

ПРОИЗВОДСТВО СЫЧУЖНОГО СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ ПАЖИТНИКА Production of rennet cheese with fenugreek

Е. С. Барыкина, студент

О. П. Неверова, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

В настоящее время на рынке представлено огромное разнообразие различных видов, начиная от классических сыров и заканчивая экзотическими видами сыров. Каждый сыр имеет свой уникальный вкус и текстуру. Кроме того, сыры могут быть приготовлены с различными добавками, такими как травы, специи, фрукты и орехи, что позволяет создавать уникальные комбинации вкусов и ароматов. В этой статье мы рассмотрим один из таких сыров - сыр с пажитником, и узнаем о его уникальных свойствах и способах приготовления.

Ключевые слова: сыр, производство, пажитник, полезные свойства.

Summary

Currently, there is a huge variety of different types on the market, ranging from classic cheeses to exotic types of cheeses. Each cheese has its own unique taste and texture. In addition, cheeses can be prepared with various additives, such as herbs, spices, fruits and nuts, which allows you to create unique combinations of flavors and aromas. In this article, we will look at one of these cheeses - fenugreek cheese, and learn about its unique properties and cooking methods.

Keywords: cheese, production, fenugreek, useful properties.

Среди продуктов питания сыр занимает лидирующее место по пищевой и энергетической ценности. Характерной особенностью сыра является высокое содержание белка, молочного жира, минеральных солей и витаминов в сбалансированной и легко усваиваемой форме.

На данный момент известно более двух тысяч названий сыров, и этот список постоянно пополняется.

Сыр – это не только вкусный, но и полезный продукт, который содержит множество важных питательных веществ. Он богат белком, который помогает повысить иммунитет, восстановить клетки и является полезным компонентом для мышц. Так же в сыре много кальция, с помощью которого можно укрепить кости, уменьшить риск развития остеопороза, защитить зубы от кариеса, а также способствует поступлению питательных веществ в клетки [1].

Сыр содержит важные микроэлементы, такие как селен и цинк, которые помогают поддерживать здоровье иммунной системы и предотвращать развитие многих заболеваний [2].

Сыр является ценным источником питательных веществ, которые необходимы для здорового образа жизни. При этом не стоит забывать, что употребление сыра должно быть умеренным и в рамках рекомендуемой нормы потребления, чтобы избежать возможных проблем со здоровьем [3].

Одним из самых интересных и необычных видов сыра является сыр с пажитником. Он имеет особый вкус, а также множество полезных свойств для здоровья.

Пажитник – это ароматное, однолетнее растение семейства Бобовые. Название в переводе означает «треугольник» — семена пажитника имеют треугольную форму. При этом можно встретить и другие названия, такие как шамбала, хельба, фенугрек, верблюжья трава, греческое сено. Пажитник это растение, которое добавляется в сыр как специя, чтобы придать ему уникальный вкус и аромат [4].

Пажитник является богатым источником витаминов и минералов, таких как кальций, железо, магний и калий. Так же он обладает многочисленными функциями, которые благотворно влияют на организм человека, например:

Первая функция – снижает холестерин.

Вторая функция – обладает противоопухолевым действием.

Третья функция – обладает противовоспалительным влиянием (в том числе при злокачественных образованиях).

Четвертая функция – стабилизирует артериальное давление.

Пятая функция – формирует устойчивый иммунитет.

Шестая функция – нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

Седьмая функция - укрепляет стенки сосудов, препятствует образованию тромбов.

Восьмая функция – снижает уровень сахара в крови [5].

Употребление пажитника в умеренных количествах считается безопасным. А вот избыточное потребление способно причинить вред. Поэтому, несмотря на весь спектр полезных свойств, пажитник имеет и противопоказания:

- индивидуальная непереносимость продукта
- аллергические реакции;
- повышенный показатель пролактина и эстрогена в крови;
- острый период кишечных расстройств;
- обострение заболеваний ЖКТ;
- астма;
- детский возраст (до двенадцати лет).

