



## СЫР "ТИЛЬЗИТЕР"

Тильзитер - это полутвердый сычужный сыр который произошел из старинного города в Восточной Пруссии Тильзитер в начале 1800г. Сегодня основной объем Тильзитера производится в Германии, в форме небольших головок, весом 3-5 кг. Производится большое количество разновидностей этого сыра: с и без красной обмазкой (безкорковый) с содержанием жира в сухом веществе от 30-50%. Сыр может быть круглый, прямоугольный или брусок. Тильзитер имеет мягкую консистенцию и слегка желтоватый цвет. Внутри сыр имеет множественные неравномерные глазки.

### Технология:

Молоко	Обычно используется высококачественное молоко.
Стандартизация	Молоко нормализуют в зависимости от содержания жира в готовом продукте.
Термообработка	Пастеризация при 72 <sup>0</sup> С в течение 15 секунд. Охлаждение до 30-32 <sup>0</sup> С.
Культура	Рекомендуется использовать следующие культуры: Глубокозамороженные F-DVS культуры: - Flora 950 (960, 970) или 1050 (1060, 1070) дозировка 500 U/5000 литров - в качестве созревательной культуры рекомендуется CR 540 500U/5000литров или CR Buttery 500 U/5000 литров или SDMB-4 (8) 500 U/5000 литров
Предварительное созревание	15-35минут
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](http://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"> <li>- Аннато А-320-WS 4,0-7,5 г/ 1000 л молока</li> <li>- Бета-каротин ВС-140-WSS 10-75 г / 1000 л молока</li> </ul>
Сычужный фермент	<p>На 100 литров молока рекомендуется добавлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СНУ Max M 2500 IMCU/100литров молока (2,5 мл/ 100литров молока) Продолжительность коагуляции – 30-35 минут.</li> </ul>
Разрезка сгустка	Размер зерна 10 мм.
Перемешивание	Медленно перемешивать 15-25 минут.
Промывка/Второе нагревание	<p>Удаляется 1/3 сыворотки и сгусток аккуратно перемешивается 15 минут. Добавляется 15-25% (от первоначального объема) горячей воды. Температура зерна должна быть 35-38 С, зависит от необходимого содержания влаги в конечном продукте. После достижения температуры, зерно перемешивается 15-30 минут.</p>
Формование	<p>Смесь сырного зерна и сыворотки насосом перекачивают в роторный фильтр (сито) или вибрационный фильтр который отделяет зерно от сыворотки. После этого зерно перекачивают прямо в перфорированные формы.</p>
Прессование	<p>Формы переворачивают на столе немедленно после заполнения и прессуют при низком давлении 10 мин. После этого формы переворачивают и прессуют при низком давлении еще 10 мин.</p> <p>Формы вынимают из под пресса и переворачивают еще дважды в течение следующих 2-3 часов.</p> <p>При рН 5,75 – 5,85 сыр охлаждают в холодной воде и оставляют там до следующего утра.</p>
Посолка	<p>Время посолки зависит от размера сырных блоков. Содержание соли в сыре после посолки составляет 4%.</p>
Созревание и хранение	<p>Сыр может созревать с поверхностой созревательной культурой при температуре 12-15°С и относительной влажности 95% в течение 2 месяцев и в течение 2-5 следующих месяцев при температуре 2-5 С.</p>
Упаковка	Пергаментная бумага, пластиковые пакеты.
Ключевые моменты	<p>24 ч рН 5,15 - 5,25</p> <p>содержание жира в сухом веществе – 30-50%</p>

**Общество с ограниченной ответственностью «Хр. Хансен»**