



Сыр

Содержание

A photograph of a cheese aging room. The room is filled with rows of wooden shelves, each holding numerous wheels of cheese. The cheese wheels are arranged in neat, parallel rows, creating a strong sense of perspective that leads the eye down a central aisle. The lighting is warm and focused, highlighting the texture and color of the cheese. The overall atmosphere is one of a traditional, well-maintained dairy facility.

[1 Этимология](#)

[2 Пищевая ценность](#)

[3 Классификация](#)

[3.1 Сыры сычужные](#)

[3.2 Твёрдые](#)

[3.3 Мягкие](#)

[3.4 Рассольные сыры](#)

[3.5 Кисломолочные](#)

[3.6 По использованию плесени из рода *Penicillium*](#)

[3.7 По воздействию копчением](#)

[4 Известные виды сыров](#)

[4.1 Французский мимолет](#)

[5 Производство и потребление сыров](#)

[6 История сыра](#)

[7 В культуре](#)

[8 Примечания](#)

- **Сыр** — пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путём плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.



Пищевая ценность:

Сыры отличаются высоким содержанием белков (до 25 %), молочного жира (до 60 %) и минеральных веществ (до 3,5 %, не считая поваренной соли). Белки сыра лучше усваиваются организмом, чем молочные. Экстрактивные вещества сыров благоприятно воздействуют на пищеварительные железы, возбуждают аппетит. Питательные вещества, содержащиеся в сыре, усваиваются организмом почти полностью (98—99 %). В сырах содержатся витамины А, D, E, B1, B2, B12, PP, C, пантотеновая кислота и другие. В зависимости от содержания жира и белка энергоценность сыра значительно колеблется. Сыр является как бы концентратом молока: белки, жиры, минеральные вещества содержатся в нём примерно в тех же пропорциях, высоко содержание в нём кальция и фосфора, которые находятся в сыре

Классификация



- **Сыры сычужные**
- По технологии производства подразделяются на твёрдые, мягкие, рассольные и переработанные (плавленые).
- Сычужный фермент (химозин) — пищеварительный фермент животного происхождения, который выделяют из желудков телят (после убоя). Возраст таких телят обычно не более 10 дней. Сычужный фермент используется для створаживания молока и приготовления сыров. Однако существуют «этичные сыры» без применения сычужного фермента, на бактериальной закваске или продукте Chymax.

Твёрдые

- ✓ типа Швейцарского — сыры цилиндрической формы, имеют большие глазки округлой формы, сладковато-пряный вкус; массовая доля жира — 50 % на сухое вещество (Швейцарский, [Советский](#), Алтайский, Московский);
- ✓ типа Голландского — сыры округлой сплюснутой, овальной формы, имеют мелкие глазки, острый, слегка кисловатый вкус; массовая доля жира — 45 % на сухое вещество (Костромской, Ярославский, Голландский);
- ✓ типа горного тёрочного — употребляемый в тёртом виде, используется в качестве приправы (Горноалтайский, Кавказский);
- ✓ типа [Чеддера](#) — имеет форму цилиндра, глазки отсутствуют, консистенция мягкая; массовая доля жира — 50 %, слегка кисловатый вкус (чеддер, чёрный Алтай);
- ✓ типа Российского — цилиндрическая форма, нежная консистенция, массовая доля жира — 50 % (Российский);
- ✓ копчёные сыры — массовая доля жира — 55 %, имеют вкус копчения (Российский);
- ✓ полутвёрдые сыры — без глазков, массовая доля жира — 20, 30, 45 % (Латвийский, Литовский, Каунасский и др.);
- ✓ типа Угличского — имеет форму бруска, корку мягкую, массовая доля жира — 45 % (Угличский).
- ✓ красный сыр — с орехами внутри

- **Мягкие**

- типа Дорогобужского — имеют налёт слизи на корке, глазки отсутствуют, массовая доля жира — 45 % (Дорогобужский, Медынский, Дорожный, Калининский и др.);
- типа [камамбера](#) — по форме — цилиндр массой 130 г., на поверхности белый налёт плесени, массовая доля жира — 60 %, с приятным привкусом шампиньонов (Русский камамбер);
- типа Смоленского — цилиндр, массой 0,8—1,2 кг, на корке пятна подсушенной слизи, массовая доля жира — 45 % (Охотничий, Смоленский, Закусочный);
- типа [рокфора](#) — сыр пронизан плесенью сине-зеленого цвета, форма — цилиндр 2—3,5 кг, массовая доля жира — 45 % (Рокфор).

