сгустка его разрезают на кубики размером 10-15 мм и оставляют в покое на 5 минут.

Нагревание

Температуру в сыроизготовителе повышают до 38 - 39°C.
Время нагрева не должно превышать 15-20 минут.

Перемешивание

Вымешивание до тех пор, пока pH не достигнет значения 6,3 - 6,4.

Обработка сырного зерна.

Сливается вся сыворотка, зерно выкладывается в формы и оставляется на 20 минут под прессом.

Формование

Затем необходимо перевернуть сырную головку и оставить еще на 15 - 20 минут.

Варка

Слитую сыворотку необходимо нагреть до 90 - 95°C.
Не допускать кипения! В сыворотку помещаем сыр и варим пока он не всплывет.

Посол

Достать сыр, прижать руками. Натереть сыр солью с обеих сторон. Посыпать мятой и сложить пополам.

О CHR. HANSEN

Основанная в 1874 году, Chr.Hansen A/ S (www.chr-hansen.com) является глобальной биологической компанией, которая разрабатывает натуральные ингредиенты для продуктов питания, фармацевтики и сельского хозяйства. Все разработки компании основываются на обширных исследованиях и значительных инвестициях в технологии. В компании работают 3000 сотрудников в более чем 30 странах мира. В местных и региональных центрах компании вам всегда окажут помощь, дадут совет и консультации относительно выбора культур и ферментов.

Содержащаяся здесь информация собрана и представлена добросовестно и, насколько нам известно, достоверна и надежна. Она предлагается исключительно для ознакомления, тестирования и оценки и может быть изменена без предварительного и последующего уведомления, если иное не предусмотрено законом или не согласовано в письменной форме. Нет никаких гарантий относительно ее точности, полноты, актуальности, нарушения прав, коммерческой пригодности либо пригодности для какой-либо определенной цели. Все права защищены. Упомянутые здесь продукты не нарушают права интеллектуальной собственности третьих лиц, могут иметь незавершенные или выпущенные патенты, зарегистрированные или незарегистрированные товарные знаки или иные права на интеллектуальную собственность.