

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОЖНОГО СЫРА ШЕВР
Production technology of chevre cook cheese

К. А. Боровикова, студент,

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

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Статья посвящена технологии производства и переработки сыра Шевр, который является популярным сыром во многих странах мира. В статье представлен обзор основных этапов производства сыра Шевр, включая подготовку молока, сгусток и формование сырной массы, процесс созревания и хранения. Также обсуждаются особенности переработки сыра Шевр, включая использование различных культур молочнокислых бактерий, методы добавления приправ и технологии упаковки. В статье также затрагиваются актуальные вопросы качества, безопасности и требований к производству сыра Шевр. Этот обзор предоставляет полезную информацию для производителей молочной продукции, специалистов в области пищевой промышленности и всех, кто интересуется процессом производства и переработки сыра Шевр.

Ключевые слова: шевр, сыр, технология, польза, предприятие, история.

Summary

The article is devoted to the technology of production and processing of Chevre cheese, which is a popular cheese in many countries around the world. The article provides an overview of the main stages of Chevre cheese production, including the preparation of milk, curdling and shaping of the cheese mass, the ripening process and storage. Peculiarities of Chevre cheese processing are also discussed, including the use of different cultures of lactic acid bacteria, seasoning methods, and packaging technologies. The article also touches on current issues of quality, safety and requirements for the production of Chevre cheese. This review provides useful information for dairy producers, food processors, and anyone interested in the production and processing of Chevre cheese.

Keywords: chevre, cheese, technology, benefit, enterprise, history.

Цель работы: изучить технологию производства творожного сыра Шевр.

Сыры на козьем молоке начали изготавливать еще в Древней Греции, однако во Францию технология перекочевала только в I-II веке, а широкое производство началось в VIII веке, тогда и сформировался основной рецепт.

В нашей стране коровье молоко было основным выбором, но в последнее время становится заметной тенденцией в предпочтении козьего молока, так как оно обладает рядом преимуществ над первым.

Шевр является фермерским продуктом, в большинстве случаев его изготавливают без дополнительных плесневых культур, поэтому потребителям доступен молодой сорт сыра Шевр. Крупные сыроварни уделяют больше времени созреванию этого молочного продукта и добавляют белую плесень.

К разновидностям Шевра относятся сыры Бюш-де-Шевр, Кёр-де-Шевр, Шабишу-дю-Пуату и другие.

Продукт имеет белый цвет с еле заметной голубизной, выпускается в форме колбаски или цилиндра.

Вкус сыра Шевр бывает разным и зависит от степени зрелости. Молочный продукт может быть нежным и сливочным, пикантным с ярким привкусом орехов и нотками сухофруктов. Запах у сыра достаточно резкий, а текстура кремовая, но становится плотнее со временем.

Сыр обладает несколькими преимуществами:

- Нежный вкус: Сыр шевр имеет нежный и кремообразный вкус с легкой кислинкой, что делает его привлекательным для любителей сыров.

- Полезные свойства: Козье молоко богато белками, витаминами и минералами, что делает сыр шевр питательным и полезным для организма.

- Разнообразие: Сыр шевр может быть представлен в различных вариантах - от мягкого и кремообразного до твердого и острой, что позволяет выбрать подходящий вариант для любого вкуса.

- Легкость усвоения: Благодаря особенностям козьего молока, сыр шевр часто легче переваривается, что делает его хорошим выбором для людей с некоторыми пищевыми непереносимостями.

Сыр средней калорийности: в 100 граммах молочного продукта содержится примерно 232 килокалорий. Чем дольше сыр созревает, тем выше становится его калорийность, вплоть до 257 килокалорий.

Молочный продукт богат пробиотиками, которые защищают организм от дисбактериоза и помогают наладить пищеварение. Благодаря кальцию и фосфору укрепляются кости, мышцы, зубы и волосы.

Легко усваиваемый белок поможет тем, кто активно занимается спортом. Он способствует быстрой регенерации организма и формирует мышечную массу.

Небольшое количество сыра Шевр в день улучшит состояние сосудов, предупреждая множество болезней. А витамины в составе молочного продукта сохранят молодость кожи.

Сыры Шевр назначают в некоторых случаях людям, которые восстанавливаются после тяжелых заболеваний.

Для успешной переработки козьего молока в сыр или другие молочные продукты необходимо правильно подготовить сырье. Вот основные этапы подготовки козьего молока к переработке:

1. Сбор молока:

Молоко собирается у коз утром и/или вечером, в зависимости от графика доения.

