

Урок по ОП.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Группа 13 ПК

Дата проведения урока 16.05.2020 г

Практическая работа: Ознакомление с ассортиментом и оценка качества по стандарту сыров.

1. Мягкие сычужные сыры
2. Рассольные сыры
3. Кисломолочные сыры. Плавленые сыры

Порядок работы:

Задание 1. Запишите тему и план урока.

Задание 2. Виды и оценка качества сыров. Изучите характеристику сыров по конспекту, заполните *таблицу №1*.

Таблица 1. Характеристика сыров

Виды мягких сычужных сыров	Форма	Органолептические показатели
Смоленский		
Рокфор		
Русский камамбер		

Теоретическая часть

1. Мягкие сычужные сыры. Эта группа сыров отличается от твердых большим содержанием влаги (46 ... 60 %) и более нежной консистенцией. При их созревании принимают участие плесени и слизиобразующие бактерии.

Вырабатывают эти сыры без второго подогрева, самопрессующимися. Подразделяют сыры на несколько подгрупп.

Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи на поверхности. К этой группе относится сыр «Смоленский». Сыр имеет форму низкого цилиндра. Корка у него ровная, без повреждений, тонкая, покрытая сырной слизью от бледно-желтого до желто-оранжевого цвета. Вкус острый, слегка аммиачный. Консистенция нежная, слегка мажущаяся, маслянистая. Тесто

ровное, без глазков или с наличием мелких глазков неправильной формы. Цвет теста от белого до слабо-желтого.

Сыры, созревающие при участии культур плесени, развивающейся в тесте. К этой группе относится сыр «Рокфор». Он вырабатывается в виде низкого цилиндра. Поверхность сыра ровная. Вкус и запах — острые, соленые, перечные. Тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое. На разрезе по всей массе сыра должна быть распределена плесень сине-зеленого цвета. Цвет теста от белого до слабо-желтого.

Сыры, созревающие при участии чистых культур поверхностной белой плесени. К этой группе относится сыр «Русский камамбер». Сыр имеет форму низкого цилиндра, завернут в лакированную фольгу. Сыр имеет нежную, однородную консистенцию, на поверхности находится белая плесень. Сыр обладает чистым кисломолочным вкусом со слегка грибным привкусом и небольшой горечью; цвет от белого до светло-желтого. Мягкие сычужные сыры возбуждают аппетит, их можно употреблять перед обедом, на завтрак.

К этой группе из импортных сыров можно отнести сыры «Бри», «Горгонзола», «Стильтон» и др.

2. Рассольные сыры. Они не имеют корки, созревание их происходит в рассоле. Содержание соли в них достигает от 3 до 8 %, жира — 45 %, воды — 50 ... 55 %. Вырабатывают эти сыры из овечьего, козьего, коровьего молока или из их смеси.

К рассольным сырам относят сыры «Кобийский», «Осетинский», «Грузинский», «Столовый», «Имеретинский», «Карачаевский», брынзу (цв. вкл., рис. XVI, 8). Эти сыры вырабатываются *без чеддеризации и плавления сырной массы.*

К рассольным сырам с чеддеризацией и плавлением сырной массы относятся сыры «Сулугуни», «Слоистый». В технологии этих сыров *отсутствуют операции прессования, созревания*; срок реализации сыров 25 сут.

Сыры имеют умеренно соленый, чистый, кисломолочный вкус. Тесто плотное, слегка ломкое, у брынзы — умеренно плотное, нежное, некрошливое, у «Сулугуни» — плотное, слоистое, эластичное. Рисунок на разрезе в виде глазков различной формы и размеров; в брынзе, сыре «Сулугуни» допускаются пустоты неправильной формы. Используют эти сыры в качестве закуски. Из импортных сыров к этой группе можно отнести сыры «Фета», «Домиати», «Моцарелла» и др.

