

ПОЛУТВЕРДЫЙ «ФЕРМЕРСКИЙ» СЫР С ИЗЮМОМ Semi-hard "Farmer's" cheese with raisins

Д. П. Приманченко, 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 статье рассматривается полутвердый сыр «Фермерский» с изюмом, который сочетает в себе классическую рецептуру приготовления полутвердого сыра с добавлением сладкого изюма, придающего продукту необычный вкус. Описана технология его производства и перечислены характеристики.

Ключевые слова: история, фермерский сыр, технология производства, основные ингредиенты, различия, плюсы и минусы производства.

Summary

The article discusses semi-hard cheese "Farmer's" with raisins, which combines the classic recipe of semi-hard cheese with the addition of sweet raisins, which gives the product an unusual flavor. The technology of its production is described, and the characteristics are listed.

Keywords: history, farm cheese, production technology, main ingredients, differences, pros and cons of production.

История Фермерского сыра

Фермерский полутвердый сыр имеет древнюю историю. Технология его производства возникла из-за необходимости сохранять молоко, которое перевозилось на большие расстояния на отдаленные рынки. Фермеры стали добавлять в молоко соль, чтобы замедлить процесс скисания, и таким образом получить крепкую корочку.

Со временем процесс приготовления полутвердого сыра был усовершенствован и стал одним из самых популярных видов сыра во всем мире. Сегодня фермерский сыр считается деликатесом и часто используется в высокой кулинарии. Его неповторимый вкус и аромат делают его незаменимым ингредиентом многих блюд.

Фермерский сыр – это традиционный молочный продукт, изготавливаемый вручную на небольших фермах. В отличие от промышленного сыра, фермерский сыр производится из свежего натурального молока без добавления консервантов или других искусственных ингредиентов.

Этот уникальный сыр обладает богатым, насыщенным вкусом и разнообразной текстурой, которая варьируется в зависимости от региона, рецептуры и способа производства. Он представляет особую ценность для гурманов, которые ценят аутентичность и традиционные методы производства.

Основные ингредиенты для производства фермерского сыра

- Молоко – основа для фермерского сыра. Как правило, это свежее, необработанное молоко с местных ферм.

- Сычужный фермент – натуральный фермент, который помогает сворачиваться и формировать структуру сыра.

- Соль – для вкуса и консервации во время созревания

- Бактериальные культуры – особые бактерии, которые помогают сыру созревать и приобретать уникальный вкус и текстуру.

- Изюм

Производства фермерского сыра

1. Отбор и подготовка молока

Производство фермерского сыра начинается с использования молока здоровых животных, выращенных в экологически чистых условиях. Молоко тщательно фильтруется и пастеризуется, чтобы сохранить его натуральные свойства.

2. Ферментация и сыворотка

Для запуска процесса ферментации в молоко добавляют специальные закваски, содержащие молочнокислые бактерии. Затем сырную массу отделяют от сыворотки - ценного побочного продукта.

3. Формовка и прессование, добавление изюма

Сырная масса помещается в специальные формы, где под давлением влага отделяется и сыр приобретает характерную форму. Этот ручной процесс требует особых навыков и опыта.

Продолжительность и способы созревания фермерского сыра зависят от многих факторов, таких как тип сыра, рецептура, технология производства и даже региональные традиции. Этот кропотливый процесс позволяет сыру раскрыть свой уникальный вкус и аромат, а также добиться идеальной текстуры.

Различия между фабричным и фермерским сыром

Качество ингредиентов играет важную роль в отличии фабричного сыра от фермерского. Для производства фермерского сыра чаще всего используется свежее натуральное молоко высокого качества, которое является богатым источником кальция и фосфора.

В то время как фабричный сыр изготавливается из восстановленного, или сухого, молока, а также обезжиренного молока и сливок. Конечно, такие манипуляции с молоком ухудшают насыщенность вкуса. Ведь они убивают «живые» бактерии и естественную микрофлору, которые так важны для получения особого вкуса и аромата сыра.

Кроме того, фабричный сыр в основном содержит пищевые добавки. Они необходимы для продления срока хранения и улучшения его внешнего вида. В так называемые сырные продукты также добавляют ароматизаторы, идентичные натуральным, красители, нитраты натрия и калия для подавления роста бактерий, регуляторы кислотности и растительные масла, в том числе пальмовое. Все эти добавки разрешены в России в допустимых количествах.

Производственные процессы также различаются между заводским и фермерским сыром. Фермерский сыр часто изготавливается вручную традиционными методами, что занимает много времени. Соответственно, это влияет на конечную стоимость продукта. На фабриках используются автоматизированные процессы, что обеспечивает стабильность и однородность продуктов. Заводам невыгодно производить 100% натуральный сыр ни с точки зрения времени, ни с точки зрения ручного труда, ни с точки зрения качества сыря.

Плюсы и минусы «Фермерского» сыра с изюмом

Плюсы:

1. Натуральность продукта. Фермерский сыр необходимо изготавливать исключительно из натурального и свежего молока, без консервантов и красителей.

2. Неповторимый и незабываемый вкус. На маленьких производствах каждый Фермерский сыр обладает своим неповторимым вкусом и ароматом, который существенно отличается от промышленных сыров.

Минусы:

1. Стоимость. Стоимость Фермерского сыра произведенного на частных мелких сыроварнях существенно отличается от сыра, который находится на прилавках магазина. Это обуславливается тем, что такие сыры изготавливаются из высококачественных продуктов.

2. Неравномерное качество. Из-за производства на небольших фермах качество Фермерского сыра может колебаться и незначительно отличается от партии к партии.

3. Доступность. Фермерский сыр не всегда легко можно найти в обычных магазинах сетевых, поскольку его производство масштабируется и не всегда может удовлетворить спрос покупателя.

Библиографический список

1. Технология и техника молочной промышленности: учебное пособие / сост. И. В. Буянова и др. Кемерово: КемГУ, Часть 2, 2020. 186 с.

2. *Голубева Л. В.* Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. 4-е изд., испр. СПб.: Лань, 2022. 360 с.

3. *Куренкова Л. А.* Исследование возможности применения растительного сырья в производстве творожного продукта. / Л. А. Куренкова, М. А. Нифанова, Н. В. Фатеева // Молочнохозяйственный Вестник. 2019. № 3. С. 101-108.