Сыр с пажитником очень популярен в Европе и имеет своих поклонников по всему миру.

Технологический процесс производства сыра включает основные стадии: приемка и подготовка сырья, внесение закваски и свертывание, перемешивание сырной массы с семенами пажитника, самопрессование, формование и упаковка продукта [6].

Процесс изготовления сычужного сыра с пажитником состоит из нескольких этапов:

Первый этап в приготовлении сыра с пажитником – приемка и оценка качества молока. Это очень важный этап, который необходим для того чтобы получить высококачественный сыр. При производстве сыра необходимо использовать только свежее, натуральное молоко. Оно должно иметь насыщенный вкус, запах, цвет и консистенцию.

Второй этап – пастеризация и охлаждение молока. Пастеризация – это действенное средство уничтожения в молоке патогенных бактерий и нежелательных вегетативных форм, вредных для сыра микроорганизмов, случайно попавших в молоко из внешней среды.

Третий этап – внесение закваски, фермента и хлорида кальция.

Четвертый этап – Коагуляция и нарезка сырного зерна. Важно контролировать температуру и время свертывания, чтобы сгусток получился достаточно плотным, чтобы образовать сыр, но не слишком жестким.

Пятый этап – введение в сырное тесто пажитника. В сыр принято добавлять пажитник в семенах для того, чтобы их было видно. Тогда сыр приобретет и аромат, и декор. Для более распределенного по всему сырному тесту вкуса пажитника рекомендуется класть и семена, и молотый.

Шестой этап – формование сырной головки и самопрессование. Сырную массу формируют с целью уплотнения сырной массы в форму и оставляют на несколько часов для образования корки с целью уплотнения сырной массы,

Седьмой этап – созревание. Этот этап необходим, так как за время созревания сыр развивается более насыщенный и богатый вкус, который делает его особенным и неповторимым.

Восьмой этап – упаковка. Упаковывают в полиэтиленовые пленки. Так же сыр маркируют: с помощью специальной краски на поверхность сыра наносят определенные обозначения (содержание жира, номер предприятия, местоположение предприятия).

Приготовление сыра с пажитником может быть сложным процессом, который требует многих навыков и опыта. Вкус у готового сыра в меру соленый, кисловатый с «ореховым» привкусом. Такой сыр может быть использован в качестве основного ингредиента в различных блюдах, таких как пицца, сэндвичи или салаты. Он также прекрасно подходит для сервировки с фруктами, орехами или вином, что делает его идеальным выбором для ужинов в кругу друзей.

В целом, сыр с пажитником является уникальным и вкусным продуктом. Он не только добавляет необычный вкус и аромат в различные блюда, но также имеет множество полезных свойств, для здоровья. Сыр с пажитником - это определенно то, что стоит попробовать.

Библиографический список

1. *Гогаев О. К., Караева З. А., Кадиева Т. А., Моргоева Д. Г.* Технология молока и молочных продуктов. СПб.: Лань, 2022. 208 с.
2. *Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель В. В. Крючкова.* Персиановский: Донской ГАУ, 2018. 232 с.
3. *Раманаускас И. И., Майоров А. А.* Сыроделие: техника и технология. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 508 с.
4. *Наумкин В. Н., Коцарева Н. В., Манохина Л. А., Крюков А. Н.* Пищевые и лекарственные свойства культурных растений: учебное пособие. СПб.: Лань, 2022. 400 с.
5. *Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам: учебное пособие.* Вологда: ВГМХА им. Н. В. Верещагина, 2021. Т. 2: Технические науки, 2021. 343 с.
6. *Клычкова М. В., Догарева Н. Г., Кичко Ю. С.* Малоотходные технологии переработки молочного сырья: учебное пособие. Оренбург: ОГУ, 2016. 221 с.
7. *Максименко А. П.* Декоративные и полезные растения в ландшафтном дизайне: учебное пособие для вузов. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 124 с.