



Сыр

Содержание

A photograph of a cheese aging room. The room is filled with rows of wooden shelves, each holding several large wheels of cheese. The cheese wheels are arranged in neat rows, and the room is dimly lit, with a central light fixture visible. The perspective is from the end of a long aisle, looking down the center.

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.



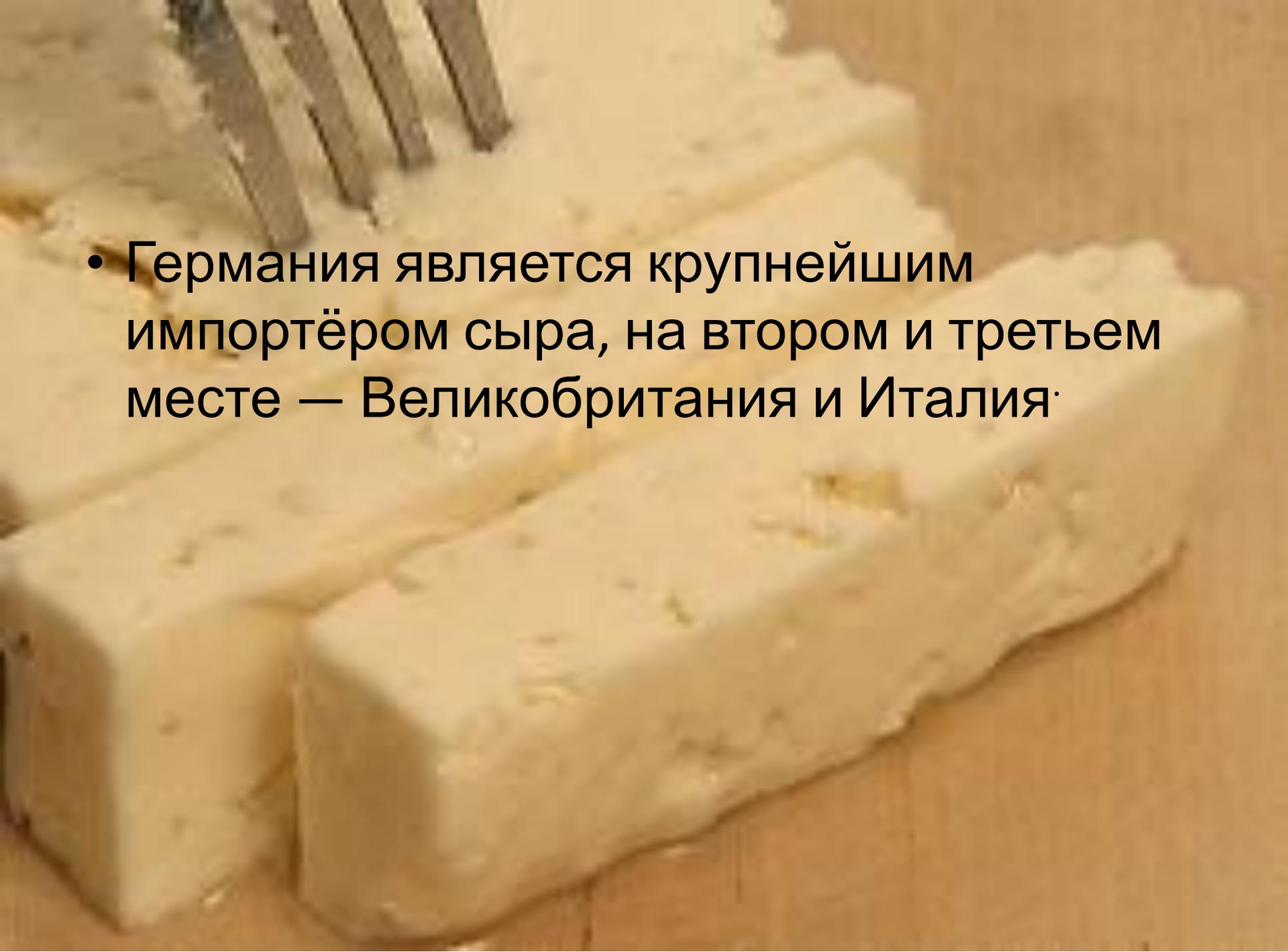


Известные виды сыров
Список сыров по стране
происхождения

Французский мимолет

- Во Франции, в окрестностях Лилия, делают шарообразный сыр лимолент. Французский сыр из коровьего молока, Мимолет первоначально начали изготавливать в Нидерландах, позднее он перекечал 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 нематонд. 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.

