

Усовершенствование технологии производства плавленых сыров

Кехтер Ирина Васильевна, ст. преподаватель кафедры технологии производства продовольственных продуктов

Түйін

Қазіргі уақытта сүт өндірісін өңдеу технологиясы маңызды орынға ие, ассортиментті кеңейту мақсатында әр түрлі дәмді және ароматты заттар және қоспалар қаныққан тағамдар шығарылуына бағыттайды.

Аннотация

В настоящее время большое значение для молочной промышленности имеет разработка технологий, направленных на создание продуктов обогащенных различными вкусовыми и ароматическими веществами и добавками, с целью расширения ассортимента.

Summary

Currently, a large value for the dairy industry is the development of technologies to create products enriched with various spices and flavors and ingredients to enhance product range.

В наше время проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи.

Разработана теория сбалансированного питания, согласно которой в рационе человека должны содержаться не только белки, жиры, углеводы в необходимом количестве, но и такие вещества, как незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные соли, в определенном необходимом для нормальной жизнедеятельности организма соотношении.

В организации правильного питания первостепенная роль отводится молочным продуктам. Это в полной мере относится и к сыру.

Плавленый сыр - питательный молочный продукт, ценность которого обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, их хорошей сбалансированностью, а также витаминов, солей кальция и фосфора, крайне необходимых для нормальной жизнедеятельности организма человека. Плавленые сыры вырабатывают из различных сычужных сыров, сыров для плавления, творога, масла коровьего и других молочных продуктов с применением разнообразных наполнителей и специй. Плавление сырной массы достигается путем тепловой обработки при температуре 75-95°C с применением солей-плавителей. В зависимости от технологии выработки и химического состава плавленые сыры подразделяют на ряд групп: ломтевые, колбасные, пастообразные, сладкие, консервированные [1].

Плавленый сыр был изобретен в начале прошлого века швейцарцем Вальтером Гербером. За почти 100-летнюю историю своего существования он приобрел немалую известность и стал любимым продуктом многих людей во всем мире. В Казахстане плавленый сыр известен, наверное, абсолютно всем в первую очередь по сырам «Дружба», «Волна» и «Янтарь». Сейчас ассортимент плавленых сыров на полках наших супермаркетов гораздо более разнообразен, многие отечественные и зарубежные компании-производители выпускают по несколько видов этого продукта. За что же плавленый сыр так любим в народе?! [2].

Пищевая ценность любого сыра, в том числе и плавленого, обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, витаминов, солей кальция и фосфора, необходимых для нормального развития организма человека. Кроме того, плавленый сыр обладает мягкой консистенцией, что важно для людей пожилого возраста, и нежным сливочным вкусом, который так нравится детям.

Актуальность статьи заключается в том, что в настоящее время большое значение для молочной промышленности имеет разработка технологий, направленных на создание продуктов обогащенных различными вкусовыми и ароматическими веществами и добавками, с целью расширения ассортимента.

Объем выработки плавленых сыров в нашей стране с каждым годом растет. Среди них основное место занимают сыры 30—40%-ной жирности. Большинство ломтевых плавленых сыров 30%-ной жирности (городской, колбасный копченый) являются убыточными, и в последние годы, в связи с сокращением их производства, в ассортименте снизилось количество низкожирных плавленых сыров. Плавленые сыры 20%-ной жирности вырабатываются в небольшом количестве.

В связи с этим проведена работа по созданию технологии плавленого сыра 20%-ной жирности, обладающего выраженным вкусом и хорошей, ломтевой консистенцией. Для образования более выраженного вкуса были испытаны различные вкусовые наполнители. Из них отобраны семена тмина и перец. Разработана технология плавленого туристского сыра 20%-ной жирности трех видов: без наполнителя, с тмином и с перцем.

Плавленый сыр туристский вырабатывается из сыров для плавления, сычужных сыров, имеющих отклонения от установленных норм по массовой доле влаги, жира и соли, а также по внешнему виду и консистенции, сливочного масла и других молочных продуктов, со специями или без них путем тепловой обработки и внесения солей-плавителей и специй.

Производство плавленого туристского сыра позволяет использовать вторичное молочное сырье и уменьшить расход сливочного масла, идущего на производство плавленых сыров.

Проведены исследования по определению содержания влажности, оптимального состава, подобраны соли-плавители для сыров 20%-ной жирности. Установлено оптимальное количество влаги — не более 57%. Рекомендуемое количество добавляемого сухого обезжиренного молока — 5%. При таком количестве СОМ плавленые низкожирные сыры имеют хороший вкус и мягкую консистенцию. С той же целью подобраны оптимальные количества солей-плавителей и говяжьего пепсина (протеолитического фермента), добавляемых в сырную массу при созревании[3].

Внедрение технологии плавленого туристского сыра дает возможность увеличить рентабельность производства сыра до 9,34%. Ожидаемый экономический эффект от производства этого сыра — 2270тг/т по сравнению с плавленым сыром столовым 20%-ной жирности.

Исследование и производственная проверка прошла на ТОО "СРПП".

Список использованных источников

1 Кузнецов В.В., Шиллер Г.Г. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т. 3. Сыры. — СПб: ГИОРД, 2003. — 512 с.

2 Гудков А.В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты. — М.: ДеЛи Принт, 2003. — 800 с.

3 А.В. Дунаев, Соколова Н.Ю. Ресурсосберегающие технологии плавленых сыров и сырных продуктов// Сыроделие и маслоделие. — 2010. - № 2 — с. 11-23.

РЕЦЕНЗИЯ

на статью «Усовершенствование технологии производства плавленых сыров»

Кехтер Ирины Васильевны,

ст. преподавателя кафедры технологии производства продовольственных
продуктов

Объем выработки плавленых сыров в нашей стране с каждым годом растет. Среди них основное место занимают сыры 30-40%-ной жирности. Большинство ломтевых плавленых сыров 30%-ной жирности (городской, колбасный копченый) являются убыточными, и в последние годы, в связи с сокращением их производства, в ассортименте снизилось количество низкожирных плавленых сыров. Плавленые сыры 20%-ной жирности, вырабатываются в небольшом количестве.

Плавленый сыр туристский вырабатывается из сыров для плавления, сычужных сыров, имеющих отклонения от установленных норм по массовой доле влаги, жира и соли, а также по внешнему виду и консистенции, сливочного масла и других молочных продуктов, со специями или без них путем тепловой обработки и внесения солей-плавителей и специй.

Производство плавленого туристского сыра позволяет использовать вторичное молочное сырье и уменьшить расход сливочного масла, идущего на производство плавленых сыров.

Внедрение технологии плавленого туристского сыра дает возможность увеличить рентабельность производства сыра.

к.т.н, ст. преподаватель

З. Молдахметова