



СОЮЗСНАБ

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ



Сыры сычужные

Сыры классические

[Сыр «Гауда» 30,40,45 и 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Голландский» 45-50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Костромской» 45 % жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Мраморный»](#)

[Сыр «Пошехонский» 45 % жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Российский» 45-50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Тильзитер» 45-50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Чеддер» 45-50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Эдам» 30,40,45 и 50% жира в сухом веществе](#)

Сыры рассольные и мягкие

[Сыр Адыгейский](#)

[Сыр рассольного Брынза 40,45 % жира в сухом веществе](#)

[Сыр Качкавал](#)

[Сыр Маскарпоне](#)

[Сыр Моцарелла](#)

[Сыра Проволоне 50%](#)

[Сливочный сыр](#)

[Сыра Фета](#)

[Сыр Чанах 40 % жира в сухом веществе](#)

Уникальные сыры

[Сыр Германский 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр Греческий 45-50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр Мимолетте 45% жира в сухом веществе](#)

[Сыр Морбье](#)

[Сыр Мюстер 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр с травами 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Сливочный» 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр «Сметанковый» 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр с томатом и базиликом 50% жира в сухом веществе](#)

[Сыр функционального 45, 50% жира в сухом веществе](#)

Сыры классические

Сыр «Гауда» 30,40,45 и 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Подогрев до температуры сквашивания	31° С
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (G) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 25 - 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 0,5*1,5 см.
Удаление сыворотки	30 % от объема смеси.
Раскисление	0-25 % пастеризованной воды с температурой 35-36°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 20-30 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,9-6,0
Формование	В формовочном аппарате имеющейся конструкции
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2до 6 часов на имеющемся оборудовании, постепенно увеличивая нагрузку с 95 до 195 кПа
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,1-5,2 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-44
Содержание белка, г	23,0-26,0
Содержание жира, г	18,0-30,5
Энергетическая ценность, ккал	351-362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна
Для сыров низкожирных для расчета берется смесь 1,7-1,9% для указанной нормы

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30° С	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (G) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-25 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,4-5,5 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-44
Содержание белка, г	23,7-26,0
Содержание жира, г	26,8-30,5
Энергетическая ценность, ккал	353-377

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Сыр «Костромской» 45 % жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Подогрев до температуры сквашивания	31 ⁰ С
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (Р) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 25 - 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 0,5*1,5 см.
Удаление сыворотки	30 % от объема смеси.
Раскисление	0-25 % пастеризованной воды с температурой 35-36 ⁰ С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 ⁰ С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 20-30 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,9-6,0
Формование	В формовочном аппарате имеющейся конструкции
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2до 6 часов на имеющемся оборудовании, постепенно увеличивая нагрузку с 95 до 195 кПа
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,1-5,2 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	44,0
Содержание белка, г	25,2
Содержание жира, г	26,3
Энергетическая ценность, ккал	351

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Технологическая схема выработки

Выработка сыра ведется параллельно в двух ваннах (сыроизготовителях), в одну из ванн краситель не вносится, во вторую ванну вносится в двойной дозировке. Объем зерна из обеих ванн смешивается в процессе формования.

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30-32° С	
Внесение CaCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11 (R) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	20-40 % от объема смеси.
Раскисление	0-25 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	41-42 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2до 6 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,3 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42
Содержание белка, г	26,0
Содержание жира, г	26,8
Энергетическая ценность, ккал	353

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Сыр «Пошехонский» 45 % жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Подогрев до температуры сквашивания	31 ⁰ С
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (Р) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 25 - 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 0,5*1,5 см.
Удаление сыворотки	30 % от объема смеси.
Раскисление	0-25 % пастеризованной воды с температурой 35-36 ⁰ С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 ⁰ С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 20-30 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,9-6,0
Формование	В формовочном аппарате имеющейся конструкции
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2до 6 часов на имеющемся оборудовании, постепенно увеличивая нагрузку с 95 до 195 кПа
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,1-5,2 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	44,0
Содержание белка, г	25,2
Содержание жира, г	26,3
Энергетическая ценность, ккал	351