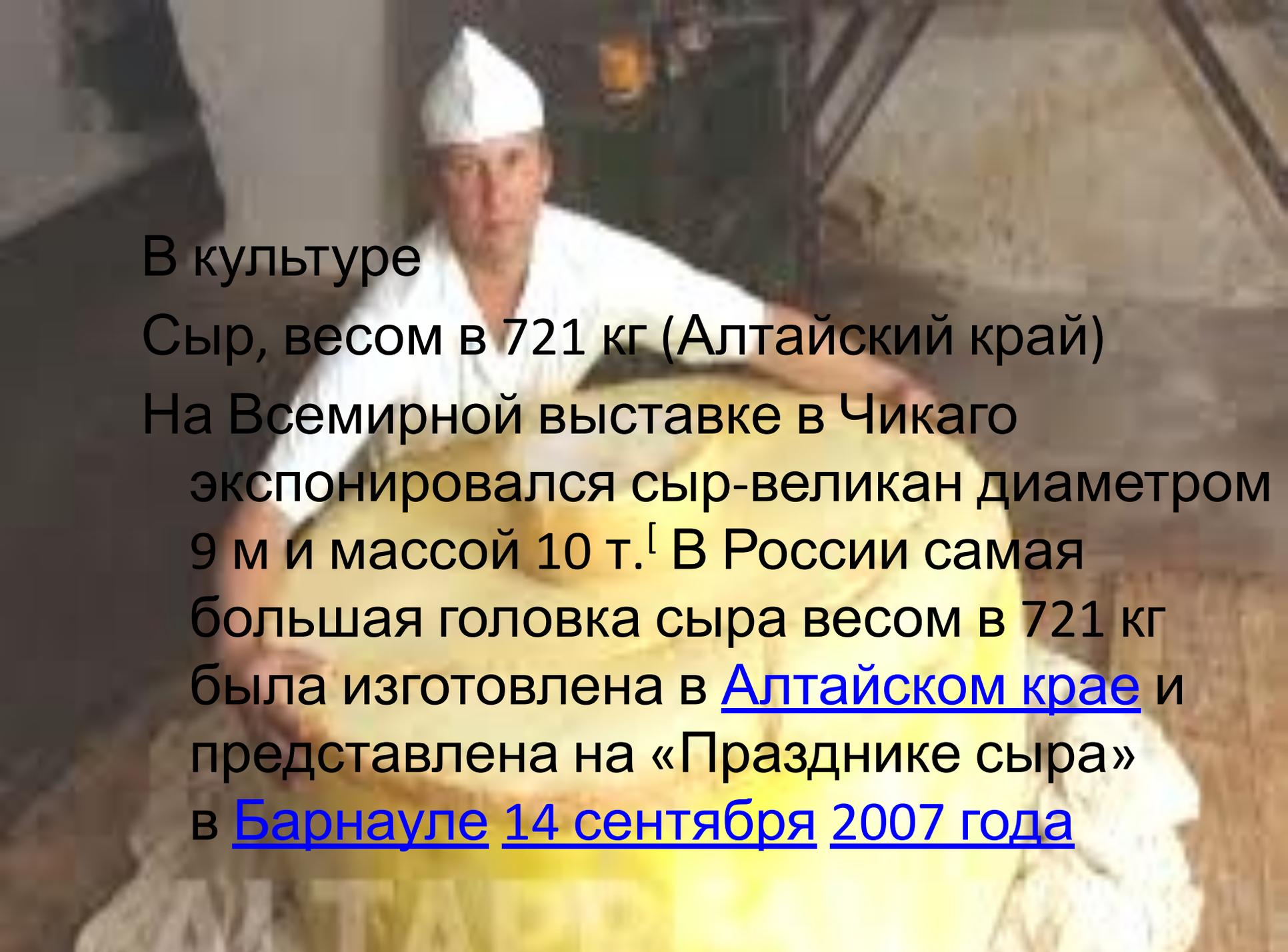
- 
- A close-up photograph of a wooden cheese board. Several wedges of white cheese are arranged on the board. A metal cheese knife is visible in the upper left corner. The background is a light-colored wooden surface.
- Германия является крупнейшим импортёром сыра, на втором и третьем месте — Великобритания 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.

