УДК 637.1(075.8)
ББК 36.95я73
Д 59

Рецензент – Зав. лаборатории института биоэлементологии ОГУ, доктор биологических наук, профессор С.В. Лебедев

Догарева, Н.Г.
Д 59 Промышленные технологии сыров: учебное пособие /Н.Г. Догарева, С.В. Стадникова. Оренбургский гос. ун-т – Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2014. – 216 с.
ISBN

В учебном пособии рассмотрены промышленные технологии производства различных видов сыров, как натуральных, так и переработанных. Рассмотрены классификации, определения сыров. Уделено внимание требованиям к молоку для производства сыров, различным микробиологическим и физико-химическим процессам, происходящим при производстве сыров.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260200.62 (19.03.03) Продукты питания животного происхождения.

УДК 637.1(075.8)
ББК 36.95я73

© Догарева Н.Г., 2014
© ОГУ, 2014

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

Содержание

Введение………………… …………………………….. 4
1 Характеристика сыров……………………………………………... 5
2 Общая технология сычужных сыров…………………………….. 11
2.1 Приемка и подготовка сырья……………………………………… 11
2.2 Подготовка молока к свертыванию………………………………….. 22
2.3 Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна………… 27
2.4 Формование, прессование и посолка сырной массы…………………… 39
2.5 Созревание сыра………………………………………………….. 55
2.6 Маркировка, упаковка и хранение сыра…………………………….. 78
3 Частные технологии сыров………………………………………… 82
3.1 Технология твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания……………………………………………………………. 82
3.2 Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания……………………………………………………………. 95
3.2.1 Группа костромского, голландского, ярославского сыров………… 95
3.2.2 Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания пониженной жирности…………………………………… 106
3.2.3 Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения………… 112
3.2.4 Технология полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания, созревающих при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи…………………………………………… 118
3.3 Технология сычужных рассольных сыров…………………………….. 125
3.4 Технология мягких зрелых и свежих сыров……………………………. 135
3.5 Технология сыров для плавления…………………………………….. 146
4 Технология плавленых сыров………………………………………… 155
4.1 Сырье для производства плавленых сыров…………………………… 155
4.2 Общая технология плавленых сыров………………………………… 158
4.3 Свойства плавленых сыров……………………………………………. 173
4.4 Особенности технологий отдельных групп плавленых сыров……….. 174
4.4.1 Сыры плавленые ломтевые……………………………………………. 175
4.4.2 Сыры плавленые пастообразные……………………………………… 178
4.4.3 Сыры плавленые колбасные…………………………………………… 180
4.4.4 Сыры плавленые сладкие……………………………………………… 182
4.4.5 Сыры плавленые консервные…………………………………………. 184
4.4.6 Сыры плавленые к обеду……………………………………………… 187
4.5 Технологические линии производства различных групп плавленых сыров 188
5 Пороки сыров…………………………………………………………… 191
Список использованных источников……………………………………… 216

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè