

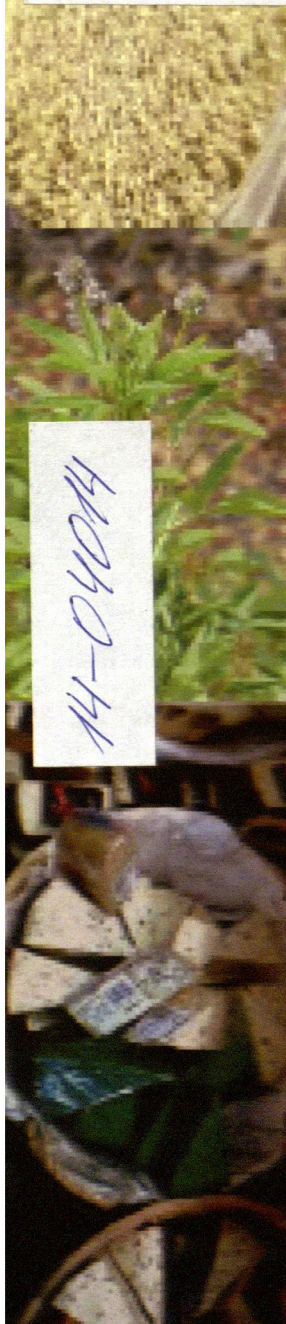
14-4013

ДУБЛЕТ

**В. А. Оноприйко,
Н. М. Панова,
С. А. Емельянов**

**ТЕХНОЛОГИЯ
СЫРНОГО ПРОДУКТА
«ЗЕЛЕНЬ СЫР»**

14-04014



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



В. А. Оноприйко, Н. М. Панова, С. А. Емельянов

ТЕХНОЛОГИЯ СЫРНОГО ПРОДУКТА «ЗЕЛЕНый СЫР»

МОНОГРАФИЯ

Ставрополь
2013

УДК 637.356.4 : 637.334.3 : 637.334.5

ББК 36.95

Т 38

Печатается по решению
учебно-методического совета
Северо-Кавказского
федерального университета

Рецензенты:

д-р биол. наук, профессор, чл.-кор. Россельхозакадемии

В. В. Молочников,

д-р техн. наук, доцент А. Д. Лодыгин

Т 38 Оноприйко В. А., Панова Н. М., Емельянов С. А.

Технология сырного продукта «Зеленый сыр»: монография /
под общ. ред. и предисл. д-ра техн. наук, проф. А. В. Оноприйко. –
Ставрополь: СКФУ, 2013. – 53 с.

ISBN 978-5-9296-0660-1

В монографии изложены все этапы производства и особенности технологии сырного продукта «Зеленого сыр», в обзорном виде приведены технологические особенности других видов сырных продуктов с использованием растительного сырья. Предназначена для студентов вузов и колледжей специальности 260303 – Технология молока и молочных продуктов, а также для специалистов-сыроделов, выпускающих сыры и сырные продукты на мини-заводах и прифермских сыродельных модулях малой производственной мощности.

УДК 637.356.4 : 637.334.3 : 637.334.5

ББК 36.95

ISBN 978-5-9296-0660-1

© Оноприйко В. А., Панова Н. М.,
Емельянов С. А., 2013

© ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский
федеральный университет», 2013

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	3
Глава 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СЫРНЫХ ПРОДУКТАХ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ.....	6
Глава 2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ, ПРИМЕНЯЕМОГО ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРНОГО ПРОДУКТА «ЗЕЛЕНЬ СЫР»	8
2.1. Молочное сырье.....	8
2.1.1. Молоко обезжиренное.....	10
2.1.2. Пахта.....	12
2.1.3. Молочная сыворотка.....	14
2.2. Растительное сырье.....	15
Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ СЫРНОГО ПРОДУКТА «ЗЕЛЕНЬ СЫР».	19
3.1. Подготовка дестабилизаторов белков молока.....	20
3.2. Технология получения и дробления сырной массы....	22
3.3. Прессование и созревание сырной массы.....	25
3.4. Подсушивание и диспергирование зрелой сырной массы.....	29
3.5. Внесение порошка голубого донника и красителя.....	30
3.6. Формование зеленого сыра.....	30
3.7. Сушка сформованных головок.....	32
3.8. Сыр в порошке.....	33
3.9. Производство зеленого сыра в домашних условиях...	33
3.10. Основные показатели зрелого сырного продукта «Зеленый сыр».....	35
Глава 4. ТЕХНОЛОГИИ НЕКОТОРЫХ ВИДОВ СЫРОВ, ПРИГОДНЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ НА МИНИ-ЗАВОДАХ.	36
4.1. Тощий мягкий сыр.....	36
4.2. Альбуминный творог.....	36
4.3. Сыр из пахты.....	37
4.4. Домашний сыр (коттедж).....	37
4.5. Сыр адыгейский.....	38
4.6. Чечил.....	39
4.7. Сыры с зеленью.....	40
4.8. Картофельный сыр.....	42

Глава 5. СТАРЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СЫРОВ, ПРИМЕНИМЫЕ ДЛЯ УСЛОВИЙ МИНИ-ЗАВОДОВ.....	43
5.1. Жирный жервэ (пти-сюие).....	43
5.2. Финч.....	44
5.3. Канкуайот тощий.....	44
5.4. Пастообразные сыры.....	45
5.5. Горшечные сыры.....	46
5.6. Брынза.....	47
Глава 6. БАКТЕРИОФАГИ И МЕРЫ БОРЬБЫ С НИМИ.....	49
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	51
ЛИТЕРАТУРА.....	52