Рассольные сыры

Их основное отличие состоит в том, что они созревают и хранятся в рассоле, не имеют корки, глазки мелкие разной формы, тесто ломкое, массовая доля жира — 40—45 %, соли — 7 %

([Осетинский](#), [сулугуни](#), [брынза](#) и др.).

Рассольные сыры делят на мягкие и твердые.



Кисломолочные

- Кисломолочные натуральные сыры.

Кисломолочные сыры вырабатывают из обезжиренного молока, сквашенного молочнокислой закваской.

После созревания (1-1,5 мес.) смешивают с солью, специями. Сырную массу подсушивают и формуют. Рисунка у сыра нет. Наиболее распространённый сыр кисломолочный Зелёный тёрочный.


- Сыры подразделяют на тёрочные (зелёный сыр), творожные и творожные несозревающие.
- Переработанные (плавленные) сыры вырабатывают плавлением сычужных кисломолочных натуральных сыров с добавлением творога, сметаны, молока, сливочного масла, специй и наполнителей (какао-порошок, кофе, ванилин и др.).
- Плавленные сыры бывают сладкие, пастообразные, колбасные, консервные, с грибами, с луком и элитные, очень дорогие сорта с лососем, с грецкими орехами.
- Плавленные сыры, являясь продуктом вторичной переработки, упакованные в фольгу или в

По использованию плесени из рода Penicillium

- Некоторые сыры приготавливают с использованием съедобных видов плесени из рода Penicillium. Такие сыры могут быть покрыты плесневой корочкой, как, например, бри, гермелин и камамбер, или же могут быть пронизаны по всему объёму сине-зелёной плесенью (так называемые голубые сыры), как, например, рокфор и горгонцولا.

- **По воздействию копчением**
- Некоторые сыры после приготовления подвергают копчению, для придания сыру особого вкуса и аромата и для улучшения стойкости к порче при хранении. Наиболее известные представители таких сыров в России — копчёный сулугуни и колбасный сыр.






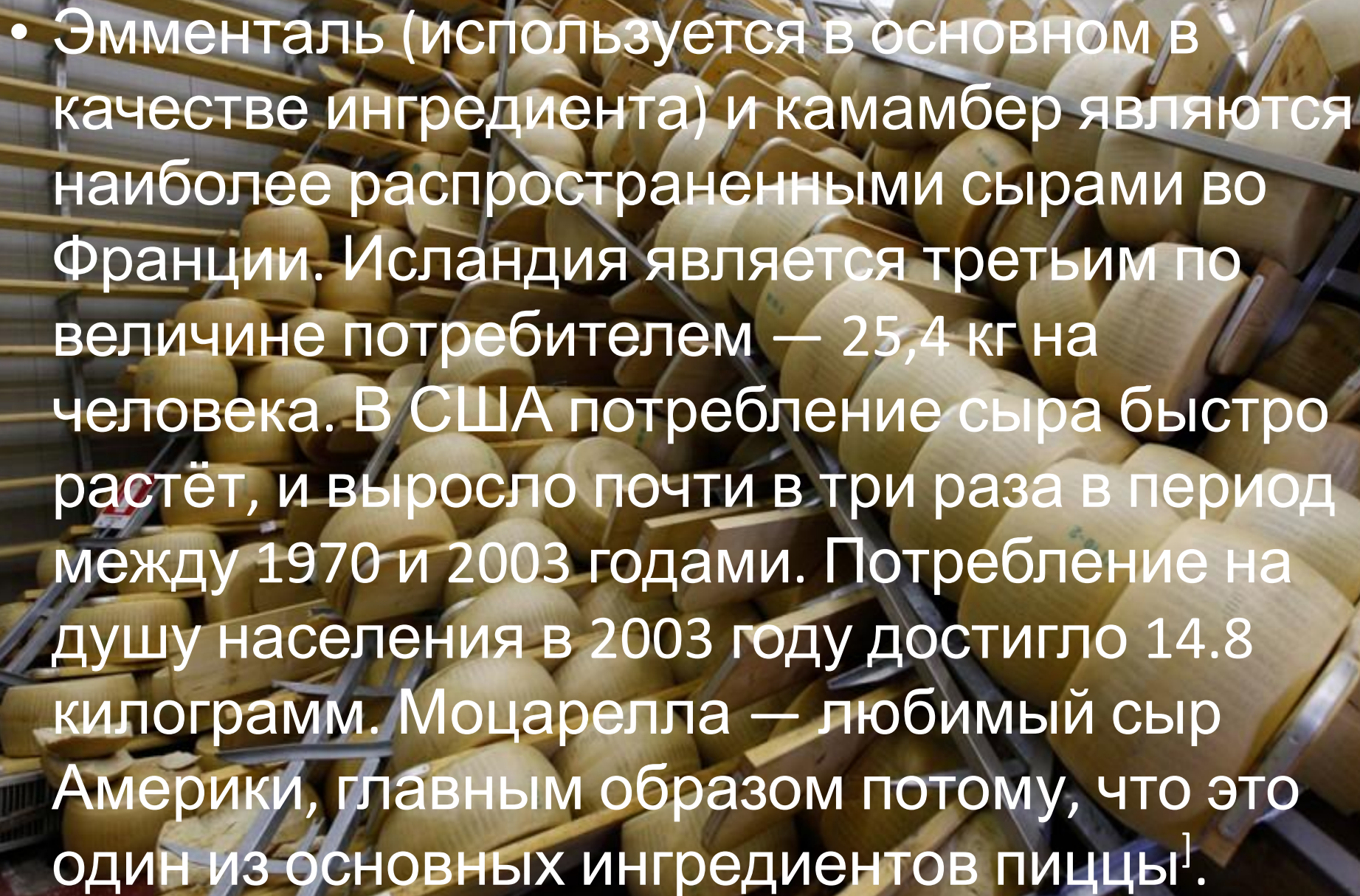
Известные виды сыров
Список сыров по стране
происхождения