Индивидуальная гигиена коз и условия содержания играют важную роль в качестве молока.

2. Охлаждение молока:

Свежее молоко охлаждается до температуры хранения (около 4 градусов Цельсия), чтобы предотвратить размножение бактерий и сохранить свежесть.

3. Фильтрация молока:

Молоко фильтруется для удаления загрязнений, остатков сена или шерсти, которые могли попасть в него в процессе доения.

4. Проверка качества молока:

Проводится проверка наличия посторонних запахов, внешнего вида и вкуса молока.

Также может проводиться анализ на содержание жиров, белков и других показателей качества.

5. Пастеризация или обеззараживание:

В зависимости от технологии переработки, молоко может быть подвергнуто пастеризации (нагреванию до определенной температуры) или другим методам обеззараживания для уничтожения вредных микроорганизмов.

6. Хранение молока:

После подготовки молоко хранится в специальных емкостях при оптимальной температуре и условиях, чтобы сохранить свежесть и качество до момента переработки.

Правильная подготовка козьего молока к переработке является важным шагом для получения качественного и безопасного молочного продукта. Соблюдение гигиенических норм, контроль качества и правильные технологические процессы позволят обеспечить успешную переработку молока и производство высококачественной продукции.

основные этапы технологии производства творожного сыра Шевр:

1. Получение молока: для производства творожного сыра Шевр используется козье молоко, которое должно быть свежим и качественным.

2. Пастеризация: молоко пастеризуют для уничтожения вредоносных микроорганизмов при температуре около 72-75 градусов Цельсия в течение 15-20 минут.

3. Заквашивание: к пастеризованному молоку добавляют закваску с молочнокислыми бактериями, чтобы запустить процесс сквашивания. Продукт сквашивается при температуре около 20-25 градусов Цельсия в течение 12-24 часов.

4. Ферментация: для образования сгустка в молоке добавляют фермент, который способствует коагуляции белка. Молоко оставляют на 1-2 часа при комнатной температуре.

5. Сгусток и сливание сыворотки: образовавшийся сгусток разрезают на кусочки и оставляют на дренаж, чтобы избавиться от сыворотки. Этот процесс может занять от нескольких часов до суток.

6. Формование и охлаждение: полученный творожный сыр закладывают в формы и оставляют остывать при температуре в холодильнике от 6 до 12 часов.

7. Упаковка и хранение: готовый творожный сыр Шевр извлекают из форм, упаковывают в соответствующую упаковку и хранят при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия.

Творожный сыр Шевр получается нежным, кремо-образным и нежно-кислым на вкус. Он идеально подходит для употребления в свежем виде, а также для приготовления различных блюд и закусок.

Заключение. Технология производства творожного сыра Шевр представляет собой сложный, но увлекательный процесс, требующий определенных навыков и знаний в области сыроделия. Все этапы производства, начиная с подготовки молока и заканчивая упаковкой готового продукта, имеют важное значение для качества и вкусовых характеристик сыра. Тщательный контроль температуры, времени и используемых ингредиентов позволяет получить высококачественный творожный сыр, который радует своим вкусом и питательными свойствами. Надеемся, что наша статья позволит вам лучше понять процесс производства творожного сыра Шевр и оценить его значимость в мире сыроделия.

Библиографический список

1. *Борисова А. В., Поликарпова К. В.* Изучение пригодности молока сырого, пастеризованного и ультрапастеризованного для приготовления сыра // Хранение и переработка сельхозсырья. 2020. № 2. С. 44-58. ISSN 2072-9669.
2. *Майоров А. А., Щетинина Е. М.* Расширение ассортимента сыров в Алтайском крае // Ползуновский вестник. 2013. № 4 (том 4). С. 55-59. ISSN 2072-8921.
3. *Технология и техника молочной промышленности. Цельномолочное производство и сыроделие: учебное пособие / составители М. Г. Курбанова и др.* Кемерово: КемГУ, 2023. 232 с. ISBN 978-5-8353-3075-1.
4. *Терентьев В. В., Терентьева М. В., Максимова О. В.* Домашнее овцеводство и козоводство: учебное пособие для спо. 4-е изд., стер. СПб.: Лань, 2024. 192 с. ISBN 978-5-507-47580-3.
5. *Третьяков Е. А.* Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебно-методическое пособие. Вологда: ВГМХА им. Н. В. Верещагина, 2018. 148 с. ISBN 978-5-98076-277-3.