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Внесение СаСl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (R) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	20-40 % от объема смеси.
Раскисление	0-25 % пастеризованной воды с температурой 45-53 ⁰ С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	41-42 ⁰ С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2до 6 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,4-5,3 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Сыр «Тильзитер» 45-50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-20 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 28-32 ° С	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (R) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30- 40 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 1*1 см.
Второе нагревание	41-42 °С
Удаление сыворотки	30-40 %
Обработка	40-60 минут
Формование, самопрессование	Проводят в круглых формах, до окончания свободного выделения сыворотки и замыкания поверхности.
Посолка	2-3 суток
Обсушка	12-16 часов
Созревание	5-6 месяцев, температура 12-14 ° С, относительная влажность 90-95%. В процессе созревания переворачивают и протирают поверхность сыра тряпкой вымоченной в рассоле. В процессе созревания образуется слой поверхностной слизи.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	40-42
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Подогрев до температуры сквашивания	31-32 ° С
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (R) по рецептуре
Активация культуры	30-60 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1-0,2 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	15-20 минут, до получения зерна 0,5*1,2 см.
Удаление сыворотки	Не производится
Раскисление	Не производится
Второе нагревание	40-41 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 6,05-6,1
Чеддеризация	В течение 2-5 часов до уровня рН 5,3
Дробление	Сырную массу измельчают в дробилке и охлаждают до температуры 25-26 ° С
Посолка	2-2,1 % соли перемешиваем с сырной массой в течение 15 минут.
Формование	По НТД на продукт
Прессование	12-16 часов, повышая давление от 75 до 200 кПа
Созревание	7-11 ° С, от 4 до 12 месяцев

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	38,5 - 40
Содержание белка, г	23,5 – 25,0
Содержание жира, г	26,0-30,8
Энергетическая ценность, ккал	380

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Сыр «Эдам» 30,40,45 и 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Подогрев до температуры сквашивания	30 ° С
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 G по рецептуре
Активация культуры	20 -30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 1*1 см.
Удаление сыворотки	25-50 % от объема смеси.
Раскисление	25-50 % пастеризованной воды с температурой 55-60 ⁰ С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	37 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 40 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 6,0-6,1
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2до 3 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,4-5,3 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-44
Содержание белка, г	23,0-26,0
Содержание жира, г	18,0-30,5
Энергетическая ценность, ккал	351-362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна
Для сыров низкожирных для расчета берется смесь 1,7-1,9% для указанной нормы

Сыры рассольные и мягкие

Сыр Адыгейский

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	93-95° С
Подготовка молока к сквашиванию	
Подготовка сыворотки для осаждения	Фильтрованная сыворотка + закваска, до нарастания кислотности 80-120 ° Т
Осаждение белка	Внесение подкисленной сыворотки 10%, выдержка 5 минут
Формование и самопрессование	Всплывшая сырная масса раскладывается по формам и выдерживается 10-20 минут
Посолка	15-30 грамм соли на каждую плоскую поверхность сыра
Обсушка и созревание	18 часов, температура 8-10 ° С
Хранение	Температура 4±2° С

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	56,0
Содержание белка, г	19,8
Содержание жира, г	19,8
Энергетическая ценность, ккал	264,0

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Сыр рассольного Брынза 40,45 % жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 28-33 ° С	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 (R) по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	15-20 минут, до получения зерна 1,5*2 см.
Удаление сыворотки	20-40 % от объема смеси.
Вымешивание и постановка зерна	В течение 5-10 минут
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 45- 60 минут
Разрезка на бруски	10*10 см
Посолка сыра	В течение 12-24 часов в рассоле
Созревание сыра	Производится в бочках или контейнерах с рассолом (м.д. соли 16-18 %), температура 4-8 ° С

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	55,0
Содержание белка, г	17,9-19,1
Содержание жира, г	20,1-21,6
Энергетическая ценность, ккал	260,0-271,0

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 28-31 °С	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 СНD
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 0,6*0,8 см.
Второе нагревание	40-42 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 6-7 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Прессование	От 1 до 2 часов на имеющемся оборудовании
Разрезание	Получают куски 20*25 см, и повторно прессуют 6-8 часов
Плавление	Сырную массу погружают в горячую воду с температурой 72 ° С, рН массы 5,2
Разрезание	Массу режут на куски 0,5 см и укладывают в сырные формы и смешивают с солью
Прессование	24 часа
Посолка, созревание	Сухой солью натирают поверхность и хранят 12-18 суток
Хранение	Сыр обтирают влажной тряпкой и упаковывают в пленку, хранят в течение 10 месяцев при температуре 2-4° С

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	В соответствии с ТУ
Содержание белка, г	25,2
Содержание жира, г	20,8
Энергетическая ценность, ккал	288,0