Французский мимолет

- Во Франции, в окрестностях Лиля, делают шарообразный сыр лимолент. Французский сыр из коровьего молока, Мимолет первоначально начали изготавливать в Нидерландах, позднее он переключался во Францию, где его производят вероятно со времён первой мировой войны. Первоначально сыр Мимолет употребляли только как мягкий сыр (mimo — от французского полумягкий), который не требовал длительного созревания и имел слегка маслянистую консистенцию с орехово-фруктовым ароматом. Затем выяснилось, что при созревании от шести месяцев до двух лет он становится твёрдым и приобретает особый горьковатый оттенок во фруктовом привкусе. Для того чтобы получился настоящий мимолет, на поверхность сыра селят маленького клещика из рода *Acarus* и червей класса нематод. Клещик прогрызает в корке микроскопические дырочки, через которые сыр «дышит», что необходимо для его созревания.

- Крупнейшим экспортёром сыра в стоимостном выражении является Франция; Германия занимает второе место (и первое — по количеству). Среди крупнейших 10 экспортёров только Ирландия, Новая Зеландия, Нидерланды и Австралия ориентируют свою сырную промышленность преимущественно на экспорт; экспортируются соответственно 95 %, 90 %, 72 % и 65 % их продукции.

- 
- Германия является крупнейшим импортёром сыра, на втором и третьем месте — Великобритания и Италия.

- 
- Эмменталь (используется в основном в качестве ингредиента) и камамбер являются наиболее распространенными сырами во Франции. Исландия является третьим по величине потребителем — 25,4 кг на человека. В США потребление сыра быстро растёт, и выросло почти в три раза в период между 1970 и 2003 годами. Потребление на душу населения в 2003 году достигло 14.8 килограмм. Моцарелла — любимый сыр Америки, главным образом потому, что это один из основных ингредиентов пиццы¹.



История сыра

В России до Петра I сыр производился «естественным, сырым» способом — то есть без тепловой обработки. Поэтому он и назывался сыр. При Петре I в России появились европейские сорта сыра.

A chef in a white uniform and hat is standing behind a large, round, yellow cheese wheel. The cheese is wrapped in a white cloth. The background is a dark, industrial-looking setting.

В культуре

Сыр, весом в 721 кг (Алтайский край)

