



390011, РФ, г.Рязань, пр.Яблочкова, д.6, стр.4, ООО «ЭЛЬФ 4М»
Тел./ Факс (4912) 45-65-01, 45-33-31, 24-38-23, 24-38-26

Web: <http://www.elf4m.ru> E-mail: elf@elf4m.ru

*Производство оборудования
для предприятий
пищеперерабатывающей
промышленности. Монтаж
мини-заводов и мини-цехов.
Разработка нестандартного
оборудования.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРОВ ТВОРОЖНЫХ ЛИТОВСКИХ.

В зависимости от жирности и способа обработки творожные сыры подразделяют на творожный литовский 13 %-ной жирности; творожный литовский 20 %-ной жирности; творожный обезжиренный.

Сыры вырабатывают из творога, полученного кислотным способом из обезжиренного или нормализованного молока и пахты. Сквашивают молоко заквасками чистых молочнокислых культур, применяемых для производства масла и сметаны.

В некоторые сыры добавляют тмин 20 %-ый творожный сыр подвергают сушке, и поэтому содержание влаги в нем намного меньше, чем в остальных сырах. Творожные сыры должны иметь вкус и запах кислые, нежные, кисломолочные, в меру соленые, при наличии тмина — его привкус и запах. Цвет сыров от белого до светло-желтого, поверхность гладкая без трещин, слегка морщинистая, со следами ткани от прессования, консистенция однородная, плотная, немажущаяся. При резке пластинками сыр не должен крошиться.

На реализацию сыры выпускают в свежем виде, обернутыми полиэтиленовой пленкой, целлофаном, пергаментом. Упаковывают их в ящики, выстланные внутри пергаментом, нетто не более 20 кг. При хранении должны строго соблюдаться санитарные правила; температура хранения 2—10 °С. Срок реализации сыра 13 %-ной жирности 12 ч, сушеного 20 %-ной жирности — не более 2 мес, сыра обезжиренного — 24 ч с момента выработки.

Сыр кименю и лиго. Их вырабатывают 20-, а лиго и 40 %-ной жирности. Содержание соли в зрелом сыре не более 1,5 %, тмина 0,5 %—0,6 %, влаги в 20- и 40 %-ном сырах не более 55 %. Сыры могут быть парафинированными, под пленкой, а также и без покрытия. Парафинированные сыры имеют чистую, ровную без плесени и повреждений поверхность, покрытую неокрашенной парафинированной смесью. Сыры кименю и лиго под пленкой имеют чистую, без плесени поверхность с плотно прилегающей к ней полимерной пленкой. Сыры без покрытия обладают подсыхшей коркой светло-желтого цвета, без поражения плесенью.

Вкус и запах зрелых сыров чистые, слегка кисломолочные, ясно выраженные, с запахом тмина. Тесто сыров мягкое, связанное, без крупинки. Допускается на разрезе наличие ядра из более плотного сырного теста. Цвет теста от слабо-желтого до желтого, однородный по всей массе, с равномерным распределением тмина. Рисунок отсутствует.

Сыры кименю и лиго — кисломолочные национальные сыры, вырабатываемые из свежего цельного или обезжиренного молока и творога с добавлением сливок, яиц, соли и тмина, с последующей их термической обработкой. Молоко цельное или обезжиренное пастеризуют в двухстенной ванне при 85—90 °С. Кислотность молока не должна превышать 20 Т. В пастеризованное молоко добавляют хорошо измельченный творог в количестве, предусмотренном рецептурой. При этом поддерживают температуру 85—90 °С. С выделением сыворотки нагревание прекращают.

Отделившуюся сыворотку отсасывают, а творожную массу выкладывают на серпянку для более полного удаления сыворотки. Кислотность сыворотки должна быть не более 21—23 °Т.

Творожную массу помещают в ванну с мешалкой и паровым обогревом, затем вносят сливки, яйца с растворенной в них поваренной солью и тмин. После добавления компонентов массу тщательно перемешивают и температуру повышают до 80 °С. Перемешивание продолжают до тех пор, пока не получится однородная масса с несколько тягучей консистенцией. Продолжительность обработки массы с механическим приводом 10—15 мин, а ручную—20—30 мин.

Готовую сырную массу формируют в деревянных или металлических формах, выложенных внутри марлевой салфеткой. Для охлаждения и обсушки поверхности сыра формы переносят в помещение с температурой 4—8 °С. Продолжительность охлаждения и обсушки 6—7 ч. В течение этого времени сыр 2—3 раза переворачивают, затем вынимают из форм и осторожно, чтобы не повредить поверхностный слой, снимают марлю. Поверхностный слой сыров должен быть ровный, сухой и эластичный. Обсушенные и охлажденные сыры либо парафинируют, либо покрывают пленкой, либо выпускают без покрытия.

Форма лиго—прямоугольный брусок со слегка округленными углами длиной и шириной 8,5—9,5 см, высотой 6,5—5,5 см; кименю — низкий цилиндр диаметром 15—18 см и высотой 5—8 см или прямоугольный брусок с длиной сторон 15—18 см, шириной 8—9 см, высотой 8—9 см. Масса одной головки кименю 1—2 кг, а лиго — 0,4—0,6 кг.

Срок реализации сыра кименю—15 сут для сыров в пленке, 10 сут. для дарлфинированных сыров и 3 сут. для сыров без покрытия.