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Сыр Маскарпоне

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Сырье	Сливки 35-36 % жирности
Температурная обработка	Подогрев до 90-95 °С
Добавки	Лимонная кислота или лимонный сок (2 % раствор)
Коагуляция	В подогретые до указанной температуры сливки вносят раствор кислоты и вымешивают 5- 10 минут, до получения коагулята
Формование	Сгусток разливают слоями в формы, выдерживают массу 6-7 часов, температура 4-6 °С
Хранение	При температуре 2° С

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	В соответствии с ТУ
Содержание белка, г	4,1
Содержание жира, г	41-42,0
Энергетическая ценность, ккал	412,0

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Сыр Моцарелла

Наименование сырья и ингредиентов	Количество, кг
Молоко нормализованное (массовая доля жира – 1,6%)	993,2
Смесь молочных белков Гелеон 112 С-М	6,8
Хлористый кальций	0,4
Молокозвертывающий фермент	В зависимости от рекомендаций поставщика
Краситель Диоксид титана Eсco E171	1,5
Закваски АiВi серии S 4.01 M (1000л)	1 пакет
Итого, кг:	1000
Выход сыра, кг	108
Физико-химические показатели моцареллы	
Массовая доля влаги, %, не более	56,0
Массовая доля жира в сухом веществе, %, не менее	30,0
Массовая доля жира в продукте, %, не менее	13,2
Массовая доля белка в продукте, %, не менее	27,2
Массовая доля углеводов, %, не более	0,4
Активная кислотность (рН)	4,9-5,1

Технология

1. При использовании Смеси молочных белков Гелеон 112 С-М не требуется внесения изменений в технологический процесс.
2. Смесь молочных белков Гелеон 112 С-М вносится в молочную смесь до начала ее созревания. Созревание молочной смеси со смесью молочных белков Гелеон 112 С-М проходит при температуре не выше плюс 6 °С в течение 10-12 часов.
3. Краситель Диоксид титана Eсco E 171 вносится в молочную смесь сразу после пастеризации.

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение красителя	Диоксид титана ESCO 1,5 грамма на тонну смеси
Внесение заквасочной культуры	AiBi S 4.01 M
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 0,7*0,7 см.
Второе нагревание	40-44 °С
Удаление сыворотки	Удаляют часть сыворотки
Формование пласта, чеддеризация	Формуют под слоем сыворотки, выдерживают 4-5 часов до достижения уровня pH 5,1
Плавление и вытягивание	Производится вручную, либо на имеющемся оборудовании, температура сырной массы не должна превышать 57° С
Формование	Сырную массу выкладывают в форму и охлаждают
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 20-25 суток, при температуре 10-12 градусов. 6-12 месяцев, при температуре 4-5 ° С

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	41,0
Содержание белка, г	25,6
Содержание жира, г	26,6
Энергетическая ценность, ккал	351,0

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Сливочный сыр

Наименование сырья и ингредиентов	Количество, кг
Молоко (массовая доля жира – 3,2%)	587,9
Смесь молочных белков Гелеон 112 С-М	25,0
Функциональная смесь Гелеон 111 С	20,0
Стабилизатор Гелеон 127 С-С	4,0
Компаунд Гелеон 117С	4,0
Масло сладко-сливочное 82,5%	359,1
Закваски AiVi серии LcLS 30.01 E, 30.02 E (2000)	1 пак
Итого, кг	1000
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	58,0
Массовая доля жира в сухом веществе, %, не менее	75,0
Массовая доля жира в продукте, %, не менее	31,5
Массовая доля белка в продукте, %, не менее	5,5
Массовая доля углеводов, %, не более	3,5
Активная кислотность (pH)	4,6-4,7

Сливочный сыр со вкусоароматическими добавками

Наименование сырья и ингредиентов	Количество, кг
Сырная масса	993
Смесь пищевая комплексная Del'Ar Смесь перцев	7
Смесь пищевая комплексная Del'Ar Кинза-чеснок	
Смесь пищевая комплексная Del'Ar Чеснок с травами	
Итого, кг	1000

Сливочный сыр декорированный

Наименование сырья и ингредиентов	Количество, кг
Сырная масса	990
Смесь пищевая комплексная Del'Ar Халапеньо	10
Смесь пищевая комплексная Del'Ar Смесь перцев	
Итого, кг	1000

