

12-8337

ДУБЛЕТ

Л.П. Жукова
В.С. Калинина
Э.Г.Жукова
Н.Н. Толкунова

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
СЫЧУЖНЫХ ТВЕРДЫХ СЫРОВ**

12-08338

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ-УЧЕБНО-
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС»**

**Л.П. Жукова
В.С. Калинина
Э.Г. Жукова
Н.Н. Толкунова**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫЧУЖНЫХ ТВЕРДЫХ СЫРОВ

**Под общей редакцией заслуженного деятеля науки
Российской Федерации, доктора технических наук,
профессора Ю.С. Степанова**

Орел 2011

УДК 637.344.2

ББК 36.95

Ж86

Рецензенты.

кандидат химических наук, профессор кафедры
«Математика и естественнонаучные дисциплины»
Орловского государственного института экономики и торговли

Г.С. Паришин,

кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология и товароведение продуктов питания»
Орловского государственного технического университета

В.С. Житникова

Ж86 Жукова Л.П., Калинина В.С., Жукова Э.Г., Толкунова Н.Н.

Технология производства сычужных твердых сыров: монография / Под
общ. ред. Ю.С. Степанова. – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011. – 90 с.

ISBN 978-5-93932-383-3

Рассматривается технология производства сычужных твердых сыров, в том числе созревания. Созревание сыра – сложный и длительный процесс, составляющий от нескольких суток до нескольких месяцев в зависимости от вида сыра.

Для ускорения созревания использовался новый метод, основанный на использовании излучателя, содержащего 100 световых диодов, расположенных на площади 100 см³, (световое пятно 100x100 мм, длина волны $\lambda = 539$ нм). Обработывалась закваска для сыра до ее внесения в молоко, что позволило сократить сроки созревания и повлекло за собой снижение себестоимости готового продукта.

Предназначена для научных и инженерно-технических работников, аспирантов и докторантов технических вузов.

Может быть полезна преподавателям и студентам технических вузов.

УДК 637.344.2

ББК 36.95

ISBN 978-5-93932-383-3

© Жукова Л.П., Калинина В.С.,

Жукова Э.Г., Толкунова Н.Н., 2011 г.

© Госуниверситет-УНПК, 2011 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1.Пищевая ценность, состав и свойства сыра.....	5
2.Технологическая схема производства сыра.....	8
3.Требования, предъявляемые к молоку	10
4.Молокосвертывающие ферментные препараты и бактериальные закваски, используемые в сыроделии	17
5.Свертывание молока и обработка сгустка	36
6.Формование, прессование и посолка сыра	45
7.Созревание сычужных твёрдых сыров – традиционное и новое направление	58
Список литературы	88