26. Якість сичужних сирів

Надія Голубець, Наталія Рябченко
Національний університет харчових технологій

Вступ. В організації раціонального харчування першорядна роль належить молочним продуктам. Це повною мірою відноситься до сиру, поживна цінність якого обумовлена високою концентрацією в ньому молочних білків і жиру, наявністю незамінних амінокислот, солей кальцію, фосфору, вітамінів необхідних для нормального розвитку організму людини. Сир відноситься до продуктів, термін споживання яких варіюється від декількох діб до декількох років, тому загальні висновки щодо терміну зберігання сирів робити досить важко.

Матеріали та методи. Проведено аналітичний огляд періодичних видань та систематизація інформації.

Результати. Нормативна документація на сичужні сири обмежує вміст вологи, та мінімальну кількість жиру. Під терміном сичужні сири розуміють широкий асортимент сирів з різними смаками і текстурою, з поділом на основні групи враховуючи ступінь зрілості сира. Час, який необхідно витримати сир з метою отримання якісної продукції суттєво залежить від типу сира. Природа і активність ферментів разом зі складом сиру визначає наявність тих чи інших смакоароматичних речовин. Складність процесу розвитку смаку і аромату (флейвору) сирів полягає в тому, що сир – є біологічно і хімічно активним продуктом. Теоретично виробництво сиру є простим, проте на практиці є надзвичайно складним. Зрілість сиру тісно пов'язана з інтенсивністю його смаку і аромату, які у свою чергу, обумовлені ступенем розщеплення білку, проте якість сиру залежить від збалансованості смаку.

Дослідження свідчать, що існує зв'язок між складом і кінцевою якістю зрілого сиру довготривалого дозрівання. Коливання компонентного складу для сирів першого і вищого ґатунків схематично зображені на рис.1.

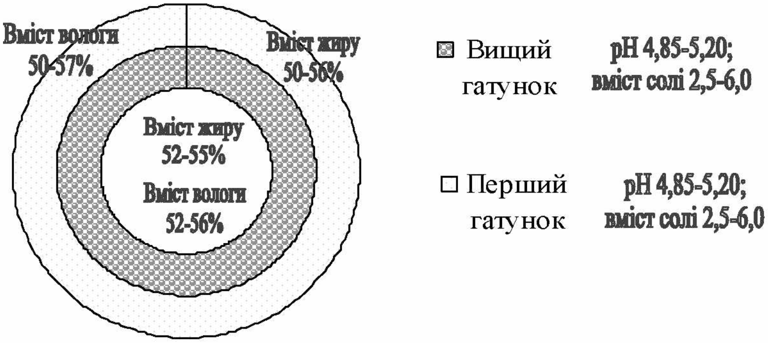

Рис.1. Фізико-хімічні показники сирів типу чеддер першого і вищого ґатунку.

Основну роль у формуванні якості сирів грають чотири фактора – вміст кухонної солі, вологи та жиру у сухій речовині і значення рН. Наприклад, сир чеддер з вмістом жиру 50-56% та вологи 50-57% буде відноситися до сирів першого ґатунку. В той час, як чеддер з вмістом жиру 52-55% та вологи 52-56% - до сирів вищого ґатунку.

Висновок. Таким чином, у контексті дозрівання сиру термін його придатності не є суттєвим. Разом з тим, шляхом ретельного контролю складу сирів можна отримати продукцію оптимальної якості і терміну придатності.