

# Рекомендации по производству сыра Раклет

## Рекомендованная рецептура

Тип технологии	Традиционный рецепт производства сыра на заводах с автоматизированными линиями.
Источник молока	Используется нормализованное молоко высокого качества.
Происхождение	Производился в горах Вале в Швейцарии более тысячи лет назад. Сыр известен как сыр «fromage à rotir» для поджаривания.
Характеристики сыра	Выпускается в форме низкого цилиндра диаметром от 28 до 36 см, высотой от 5,5 до 7,5 см. Или квадратная форма 40x40 см. Вес от 4,5 до 7 кг. От золотистого до светло-коричневого цвета. Раклет едят в расплавленном виде и подают с картофелем, маленькими луковичками маринованными в уксусе и приправленными перцем.
Физико-химические показатели	pH: 5.15-5.25. Жир: 43-46%. Влага: 45-47%. Соль: 1.5-1.9%.

Таблица 1: Культуры рекомендованные для производства сыра Роклер<sup>1</sup>

Наименование <sup>2</sup>	Дозировка		Форма	Характеристики <sup>3</sup>			
	U/ 10,000 L	U/ 22,000 lbs.		Скорость кислотообразования	Устойчивость к бактериофагу	Распределение аромата	Газообразование
<b>EASY-SET® FLORATM C100</b>	500	500	Глубоко-замороженные	4	5	2	0
<b>DVS® DCC</b>	750	750	Глубоко-замороженные Лиофилизированные	4	5	5	3
<b>DVS® Flora Danica</b>	1000	1000	Глубоко-замороженные Лиофилизированные	1	4	5	4

Таблица 2: Молокозвертывающие ферменты рекомендованные для производства сыра Роклер<sup>1</sup>

Наименование <sup>2</sup>	Дозировка		Форма	Тип	Характеристики <sup>3</sup>			
	x1000 IMCU/ 10,000 L	x1000 IMCU/ 22,000 lbs.			Выход сыра	Плотность сыра	Склонность к образованию горечи	Качество сыворотки
<b>CHY-MAX®M</b>	200-500	200-500	Жидкость Гранулы	FPC <sup>4</sup>	5	5	1	5
<b>NATUREN® Premium</b>	300-600	300-600	Жидкость Гранулы	Animal <sup>5</sup>	3	3	3	3

1. Выбор и комбинация культур и молокозвертывающих ферментов зависят от требуемого процесса и характеристик готового продукта.

2. Аббревиатура DVS® расшифровывается как культура для Прямого Внесения в Танк. Рекомендации по дозировке в этом рецепте действительны только при использовании культур DVS®.

3. Рабочие параметры расклассифицированы по шкале возрастания от 1 (низкий) до 5 (высокий).

4. Ферментативно-произведенный химозин.

5. Животного происхождения.



Молоко	Используется молоко высокого качества.
Тепловая обработка	Пастеризация 72°C с выдержкой 15 секунд. Охлаждение молока до 30°C и предварительное созревание в течение 30-45 минут после внесения культуры (до внесения молокосвертывающего фермента).
Добавки	1. Основная культура (Таблица 1). Молоко предварительно созревает 40-45 минут после внесения культуры. 2. Созревательная культура DVS® CR или DVS® Full Flavor. 3. Молокосвертывающий фермент (Таблица 2). Образование сычужного сгустка в течении 35-45 минут после внесения фермента.
Разрезка	Разрезка сгустка на кубики размером 15-25 мм. Вымешивание разрезанного сгустка в течение 20 минут.
Удаление сыворотки	Удаление 20-25% сыворотки.
Нагревание	Нагревание до температуры 37°C (98°F) для мезофильных культур и до 38-40°C (100-104°F) для мезотермофильных культур в течение 15-20 минут. Внесение горячей воды 50°C (20-25% от первоначального объема). Остальной нагрев за счет подачи пара в рубашку сыроизготовителя.
Финальное вымешивание	Сырное зерно и сыворотку вымешивают еще 30-50 минут в зависимости от требуемого содержания влаги.
Подпрессовка/формование	Сырное зерно предварительно прессуется и нарезается на блоки подходящего размера, которые укладываются в формы.
Прессование	Пресс-формы прессуются постепенно в течение 1,5 часа от 200 г/см <sup>2</sup> до 700 см <sup>2</sup> .
Посолка	Сыр солится в рассоле с концентрацией соли 20-23% и температурой 10-14°C в течение 1-2 дней в зависимости от требуемого содержания соли.
Хранение	Сыр созревает при 10-12°C в течение 50-60 дней при относительной влажности 90-95%. Воск, вакуумные пакеты или возможно нанесение полимерного покрытия, рекомендуется созревание с обмазкой.

#### О CHR. HANSEN

Основанная в 1874 году, Chr.Hansen A/S ([www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)) является глобальной биологической компанией, которая разрабатывает натуральные ингредиенты для продуктов питания, фармацевтики и сельского хозяйства. Все разработки компании основываются на обширных исследованиях и значительных инвестициях в технологии. В компании работают 3000 сотрудников в более чем 30 странах мира. В местных и региональных центрах компании вам всегда окажут помощь, дадут совет и консультации относительно выбора культур и ферментов.

Содержащаяся здесь информация собрана и представлена добросовестно и, насколько нам известно, достоверна и надежна. Она предлагается исключительно для ознакомления, тестирования и оценки и может быть изменена без предварительного и последующего уведомления, если иное не предусмотрено законом или не согласовано в письменной форме. Нет никаких гарантий относительно ее точности, полноты, актуальности, нарушения прав, коммерческой пригодности либо пригодности для какой-либо определенной цели. Все права защищены. Упомянутые здесь продукты не нарушают права интеллектуальной собственности третьих лиц, могут иметь незавершенные или выпущенные патенты, зарегистрированные или незарегистрированные товарные знаки или иные права на интеллектуальную собственность.