

## Группа 13 ПК

Дата проведения урока 03.02.2022 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*

<b>Виды мягких сычужных сыров</b>	<b>Форма</b>	<b>Органолептические показатели</b>
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. Плавленые 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, плавленые — 10, мягкие, рассольные, «Русский камамбер» — 5 сут.

**Задание 3.** Письменно ответьте на вопросы:

1. Отличительные особенности технологии рассольных сыров?
2. Перечислите сырье для приготовления плавленых 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](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)

