

РАЗРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО

Комплексных стабилизационных систем для молочной отрасли

*Инновации
Качество
Сервис*



ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЛУТВЕРДЫХ И МЯГКИХ СЫРОВ

В настоящее время в России очень актуальна тема производства полутвердых и мягких сыров и сырных продуктов, производители ищут возможности расширения реализации продукции, повышая ее конкурентоспособность путем сокращения производственных потерь, сокращения сроков созревания сыров при сохранении качества готового продукта.

Компания «Мона Ингредиентс» предлагает новые решения в производстве сыров и аналогов сыра, опираясь на опыт болгарской фирмы Rial. Ведущие болгарские специалисты создали новую технологию производства имитационных сыров, а именно сухое плавление открытого типа.

Важнейшей операцией технологии производства мягких сыров, например Моцареллы, является водяное выпаривание сырного зерна для получения требуемой эластичности, которое сопровождается технологическими потерями (до 8–12%), включая потери жира и белка с влагой. При производстве аналога сыра посредством технологии сухого плавления открытого типа и уникального стабилизатора процесс созревания доведен до 3–5 дней (по сравнению с классической технологией, при которой время созревания составляет до 30–60 дней), а производственные потери снижены до 2–3%. При этом полученный готовый продукт имеет вкусовые характеристики, свойственные продуктам, вырабатываемым стандартным способом, отличную натираемость, в том числе и на слайсере, растягиваемость (в зависимости от типа стабилизатора) и красивый цвет после запекания.

Так, при водяном выпаривании 100 кг сырного зерна получается 82–85 кг готового продукта. Согласно технологии сухого плавления, используя 100 кг свежего сырного зерна после первого прессования и процесса чеддеризации и добавляя 5–7 кг стабилизатора (в зависимости от жирности зерна и желаемой плотности готового продукта), проводим выпаривание и гомогенизацию при температуре 80 °С, фасуем и оставляем на созревание до

3–5 дней. При этом выход готового продукта у нас составляет 103–105 кг.

Существует и второй вариант технологии сухого плавления, при котором берется свежее сырное зерно в количестве 50–80 кг, полученное, как и в первом случае, после первого прессования и процесса чеддеризации, к нему добавляется 10–35% воды, 10–15% стабилизатора (корректируется в зависимости от количества добавленной воды и желаемой плотности готового продукта), проводится сухое выпаривание и гомогенизация до температуры 80 °С, фасуется и оставляется на созревание до 3–5 дней. Стабилизатор помогает связать воду и молочный жир, и с помощью этого мы получаем значительное снижение себестоимости готового продукта, увеличение выхода на 7–30% в зависимости от рецептуры, по сравнению с продуктом, произведенным по традиционной технологии. Плюсом технологии сухого выпаривания открытого типа является то, что в процессе производства можно корректировать рецептуру, путем добавления стабилизатора, воды, вкусоароматики, возвратного продукта. После первого дня созревания аналога сыра его можно упаковать в условиях вакуума, чтобы предотвратить дальнейшие потери влаги. Для технологии сухого выпаривания открытого типа необходимо оборудование шнекового типа с приводом и водяной рубашкой.

Компания «Мона Ингредиентс» совместно с болгарской фирмой Rial также предлагает широкий ассортимент стабилизаторов для плавленых сыров и творожных сыров и кремов для намазывания, которые не уступают по вкусовым характеристикам продуктам лидеров иностранных производителей, и при этом обеспечивая значительное снижение себестоимости. Специального оборудования, кроме плавильного котла с нижним расположением ножа и оборотами 1500–3000 об./мин, не требуется.

«Мона Ингредиентс» также содействует в подборе и закупке необходимого оборудования за рубежом. ●

*По материалам компании
«Мона Ингредиентс»*

+7 (812) 457-09-30
www.mona-spb.ru
info@mona-spb.ru