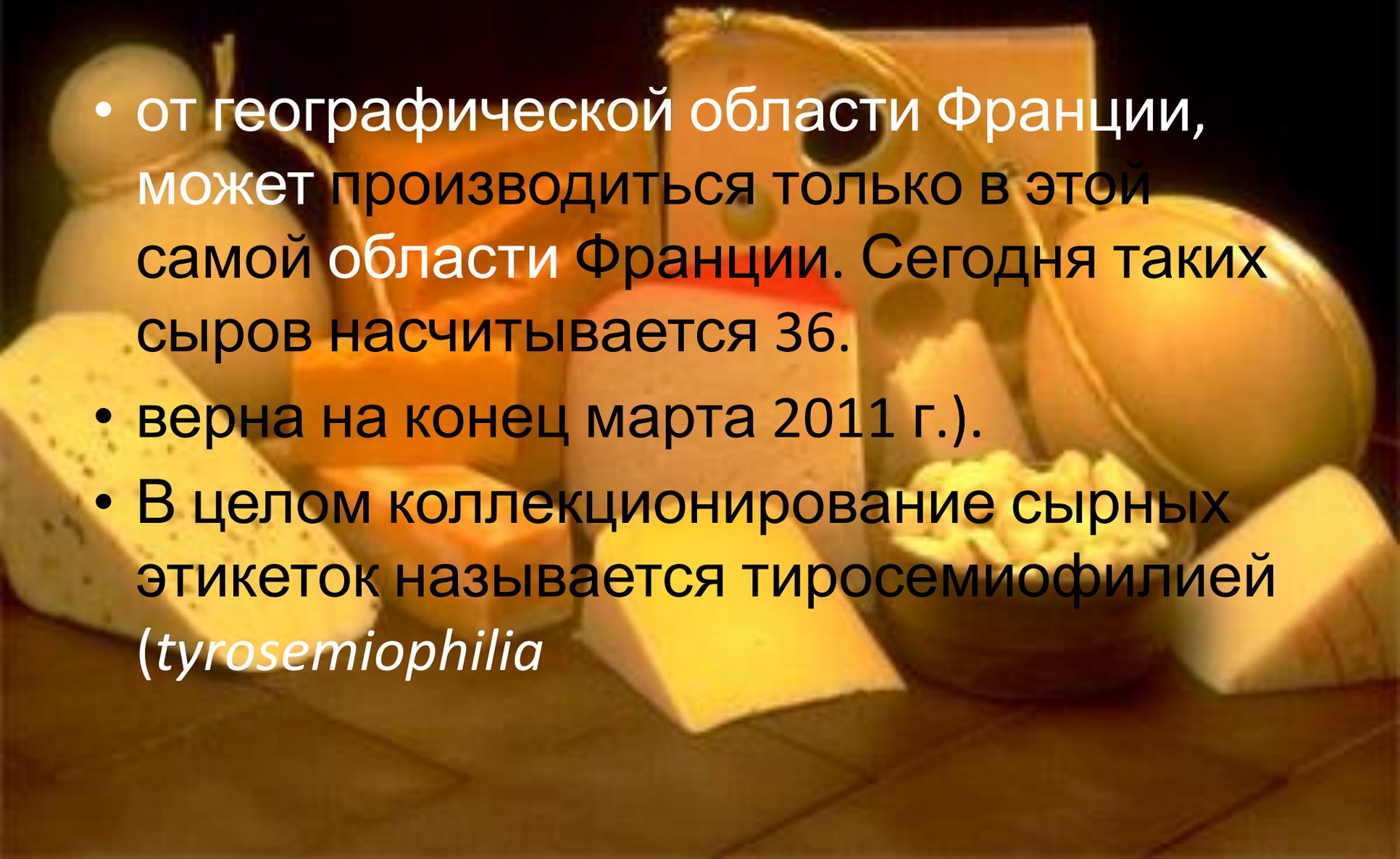
В культуре

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](#)