Технология

1. В молоко с использованием диспергатора, при температуре $(40\pm 2)^{\circ}\text{C}$ внести Смесь молочных белков Гелеон 112 С-М и Функциональную смесь Гелеон 111 С. Выдержать 20-30 мин.
2. В молочную смесь внести растопленное масло при температуре $(65-70)^{\circ}\text{C}$.
3. Ввести Компаунд Гелеон 117 С и тщательно эмульгировать до получения однородной консистенции.
4. Гомогенизировать при температуре $(65-70)^{\circ}\text{C}$, при давлении 8-10 МПа.
5. Пастеризовать при (86 ± 2) град.С с выдержкой 10-15 мин или (92 ± 2) град.С с выдержкой 20 сек.
6. Заквашивать при температуре $(32\pm 2)^{\circ}\text{C}$.
7. Скваживать до значения pH 4,7-4,8 в течение 10-12 часов (возможно увеличение закваски из-за высокого содержания сухих веществ).
8. В котел-плавитель типа «Штефан» внести определенное количество готового сгустка (допускается предварительное охлаждение по окончании ферментации в целях сохранения) и Стабилизатор Гелеон 127 С-С и перемешать на скорости 1500 об/мин.
9. Нагреть до температуры $(74\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Не допускать вспенивания и сбивания продукта.
10. Внести наполнители и ВАДы, тщательно перемешать.
11. Розлив горячим способом. Для получения декорированного сыра горячую массу слить в мультиформы и охладить. Полученный сырок обваливают в смеси трав, специй, овощей.
12. Охлаждение и хранение при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$.

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 32-33°С	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение заквасочной культуры	АiВi 20.11
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*3 см.
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 18-24 часов, с переворачиванием
Посолка сыра	Сухой солью, 24 часа, содержание соли 6%
Созревание сыра	В течение 30 суток, при температуре 9-10 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	В соответствии с ТУ
Содержание белка, г	17,0
Содержание жира, г	16,0
Энергетическая ценность, ккал	215

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Сыр Чанах 40 % жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 32-35° С	
Внесение СаCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiBi 20.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	20-25 минут, до получения зерна 1,5*2 см.
Удаление сыворотки	20-40 % от объема смеси.
Второе нагревание	36-38 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 25-45 минут, до получения упругого зерна размером 6-10 мм
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 5- 6 часов
Прессование	От 45 до 60 минут на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 49-50%, pH – 5,0-5,2 единиц pH
Посолка сыра	В течение 20-30 суток в рассоле

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	50,0
Содержание белка, г	22,0
Содержание жира, г	22,5
Энергетическая ценность, ккал	290,5

Нормы расхода сырья устанавливаются по факту, в соответствии с требованиями нормативного документа на продукт.

Уникальные сыры

Сыр Германский 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30-32 °С	
Внесение СаСl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,8-5,9
Декорирование	За 2-3 минуты до слива добавляем Savory (Лук жареный с кусочками) DEL'AR® 10.05.103 М» (caps), 7 кг на 10 тонн смеси.
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,4-5,5 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.
Физико-химические показатели готового продукта	МДЖ – 50 %, МДВ – 43-44%, рН – 5,3-5,4

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 10,73 тонн/1 тонна

Сыр Греческий 45-50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30-32° С	
Внесение CaCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Декорирование	За 2-3 минуты до слива добавляем «Пикантный (Оливки) DEL'AR® 10.05.206 S», 7 кг на 10 тонн смеси.
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.
Физико-химические показатели готового продукта	МДЖ – 50 %, МДВ – 43-44%, pH – 5,3-5,4

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Сыр Мимолетте 45% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30-31° С	
Внесение CaCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение красителя	Бета-каротин 10% водорастворимый, в зависимости от интенсивности цвета от 50 до 150 грамм на 10 тонн смеси.
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт, желательно из пласта.
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	44,0
Содержание белка, г	25,2
Содержание жира, г	26,3
Энергетическая ценность, ккал	351

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 тонн/1 тонна

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию,30-31°С	
Внесение CaCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 20.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Декорирование	Перед прессованием головку сыра разрезают на 2 части, покрывают поверхность древесной золой (можно использовать активированный уголь)
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	44,0
Содержание белка, г	25,2
Содержание жира, г	26,3
Энергетическая ценность, ккал	351

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Сыр Мюстер 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 31-32 ° С	
Внесение СаCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53 ⁰ С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Декорирование	За 2-3 минуты до слива добавляем ВАД Горчица с кусочками Del'Ar 10.05.206 К, 7 кг на 10 тонн смеси.
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 10,73 тонн/1 тонна

