

УДК 637.3.05

ВЛИЯНИЕ ПОСОЛКИ НА КОНСИСТЕНЦИЮ И ФОРМОУСТОЙЧИВОСТЬ МЯГКОГО СЫРА

Е.А. Давыдова, Т.И. Шингарева

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

Посолка является одной из основных технологических операций при производстве сыра. Соль влияет на величину усушки сыра, выход готового продукта, консистенцию и формоустойчивость сыра. Поваренная соль, являясь одним из компонентов сыра, регулирует и направляет изменения его реологических показателей, характеризующих типичную консистенцию продукта. Микробиологические, биохимические и физико-химические процессы в сыре, а, следовательно, его качество во многом определяются концентрацией, а также способом внесения соли в сыр.

Посолку сыра осуществляют разными способами. Вопрос о применении того или иного способа посолки решается с учетом видовых особенностей вырабатываемого сыра. Традиционно при производстве жирных мягких сыров способом термокислотной коагуляции белков молока (адыгейский сыр) посолка сыра осуществляется сухой солью. Посолка сухой солью – одна из наиболее трудоемких технологических операций при производстве сыра, и в большинстве случаев осуществляется вручную. В связи с этим на кафедре технологии молока и молочных продуктов была изучена возможность замены сухой посолки посолкой в зерне (сгустке) при выработке жирного сыра способом термокислотной коагуляции белков молока. Проведены исследования по изучению влияния поваренной соли на процесс формирования консистенции и формоустойчивости мягкого сыра.

Установлено, что посолка сыра в зерне (сгустке) оказывает непосредственное воздействие на физико-химические свойства сыра, т.е. на его консистенцию. Посолка сыра в зерне способствует повышению гидрофильности белка, в результате чего полученный сырный сгусток обладает высокой влагоудерживающей способностью и менее подвержен усушке в процессе хранения. Такой способ посолки улучшает структуру и консистенцию сыров, кроме того, в сырах наблюдается равномерное распределение соли по всей массе сырной головки.

Определены режимы процесса посолки, обеспечивающие получение продукта высокого качества с нежной пластичной консистенцией и хорошей формоустойчивостью.