

9. Асортимент і якість вершкового сиру

Ірина Розпутня, Наталія Рябченко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Вершковий сир - надзвичайно популярний продукт в Європі та користується великим попитом в усьому світі. Він є ідеальним для бутербродів, других страв та десертів, також приємно смакує як самостійна страва. Вершковий сир (англ. *Cream cheese*) — м'який, з помірно вираженим смаком виготовляється із пастеризованого молока та вершків, не потребує дозрівання, має ніжну консистенцію. Масова частка жиру у вершковому сирі коливається від 0 до 70%. Найбільш схожими за смаком, консистенцією та способом виготовлення є італійський Маскарпоне (*Mascarpone*), французькі Бурсен (*Bursin*), «*Chavroux*» і «*Petit-suisse*», норвежський «*Snofrisk*». В Україні спостерігається швидке зростання виробництва цієї групи сирів: «Творожний крем-сир» торгової марки *Président*, «Творог с зеленью», «Творог с грибами» торгової марки *Фаворит* [1].

Одним із найбільш відомих і поширених сирів у світі є вершковий сир Філадельфія (*Philadelphia*) американської торгової марки *Kraft foods*, який продають у 94 країнах світу. В Італії його кладуть у салат зі свіжими овочами, в Японії - в суші [4].

Існує щонайменше 30 видів сирів, які отримують із знежиреного, цільного і сухого молока. Їх класифікують як кисломолочні сири, сир котедж, сири типу «*творога*» чи сирна основа для внесення смакових добавок [2].

Вершкові сири нормуються за вмістом вологи і жиру. Текстура таких сирів визначається споживчими уподобаннями: вона може бути гомогенною, щільною чи/або більш гранульованою. Строк зберігання сиру можна збільшити до 3-4 тижнів за температури 4-5°C шляхом включення до його складу сорбату калію у кількості до 0,1%.

Для надання сиру певних смакових характеристик використовують часник, трави у кількості (1,6%), перець чорний мелотий (1,5%), горіхову суміш (волосякий, лісовий горіх) у кількості до 5%, родзинки, інжир, розмарин (0,5%) [3].

Кисломолочний сир або сир котедж можуть використовуватися у якості м'якої сирної онови (маси) для внесення трав, овочів чи рублено-вареного м'яса аналогічно плавленим сирам. Слід зазначити, що при виготовленні плавленого сиру використовується теплова обробка, яка робить його безпечним з точки зору споживання, тоді як використання в якості сирної основи натуральної сирної маси,

яка має низький рН (4,6-5,1), у разі невідповідного зберігання може бути небезпечною для здоров'я споживача.

Враховуючи різке зниження об'єму виробництва молока в Україні в останні десятиріччя, низьку якість молока, яке заготовлюється та значне збільшення вартості молочної сировини, зросла зацікавленість сироробних підприємств у використанні заміників молочного жиру для виготовлення вершкового сиру. Нажаль, законодавча і нормативна база в Україні ще не сформована, проте виробники виготовляють молокомісні продукти у широкому асортименті.

За технічними умовами в сирному продукті молочний жир може бути заміщений рослинними жирами на 20, 50 і навіть 100 відсотків. Експерти зазначають, що в нашій країні якість і ціна продукту — поняття несумісні. Адже вітчизняні підприємливі виробники вміють неякісну продукцію, виготовлену далеко не з найкращої сировини, продавати задорого. Враховуючи вищесказане необхідно розрізняти такі поняття [5]:

- *сирний продукт* – це молокомісний продукт, виготовлений у відповідності з технологією виробництва сиру;

- *плавлений сирний продукт* – молокомісний продукт виготовлений у відповідності з технологією виробництва плавленого сиру;

- *молокомісний продукт* – харчовий продукт, виготовлений з молока, і (чи) молочних продуктів, і (чи) побічних продуктів переробки молока і немолочних компонентів у відповідності з технологією, якою передбачається заміна молочного жиру у кількості його масової частки не більше ніж 50% від жирової фази виключно заміником молочного жиру і дозволяється використання білка немолочного походження не з метою заміни молочного білку, з масовою часткою сухих речовин молока у сухих речовинах готового продукту не менш ніж 20 %.

Висновки. Таким чином, для виробництва вершкового сиру високої якості, необхідно враховувати, як технологію, рецептурний склад, умови зберігання, так і дотримуватися високих гігієнічних стандартів під час виробництва і зберігання.

Література

1. Lentschner K. Le Philadelphia de Kraft débarque en France / Keren Lentschner // Le Figaro.fr / économiste – 27/12/2010.
2. Ash R. Mes fromages maison / R. Ash - Paris. : Les petits guides rustica, 2010. – 127 p.
3. Janier C. Le fromage. Petite encyclopédie pratique / Chistian Janier. – L. : Éditions Stéphane Bachès. – 2008. – 195 с.
4. Рябченко Н. Особливості виготовлення вершкового сиру / Продукты & ингредиенты. – 2013. – №5 (102). – С. 28-29.
5. Рябченко Н. Сир та сирний продукт / Продукты & ингредиенты. – 2012. – №11 (97). – С. 32.