

4. ПРИСКОРЕННЯ ПРОЦЕСУ ЧЕДДЕРИЗАЦІЇ СИРНОЇ МАСИ В ТЕХНОЛОГІЇ СИРІВ З ПІДПЛАВЛЕННЯМ

О.А. Савченко

Національний університет харчових технологій

Особливої популярності серед населення України набувають м'які розсільні сири з чеддеризацією сирної маси: «Моцарелла», «Сулугуні», «Косичка» та ін. Особливістю цих сирів є шарувата структура сирної маси та специфічний кислувато-солонуватий смак. Це досягається за рахунок проведення технологічної операції чеддеризації яку здійснюють за температури 35 – 40 °С протягом 4 – 8 годин. Наростання кислотності сирної маси відбувається за рахунок розвитку *L. bolgaricus*.

З метою встановлення можливості прискорення тривалості чеддеризації проведені дослідження з використанням закваски прямого внесення, створеної на основі мезофільних молочнокислих стрептококів. Під час досліджень виміряли величину рН в процесі утворення молочного згустку, сирного зерна, і сирної маси під час формування пласта та чеддеризації. Органолептичні показники сирів визначали після підплавлення, соління, формування та охолодження сиру.

На основі проведених досліджень встановлені основні технологічні режими виготовлення сирного зерна та чеддеризації сирної маси. У разі використання заквасок прямого внесення необхідно проводити активізацію заквасочної мікрофлори перед внесенням у сироробну ванну у молоці протягом 25 – 35 хвилин за температури 30 – 32 °С. Молокозсідальний препарат вносили після досягнення кислотності в молочній суміші величини 6,45 од. рН. Сирне зерно вивантажували у формувальний апарат після досягнення кислотності сироватки 6,2 – 6,3 од. рН. Тривалість чеддеризації до величини рН – 5,3 становило від 60 до 90 хвилин.

Технологія апробована під час виготовлення сиру «Моцарелла» на ТОВ «Брусилівський маслозавод» Житомирської області.