

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

**И. В. Сухова**  
**Л. А. Коростелева**  
**Т. Н. Романова**  
**Р. Х. Баймишев**

# **Технология производства сыров**

*Учебное пособие*



Кинель 2019

ББК 36.95Р  
УДК 637.14(07)  
С91

*Рецензенты:*

д-р биол. наук, проф. кафедры «Биотехнологии и переработка  
сельскохозяйственной продукции», ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА,  
*Г. А. Ларионов;*

д-р с.-х. наук, проф. кафедры «Зоотехния», ФГБОУ ВО Самарский ГАУ,  
*С. В. Карамеев*

**Сухова, И. В.**

**С91** Технология производства сыров : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. Н. Романова, Р. Х. Баймишев. – Кинель : РИО Самарского ГАУ, 2019. – 148 с.  
**ISBN 978-5-88575-587-0**

Учебное пособие содержит основные понятия и определения в области переработки молока, производства и экспертизы качества сыра, сведения – классификации сыров, технологии производства отдельных видов сыров, основные факторы, влияющие на качество продукции, пути повышения качества сыров и современные методы оценки качества готовой продукции.

Предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Учебное пособие будет полезно специалистам, работающим в системе производства продукции животноводства и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса.

**ББК 36.95Р**  
**УДК 637.14(07)**

**ISBN 978-5-88575-587-0**

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2019  
© Сухова И. В., Коростелева Л. А.,  
Романова Т. Н., Баймишев Р. Х., 2019

## Предисловие

Переработка молока является одной из важнейших отраслей агропромышленного комплекса. Молоко и молочная продукция служат источниками полноценных белков, жиров, молочного сахара, а также разнообразных минеральных веществ, витаминов, ферментов. Молоко легко усваивается организмом человека. Оно может использоваться как в натуральном виде (цельное молоко), так и в виде разнообразной продукции: кисломолочные продукты, сыры, творог, сливки, масло и т.д.

Сыр занимает особое место среди молочных продуктов. Приемы его изготовления позволили концентрировать представляющие наибольшую ценность жировую и белковую части молока, а затем месяцами и даже годами сохранять этот концентрат. Можно считать, что сыр был одним из первых консервированных продуктов, который сохранялся и использовался не только в домашних условиях, но и в путешествиях.

В учебном пособии рассмотрены базовые технологии и прогрессивные унифицированные технологии производства различных видов натуральных сыров, современные инновационные тенденции развития технологий, экспертиза и оценка качества сыров, некоторые аспекты биохимических и микробиологических особенностей технологии производства натуральных сыров. В пособии рассмотрены требования к качеству и сыропригодности молока, пути его совершенствования и методы контроля; виды и состав используемых заквасок, их роль в формировании видовых особенностей сыров; наряду с классическими технологиями большое внимание уделяется аспектам современного сыроделия – основным направлениям и приемам интенсификации технологии сыров, особенностям производства унифицированных сыров. Наиболее полно раскрыты вопросы экспертизы качества натуральных и плавленых сыров. Приведен в приложении словарь терминов.

Цель данного издания – ознакомить учащихся с основными процессами производства сыров, современной классификацией, требованиями к сырью и функциональным ингредиентам. Учебное пособие знакомит с современными методами оценки качества различных видов сыров.

Содержание данного издания соответствует рабочей программе по дисциплине «Технология производства сыров» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В процессе изучения данного учебного издания обучающийся получает следующие профессиональные компетенции: способность реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства; способность осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.