

Рекомендации по производству сыра Гауда

Рекомендованная рецептура

Тип технологии	Традиционный рецепт производства сыра.
Источник молока	Используется высококачественное нормализованное молоко.
Происхождение	Гауда это сыр с созреванием родом из Голландии. Он составляет больше чем две трети от всего производства голландских сыров. Большое количество подобных видов сыра производится по всему миру.
Характеристики сыра	Традиционно сыр продается в головках по 5-8 кг в форме низкого цилиндра с желтой, глянцевой коркой. Сырное тесто цвета слоновой кости.
Физико-химические показатели	pH: 5.15-5.25. Жир в сухом веществе: 48-55%. Влага: не более 45%. Соль: 1.6–2.2%.

Таблица 1: Культуры рекомендованные для сыра Гауда¹

Наименование ²	Дозировка U/100 л	Форма	Характеристики ³			
			Скорость кислотообразования	Устойчивость к бактериофагу	Аромат	Газообразование
CHN-серия	10	сухая	2	4	5	3
Flora Danica	10	сухая	1	4	5	4
LN-B02 (созревательная)	10	сухая	2	5	5	1

Таблица 2: Молокозвертывающий фермент рекомендованный для производства сыра Гауда¹

Наименование ²	Дозировка IMCU/100 л	Форма	Тип	Характеристики ³			
				Выход сыра	Плотность сыра	Склонность к образованию горечи	Качество сыворотки
CHUMAX M 1000	2000 – 5000	жидкая	FPC ⁴	5	5	1	5
CHUMAX 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.

5. Животного происхождения.



Молоко	Используется молоко высокого качества.
Тепловая обработка	Пастеризация 72°C с выдержкой 15 секунд. Охлаждение молока до 30°C и предварительное созревание в течение 30-45 минут после внесения культуры (до внесения молокосвертывающего фермента).
Добавки	1. Внесение хлористого кальция дозировкой 7-10 г на 100 л молока (предварительно сухое вещество растворяют в воде) 2. Основная культура (Таблица 1). Молоко предварительно созревает 30-45 минут после внесения культуры. 3. Молокосвертывающий фермент (Таблица 2). Образование сычужного сгустка в течении 35-45 минут после внесения фермента.
Разрезка	Разрезка сгустка на кубики размером 5-7 мм. Вымешивание разрезанного сгустка в течение 15-25 минут.
Удаление сыворотки	Сливается 35-45% сыворотки. Сырное зерно тщательно перемешивается в течение 15 минут.
Нагревание	Добавление 15-20% (от первоначального объема) горячей воды с температурой 50°C. Температура сырного зерна должна быть 35-38°C, в зависимости от требуемой влаги в готовом сыре.
Заключительное вымешивание	Сырное зерно и сыворотку вымешивают еще 15-30 минут при температуре 35-38°C в зависимости от требуемого содержания влаги.
Подпрессовка	Большая часть сыворотки сливается и сырное зерно подпрессовывается под оставшейся сывороткой под давлением 50 гр/см ² в течение 15-30 минут. Другой способ – подача сырного зерна через буферный танк на автоматические пресс колонны.
Формование/прессование	Сырный пласт разрезают на блоки соответствующие необходимому размеру и помещают в прессформы. Прессформы подпрессовывают 20 минут. После прессование под давлением 100-500 гр/см ² в течение 1-2 часа. Сырный пласт может оставаться в прессформах до следующего утра (очень часто в холодной воде) или может быть помещен в холодный рассол с pH 5,50-5,65, в зависимости от желаемого уровня влаги в сыре.
Посолка	6 часов в 16% рассоле на каждый килограмм веса в головке.
Хранение	Сыр созревает при температуре 10-15°C и влажности 90 % в течение 4-8 недель (для молодого) или 8-17 недель (для зрелого). Рекомендуется использовать воск или полимерное покрытие для обработки поверхности сырной головки.

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.