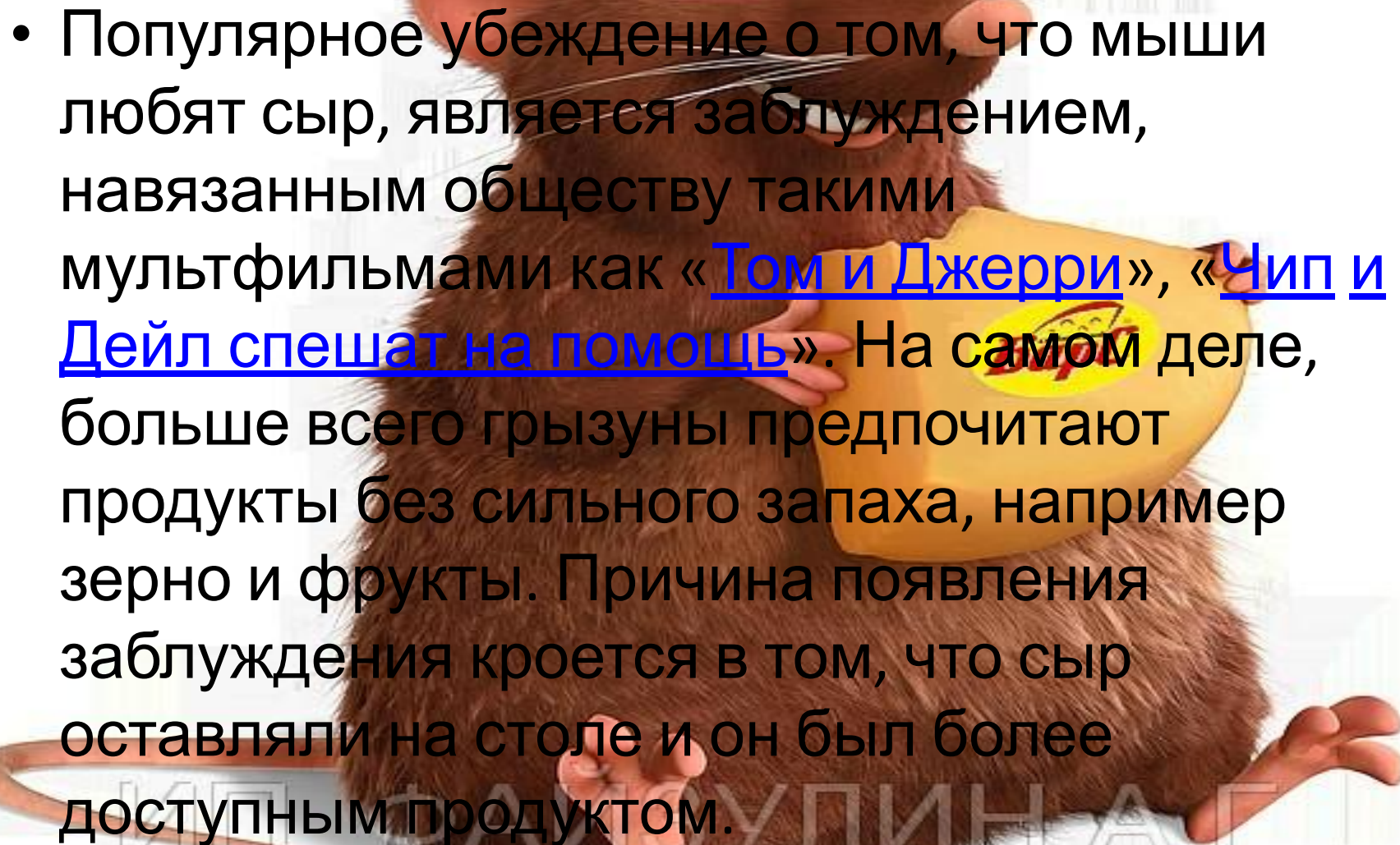
На Всемирной выставке в Чикаго
экспонировался сыр-великан диаметром
9 м и массой 10 т.¹ В России самая
большая головка сыра весом в 721 кг
была изготовлена в [Алтайском крае](#) и
представлена на «Празднике сыра»
в [Барнауле 14 сентября 2007 года](#)

Во Франции есть особый закон, он называется «Закон о наименованиях контролируемых по происхождению». По этому закону сыр, чьё наименование происходит

- от географической области Франции, может производиться только в этой самой области Франции. Сегодня таких сыров насчитывается 36.
- верна на конец марта 2011 г.).
- В целом коллекционирование сырных этикеток называется тиросемиофилией (*tyrosemiophilia*)

- В англ.яз. слово сыр (*cheese*) при произношении растягивает губы, образуя подобие улыбки. Аналогичный эффект также наблюдается в русском языке при протяжном произношении слов «ирис», «кишмиш», «кризис» и т. п. Эффект используется при портретной съемке в фото



- 
- A cartoon mouse with brown fur, large ears, and whiskers is shown from the chest up. It is holding a large, yellow slice of Swiss cheese with a red logo on it. The mouse has a surprised or excited expression with wide eyes and an open mouth. The background is a light, slightly blurred indoor setting.
- Популярное убеждение о том, что мыши любят сыр, является заблуждением, навязанным обществу такими мультфильмами как «[Том и Джерри](#)», «[Чип и Дейл спешат на помощь](#)». На самом деле, больше всего грызуны предпочитают продукты без сильного запаха, например зерно и фрукты. Причина появления заблуждения кроется в том, что сыр оставляли на столе и он был более доступным продуктом.