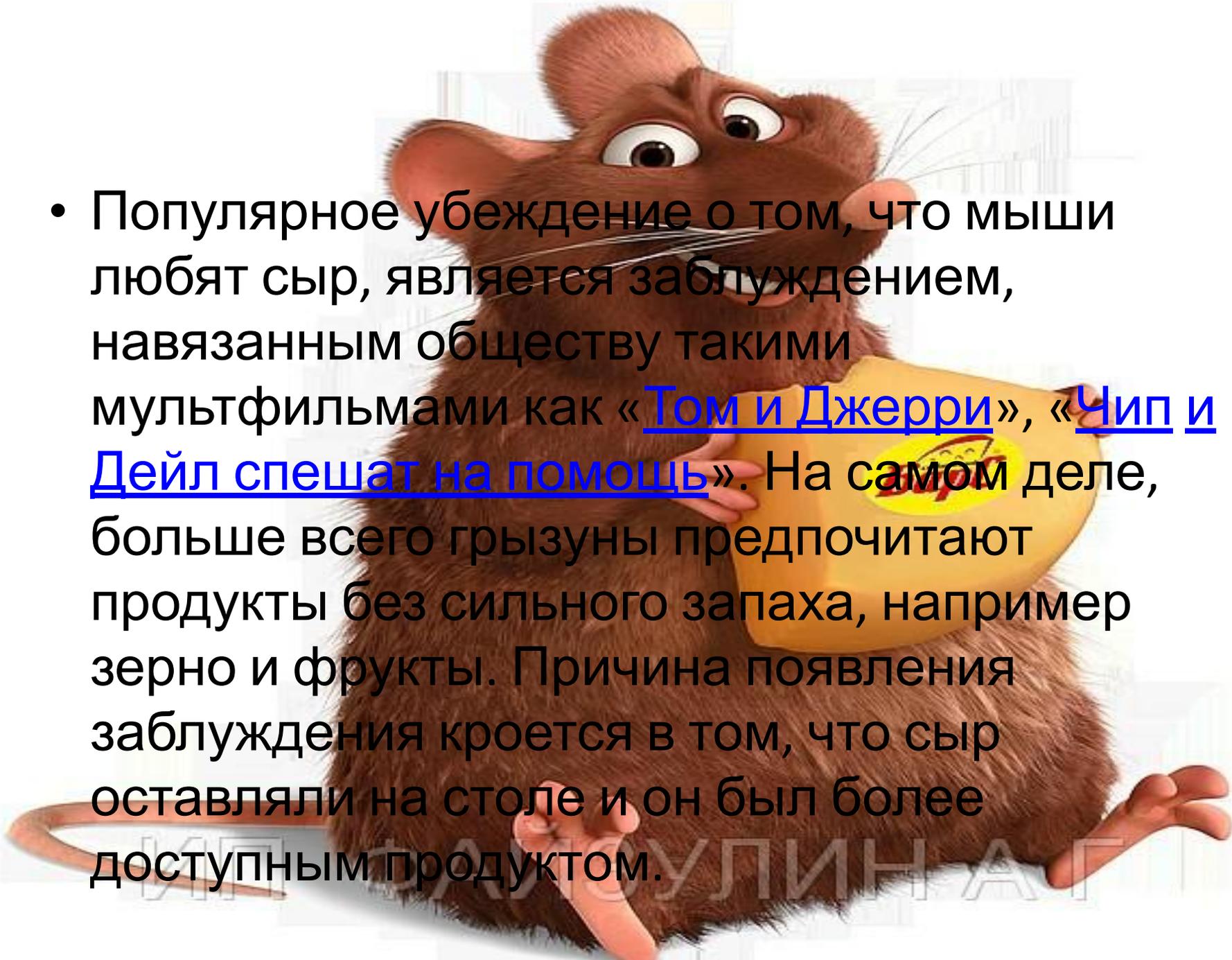
Во Франции есть особый закон, он называется «Закон о наименованиях контролируемых по происхождению». По этому закону сыр, чье наименование происходит

- 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 and yellow 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.