



ОНТУ

Класифікація "Моцарелли"

студентки групи ТМ-43
Ткаченко Тетяни





Сир – це концентрована форма молока, з набагато більше вираженим смаком і більш тривалого терміну зберігання.

Зачне місце в нашому сучасному житті, харчуванні, розвитку місць громадського харчування займають свіжі розсільні сири, які використовуються як самотійно, так і в різних кулінарних стравах.

.





"Моцарелла" за формою поділяється на:

"Моцарелла" (mozzarella) - свіжий пастоподібний тягнутий сир, типовий представник італійських волокнистих сирів категорії паста філата (pasta filata) родом з Півдня Італії; його назва походить від італійського mozzare - "обрізати, відсікати", що пов'язано з технологією його приготування.



1

Перлини



2

Бокончині



3

Чиледжіні



4

Теча



За способом коагуляції білка "Моцарелла" поділяється на два види. Обоє мають право бути на ринку, хоча мають відмінності між собою за складом.

Показник	«Моцарелла» з розчином лимонної кислоти	«Моцарелла» з закваскою прямого внесення
Кількість виділеної сироватки за 1 год.	49%	65%
Вихід готового продукту	420г	385г
Органолептичні показники	характеризувався вираженим сирним, кисломолочним, без сторонніх присмаків та запахів, властивий м'якому свіжому сиру смаком і запахом; поверхня чиста без механічних пошкоджень, пружна, з відбитком перфорації; консистенція мазка, ніжна, в міру щільна; колір білий, рівномірний за всією масою; тісто з наявністю вічок	характеризується вираженим сирним смаком; зовнішній вигляд – без відбитку перфорації; колір білий з кремовим відтінком; консистенція мазка, злегка крихка; тісто з наявністю невеликих пустот
Строк придатності при температурі 4±2°C	5 діб	5 діб



Вимоги до коров'ячого молока :

- молоко повинно бути натуральним, незбираним, чистим, однорідною рідиною від білого до світло-жовтого кольору, без осаду та згустків;
- кислотність – не більше 19 °Т;
- ступінь чистоти – не нижче I групи;
- загальне бактеріальне обсіменіння – не більше 500 тис/см³;
- температура – не вища, ніж 10°C;
- масова частка сухих речовин – не менше 11,5 %;
- кількість соматичних клітин – не більше 600 тис/см³.

Вимоги до буйволиного молока :

- кислотність – не більше 19,3 °Т;
- ступінь чистоти – не нижче I групи;
- загальне бактеріальне обсіменіння – не більше 500 тис/см³;
- температура – не вища, ніж 10°C;
- масова частка сухих речовин – не менше 9,26 %;
- кількість соматичних клітин – не більше 600 тис/см³.

Вимоги до
молока сировини для
виробництва "Моцарелли"
відповідають
ДСТУ 3662-2018

Найбільш популярною
сировиною для виготовлення
моцарелли є коровяче та
буйволне молоко, але на
підприємствах в більшості
виготовляють моцареллу
саме з коров'ячого молока.





Для «Моцарелли» характерні наступні фізико-хімічні показники: масова частка жиру в сухій речовині не менше 43%, масова частка вологи – не більше 60%, масова частка кухонної солі – не більше 3%

- За формою і розміром сир повинен бути у вигляді великих кульок.
- На смак моцарелла повинна бути ніжна, пріснувата, трохи пружна.
- Не повинно бути слизу, цвілі, стороннього смаку та запаху.
- Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 7996:2015 Сири розсільні. Загальні технічні умови. Сир повинен бути розфасований по 1 кг в полімерні відра з розсолом.
- Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».





Висновок:
різні способи
зсідання білків
молока при
виробництві
сирів суттєво
впливають на
вихід готового
продукту.



При використанні заквашувального препарату прямого внесення є нижчий вихід сиру (385 г), аніж при використанні розчину лимонної кислоти, що пояснюється утворенням більшої кількості казеїнового пилу, який переходить до сироватки. Більший вихід цільового продукту (420 г) при використанні розчину лимонної кислоти та сичужного ферменту СНУ-тах фірми «Хр. Хансен Україна»