

НОВА ЗАКВАШУВАЛЬНА КУЛЬТУРА “ТЕМП” ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРІВ ШВЕЙЦАРСЬКОЇ ГРУПИ

(Розробник – Технологічний інститут молока та м'яса УААН,
автори – Кігель Н.Ф., д.т.н., Шульга Н.М., к.т.н., Боднарчук О.В.)

Одним із факторів, що обумовлює високу якість натуральних сичужних сирів, є властивості заквашувальних культур, які використовуються під час їх виробництва. Особливістю сирів швейцарської групи є використання у складі бактеріальних заквасок, поряд з термофільною молочнокислою мікрофлорою, пропіоновокислих бактерій. Саме завдяки їх функціонуванню під час визрівання даного продукту формуються його специфічні органолептичні характеристики: пряний солодкуватий присмак, виражений аромат, рисунок у вигляді вічок правильної форми великого розміру.

На сучасному етапі виробники сирів надають перевагу бактеріальним препаратам прямого внесення у порівнянні з традиційними заквасками та бакконцентратами з попередньою активізацією. Серед аргументів на користь використання препаратів нового типу - економічна доцільність, оперативна адаптація до змін попиту на ринку, можливість точнішого контролю вмісту вологи у сирній масі та виходу сиру, зниження ризику враження бактеріофагами.

У Технологічному інституті молока та м'яса УААН було розроблено новий сухий ліофілізований бактеріальний концентрат прямого внесення „Темп” для сирів швейцарської групи (ТУ У 15.5-00419880-061-2004). До його складу залучено молочнокислі мікроорганізми видів *S. salivarius* ssp. *thermophilus*, *L. delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *L. helveticus*, та штам пропіоновокислих бактерій *P. freudenreichii* ssp. *shermanii*. Особливістю цього бакконцентрату є досить високий рівень протеолізу завдяки залученню лактобацил. Культура “Темп” характеризується інтенсивним нагромадженням смакоутворюючих та ароматичних речовин, синтезом вуглекислого газу, а також високою антагоністичною активністю, фагорезистентністю і стійкістю до дії NaCl. Чисельність молочнокислих бактерій у бакконцентраті становить $5 \cdot 10^{10}$ КУО/г, а пропіоновокислих бактерій – $1 \cdot 10^9$ КУО/г. Сир, вироблений із використанням нової заквашувальної культури, вирізняється рисунком з наявністю вічок розміром до 1,5 см у діаметрі, характерним приємним смаком і ароматом, відсутністю гіркоти, ніжною пластичною консистенцією.

За додатковою інформацією можна звертатися на адресу:
02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а,
Технологічний інститут молока та м'яса УААН;
тел. (044) 517-06-98, Кігель Н.Ф.