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию,30-32°С	
Внесение CaCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Декорирование	За 2-3 минуты до слива добавляем 7 кг на 10 тонн смеси «Смесь специй с травами DEL'AR® 10.07.410 Т»
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.
Физико-химические показатели готового продукта	МДЖ – 50 %, МДВ – 43-44%, pH – 5,3-5,4

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 10,73 тонн/1 тонна

Сыр «Сливочный» 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2 ⁰ С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2 ⁰ С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию	
Внесение СаCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение ароматической части	Ароматизатор Сливки Del'Ar 259M
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53 ⁰ С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 ⁰ С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 10,73 тонн/1 тонна

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30°С	
Внесение СаCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	АiBi 20.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня рН на 0,1 единицу активности рН.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	37-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень рН сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт, желательна насыпь
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, рН – 5,4-5,5 единиц рН
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 10,73 тонн/1 тонна

Сыр с томатом и базиликом 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30-32 ° С	
Внесение СаCl2 (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение ингредиентов против масляно кислых бактерий.	По рецептуре.
Внесение заквасочной культуры	AiBi 30.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Декорирование	За 2-3 минуты до слива добавляем Наполнитель овощной Денфрут Томат-базилик N 810 в количестве 5-7 кг на 10 тонн молочной смеси
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.
Физико-химические показатели готового продукта	МДЖ – 50 %, МДВ – 43-44%, pH – 5,3-5,4

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	42-43
Содержание белка, г	23,0
Содержание жира, г	29,0
Энергетическая ценность, ккал	362

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 10,73 тонн/1 тонна

Сыр функционального 45, 50% жира в сухом веществе

Технологическая схема выработки

Наименование технологической операции	Технические параметры
Обработка молока	
Созревание молока	10±2° С, в течение 12 часов.
Пастеризация молока	72±2° С, с выдержкой 15-25 секунд
Подготовка молока к сквашиванию, 30-32° С	
Внесение CaCl ₂ (водный раствор)	100-400 грамм безводной соли на 1 тонну молока
Внесение функциональных добавок	В начале набора смеси при постоянном перемешивании 200 -500 грамм Гелеон 251 С на 1 тонну молочной смеси
Внесение заквасочной культуры	АiВi 30.11 по рецептуре
Активация культуры	30 минут, наблюдается сдвиг уровня pH на 0,1 единицу активности pH.
Свертывание молока	Внесение сычужного фермента по рецептуре.
	Свертывание молочной смеси в течение 30 минут.
Разрезка сгустка, вымешивание	5-10 минут, до получения зерна 2*2 см.
Удаление сыворотки	10-20 % от объема смеси.
Раскисление	0-10 % пастеризованной воды с температурой 45-53°С, в зависимости от уровня м/к процесса.
Второе нагревание	38-39 °С
Вымешивание и постановка зерна	В течение 45-50 минут, до получения упругого зерна размером 5-6 мм, оптимальный уровень pH сыворотки 5,8-5,9
Формование	В соответствии с требованиями НТД на продукт
Самопрессование	В течение 15- 20 минут
Прессование	От 2 до 4 часов на имеющемся оборудовании
Физико-химические показатели после прессования	Влага 44-45%, pH – 5,4-5,5 единиц pH
Посолка сыра	В течение 24-72 часов в рассоле
Обсушка сыра	В течение 12-24 часов в камере обсушки
Созревание сыра	В течение 45-60 суток, при температуре 10-12 градусов.
Физико-химические показатели готового продукта	МДЖ – 50 %, МДВ – 43-44%, pH – 5,3-5,4

Пищевая ценность 100 г продукта:

Наименование параметра	Показатель
Содержание влаги, %	44,0
Содержание белка, г	25,2
Содержание жира, г	26,3
Энергетическая ценность, ккал	351

Ориентировочная норма расхода молока базисной жирности 9,71 – 10,73 тонн/1 тонна

Отдел продаж Центрального офиса
+7 (495) 937- 87- 37

Центральный офис группы компаний «**СОЮЗНАБ**»
143405, Московская область, г. Красногорск,
Ильинский тупик, д.6

Тел.: многоканальный
email: mail@ssnab.ru

+7 (495) 937-87-37
www.ssnab.ru

Региональные офисы в России и
странах ближнего зарубежья: на сайте www.ssnab.ru
в разделе «Контакты»