



СЫРЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ И ПЛАВЛЕННЫЕ

Подготовила: Шаманская В.С.

Группа: Б1309ТМ





СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ



КЛАССИФИКАЦИЯ

Плавленные сыры в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют:

- Ломтевые (Российский, Пошехонский, Городской, Костромской и др)
- Пастообразные (Янтарь, Дружба, Волна, Лето, Виола и др)



КЛАССИФИКАЦИЯ

Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют

- стерилизованные;
- пастеризованные;
- сухие;
- копченые (для ломтевых).



Плавленые сыры в зависимости от используемых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на сыры:

- с компонентами, в том числе сладкие, и/или с ароматизаторами;
- без компонентов и ароматизаторов.

ОСОБЕННОСТИ СОСТАВА. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность

Калорийность	275 кКал
Белки	21,2 гр
Жиры	19,4 гр
Углеводы	3,7 гр
Органические кислоты	0,4 гр
Вода	51,6 гр
Насыщенные жирные кислоты	9,4 гр
Холестерин	57 мг
Моно- и дисахариды	3,5 гр
Крахмал	0,2 гр
Зола	4 гр

Макроэлементы

Кальций	630 мг
Магний	30 мг
Натрий	1290 мг
Калий	192 мг
Фосфор	700 мг
Сера	212 мг

Витамины

Витамин А	0,14 мг
Витамин РР	0,2 мг
Бэта-каротин	0,06 мг
Витамин А (РЭ)	150 мкг
Витамин В1 (тиамин)	0,04 мг
Витамин В2 (рибофлавин)	0,35 мг
Витамин В5 (пантотеновая)	0,6 мг
Витамин В6 (пиридоксин)	0,1 мг
Витамин В9 (фолиевая)	14 мкг
Витамин В12 (кобаламины)	0,3 мкг
Витамин С	0,7 мг
Витамин D	0,62 мкг
Витамин Е (ТЭ)	0,4 мг
Витамин Н (биотин)	3,6 мкг
Витамин РР (Ниациновый эквивалент)	6 мг

Микроэлементы

Железо	0,9 мг
Цинк	3 мг
Медь	60 мкг

Стандартный состав плавленого сыра включает в себя:

- молочные продукты: творог, масло, молоко, сычужные сыры;
- соль;
- консерванты (специальные вещества, разработанные специально для сыров и безвредные для здоровья, если не превышать определенной суточной дозы - такая может содержаться только в нескольких килограммах сыра).
- соли-плавители: нетоксичные и безвредные вещества, расплавляющие сырную массу и делающие ее однородной;
- загуститель (традиционно это Е407);
- ароматизаторы;
- красители.



ТЕХНОЛОГИИ

- Традиционная технология производства плавленого сыра — это пастеризация смешанных воедино сырных продуктов, масла, молока, добавок при температуре 75-95° С. Такая обработка делает массу вязкой и тягучей, состав — однородным, уничтожает вредные микроорганизмы, сохраняет при этом полезные и защищает готовое изделие от порчи.
- Ультрапастеризация. Здесь обработка производится при температуре 140°С, что приводит к полной стерилизации. В составе сырной массы вообще не остается микроорганизмов



производства плавленых

1. Подбор сырья **СЫРОВ**

2. Подготовка сырья (обработка и измельчение).

3. Составление смеси.

4. Плавление сырной массы.

5. Гомогенизация сырной массы.

6. Фасование сыра.

7. Охлаждение и упаковывание готового продукта.



ДЕФЕКТЫ

- Слабовыраженный вкус
- Нетипичный для данного вида сыра вкус
- Горький, кормовой, излишне кислый привкусы
- Салистый вкус
- Щелочной привкус
- Песчанистая консистенция
- Рыхлая консистенция
- Мучнистая консистенция
- Пятнистость колбасного копченого сыра
- Пороки внешнего вида
- Прилипание сырной массы



СРОКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Плавленные сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не более 85%.
- Сухой плавленый сыр хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не ниже минус 4 °С и не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85%.
- Не допускается хранение плавленых сыров в одной камере совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом.
- Сроки годности продукта устанавливает изготовитель в технических документах на конкретные наименования плавленого сыра.



КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СЫРЫ





КЛАССИФИКАЦИЯ

Кисломолочные сыры:

- свежие сыры – сыры с краткосрочным созреванием, потребляемые в свежем виде;
- выдержанные сыры – кисломолочные сыры, подвергнутые более длительному созреванию.

В пищевой промышленности кисломолочные сыры классифицируют на:

- терочный кисломолочный сыр;
- творожный несозревающий кисломолочный сыр;



ОСОБЕННОСТИ СОСТАВА. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ.

Пищевая ценность

Калорийность	264 кКал
Белки	19,8 гр
Жиры	19,8 гр
Углеводы	1,5 гр
Органические кислоты	0,1 гр
Вода	56 гр
Насыщенные жирные кислоты	12,7 гр
Холестерин	54 мг
Моно- и дисахариды	1,5 гр
Зола	2,8 гр

Макроэлементы

Кальций	520 мг
Магний	25 мг
Натрий	470 мг
Калий	70 мг
Фосфор	360 мг
Сера	198 мг

Микроэлементы

Железо	0,6 мг
Цинк	3,5 мг
Медь	60 мкг

Витамины

Витамин А	0,205 мг
Витамин РР	0,3 мг
Бэта-каротин	0,1 мг
Витамин А (РЭ)	222 мкг
Витамин В1 (тиамин)	0,04 мг
Витамин В2 (рибофлавин)	0,3 мг
Витамин В5 (пантотеновая)	1,2 мг
Витамин В6 (пиридоксин)	0,2 мг
Витамин В9 (фолиевая)	39 мкг
Витамин В12 (кобаламины)	0,6 мкг
Витамин С	0,2 мг
Витамин D	0,64 мкг
Витамин Е (ТЭ)	0,3 мг
Витамин Н (биотин)	4,2 мкг
Витамин РР (Ниациновый эквивалент)	5,7 мг

- Основным отличием кисломолочных сыров от сычужных служит метод осаждения казеина, который производится молочной кислотой. Последняя вводится в молоко вместе с молочной сывороткой или образуется с помощью чистых культур заквасок.



ДЕФЕКТЫ

- Невыраженный (пресный) вкус
- Хлебный и нечистый вкус возникает Выраженный уксуснокислый и маслянокислый вкус
- Слишком кислый вкус
- Кормовой привкус.
- Горьковатость
- Металлический привкус
- Плесневатость продукции
- выделение сыворотки
- Мажущая консистенция



УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Кисломолочные сыры хранятся недолго – максимум 2 недели. Их следует хранить в холодильнике при температуре от 0 до +6 градусов.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