3. Кисломолочные сыры. К ним относят «Зеленый» сыр, который вырабатывают из обезжиренного молока, сквашенного закваской из молочнокислых бактерий. Сгусток (цигер) отделяют от сыворотки, после созревания добавляют соль и размолотые листья травы донника, благодаря чему сыр имеет зеленоватый цвет. Головка сыра в виде усеченного конуса массой 100 ... 200 г. Сыр имеет плотную консистенцию, шероховатую поверхность, на изломе рисунка не имеет. Вкус остросоленый с запахом донника. Сыр содержит 40 % влаги, 6,5 % соли, 2,5 % донника. Упаковывают в фольгу с пергаментной прокладкой. Сыр «Зеленый» выпускают и в виде порошка в пакетиках.

Плавленные сыры. Вырабатывают плавленные сыры из различных видов натуральных сыров, творога, сметаны, сухого молока, сливочного масла, со специями и без специй, путем тепловой обработки с добавлением солей-плавителей (фосфорнокислого и лимоннокислого натрия). В нашей стране выпускают более 40 видов плавленных сыров: «Янтарь», «Дружба», «Лето», «Шоколадный», «Ореховый», «Вишенка», колбасный «Кавказский» и «Охотничий», «Кофейный», «Костромской», «Сыр с грибами для супа», «Сыр с луком для супа» и др. Содержание жира в них 30, 40, 45, 50 и 60 % (на сухое вещество).

У плавленных сыров цвет от слабо-желтого до желтого, однородный по всей массе, у сыров со специями — с включением специй; выраженный вкус и запах сыра, из которого они изготовлены, или привкус внесенных добавок; консистенция однородная, нежная, плотная, у некоторых слегка мажущаяся. В кулинарии сыры широко используют как холодные закуски, для бутербродов, при запекании многих блюд, тертым твердым сыром посыпают отварные макароны.

Требования к качеству сыров. Твердые сычужные сыры в зависимости от качества подразделяют на высший и 1-й сорта. Сыры «Российский», «Пошехонский», «Пикантный», сыры пониженной жирности, сычужные мягкие, рассольные и плавленные на сорта не подразделяют (ГОСТ 7616 — 85). **Сортность сыра** определяется *органолептически* по 100-балльной системе, в которой каждому показателю дается определенное количество баллов: вкус, запах — 45, консистенция — 25, рисунок — 10, цвет теста — 5, внешний вид — 10, упаковка, маркировка — 5 баллов.

В зависимости от суммы баллов сыры относят к определенному сорту: к высшему — с общей оценкой 100 ... 87 баллов, в том числе по вкусу и запаху 37 баллов; к 1-му — с общей оценкой 86 ... 75 баллов, в том числе по вкусу и запаху не менее 34 баллов.

К дефектам сыров относят слабовыраженные вкус и аромат, горький вкус, кормовой вкус; крошливую, рыхлую консистенцию, отсутствие рисунка; трещины на корке и др. Не допускаются к приемке сыры с посторонними примесями в тесте, потерявшие форму, пораженные подкорковой плесенью и др. Содержание остаточных количеств пестицидов, тяжелых металлов и мышьяка не должно превышать утвержденных нормативов. Бактерии группы кишечной палочки не допускаются.

Упаковывание и хранение сыров. Сыры сычужные упаковывают в ящики и барабаны, а рассольные — в бочки. Плавленные сыры фасуют в алюминиевую лакированную фольгу или в полимерную тару, которые помещают в ящики или картонные коробки, выстланные оберточной бумагой.

Хранят твердые сыры при температуре (4 ... 2)°С и относительной влажности воздуха 85 ... 87 % 15 сут, плавленные — 10, мягкие, рассольные, «Русский камамбер» — 5 сут.

Задание 3. Письменно ответьте на вопросы:

1. Отличительные особенности технологии рассольных сыров?
2. Перечислите сырье для приготовления плавленных сыров.
3. Как определяется сортность сыра?
4. Укажите сроки и условия хранения сыров.
5. Определите качество сметаны 30%-ной жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах кисломолочный, цвет белый с кремовым оттенком; консистенция однородная, достаточно густая, без крупинок жира и белка, с глянцевой поверхностью.
6. Определите вид кисломолочного продукта и возможность его использования по следующим показателям качества: вкус и запах чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

