

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ СИЧУЖНОГО СИРУ «КОРОЛЬ АРТУР»

Карпенко Б.М., студ. 3 курсу БТФ спец. «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Приходько М. Ф., к.с.-г.н., доц. кафедри ТВПТ

Сир "Король Артур" – це гордість і ноу-хау компанії "Мілкіленд-Україна". Він названий так не випадково. Це перший сир, який об'єднав в собі стародавні традиції сироваріння в Україні і при цьому запропонував новий дивовижний смак, просочений ароматом топленого молока. Цей виразний індивідуальний смак дозволив "Королю Артуру" досягти високої популярності серед споживачів, зробивши його фаворитом серед українців, як свого часу середньовічний лицар Король Артур став улюбленцем свого народу. Своїм походженням «Король Артур» поклав початок цілої категорії сирів зі смаком топленого молока. В ньому присутня витонченість і благородство, вишукана простота й інтелегентна м'якість.

Апетитний смак і аромат свіжого топленого молока, робить «Король Артур» універсальним для приготування багатьох національних українських страв, улюбленим всією сім'єю, як дітьми, так і дорослими. Сир широко використовується для приготування сирних закусок, салатів. Добре підходить для сніданку на бутерброд, до чаю або кави.

Основні технологічні операції наступні: підготовка молока. Для вироблення стандартного за хімічним складом сиру, молоко нормалізують за вмістом жиру, для поліпшення якості сиру, попередньо змішавши з 15-20% зрілого молока. Дозрівання частини молока проводять при температурі 8-17 °С, до наростання кислотності на 1 °Т. Потім молоко пастеризують при температурі 71-74 °С з витримкою 20-25 °С, і охолоджують до температури заквашування. Цим створюються умови для подальшої нормальної життєдіяльності корисної мікрофлори - молочнокислих бактерій

Згортання молока. У сироробну ванну, наповнену молоком вносять закваску. У заквасці кількість молочнокислих бактерій досягає сотень мільйонів в одному 1 мл. Потрапивши в сприятливе середовище (тепле молоко), бактерії починають головний процес сироробного виробництва - молочнокисле бродіння.

Наступним етапом є внесення в молоко сичужного ферменту. У сироробній ванні із 5 тонами молока, вносять близько 100 грам сичужного ферменту в розчині. Незабаром утворюється ніжний згусток, який поступово ущільнюється. Відбувається поділ молока на м'які шматочки сиру і рідку сироватку. Якщо приблизно через 30-40 хвилин ввести в нього шпатель (спеціальну металеву пластину), він у цьому місці якби розколюється, оголюючи рівні фарфороподібні краї і прозору

зеленувату сироватку, яка складається з різних протеїнів, цукру, мінералів і води.

Утворення сиру. Отриманий згусток дроблять, і утворюється так зване сирне зерно – білкові частинки розміром 3-6 мм.

Сир після пресування і посолки представляє собою гумоподібну масу без смаку і вираженого малюнка. Властиві даному сиру хімічний склад та органолептичні показники він набуває тільки в результаті глибоких біохімічних і фізичних змін його компонентів у процесі дозрівання..

Дозрівання сиру - це процес, під час якого сир набуває жовтуватий колір, специфічний характерний смак, ніжну консистенцію і малюнок. Кірка сиру стає щільною і в той же час еластичною.

Зберігання сирів. Зберігання сирів здійснюється при наступних режимах: температура 4-0 °C і відносна вологість повітря 85-90% або 0-8 °C і 80-85%.

Сири зберігають на стелажах або упаковані в тару, покладену штабелями на рейках або піддонах. Між складеними штабелями залишають прохід шириною 0,8-1,0 м, причому торці тари з маркуванням на них повинні бути звернені до проходу. Сири, упаковані в тару, зберігають не більше 10-15 діб.

. Отримання сиру