

НОВА ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАЛОСІЛЬНОЇ БРИНЗИ

В.М.НЕЧМІЛОВ – аспірант, інститут тваринництва УААН

Важливу роль у збільшенні виробництва продуктів харчування для населення відіграє молоко овець, яке з давніх часів використовують для виробництва масла, бринзи та інших сирів, як у зарубіжних країнах, так і у нас, особливо у західних областях України.

З метою зниження витрат та підвищення продуктивності праці і смакових якостей при виробництві бринзи створено багато технологій. Однак, загальним недоліком відомих технологій є те, що вони мають тривалий технологічний цикл, який дозволяє споживати готову бринзу лише після двохтижневого зберігання у розсолі з дня виготовлення.

З урахуванням викладеного, нами розроблено нову технологію виготовлення малосіЛЬНОЇ бринзи за допомогою експрес-методу, що зумовило скорочення технологічного циклу у 4-5 разів та підвищення смакових якостей продукту на 10-12%.

Одержувалося овече молоко за допомогою доїльної установки для овець "Асканія". Таке молоко має високі санітарно-гігієнічні показники. Воно не має осаду і пластівців, кислотність у середньому становить 24,60±0,50 Т, жирність – 7,32 ± 0,77%, ступінь чистоти – першої групи.

Технологічний процес виготовлення малосіЛЬНОЇ бринзи за принципом експрес-методу здійснюється у пристосованому цеху, який включає таке обладнання: установку для пастеризації овечого молока, яка включає дві ємкості з обсягом 25 і 40 л., охолоджувач молока проточною водою із водопровідної мережі за допомогою сифону, ванну для заквашування молока, вузол із серпанки з дерев'яною перекладиною для попереднього стікання сироватки, імпровізований прес, який складається з двох однакових напівконічних поліетиленових ємкостей обсягом 25 л кожний, для заключного відпресування сироватки, бочкотару ємкістю 50 л для зберігання м'яких сирів, ємкості обсягом 50 л для зберігання рідких компонентів, лабораторне обладнання і предмети особистої гігієни.

Пастеризують молоко при температурі + 75 С з експозицією 15 хвилин. В пастеризоване молоко перед заквашуванням додавалася кухонна сіль у кількості 1-1,5 % від об'єму молока. Пастеризоване молоко швидко охолоджують в ємкості з проточною водою до температури 30-32 °С. Потім виливають у ванну для приготування кальє.

Молочно-кислу закваску готують з сухого бактеріального концентрату для сиру українського виробництва згідно правил приготування. Готову закваску у пастеризоване, молоко вносять у кількості від 0,3 до 1 %

Готову грибну ферментативну закваску японського виробництва "Bacteriale Meito Rennet" вносять з пастеризованою водою із розрахунку 1 г на 100 кг молока, ретельно розмішуючи молоко збивачкою. Потім ванну накривають серп'янкою і залишають на 1 годину до повного звертання. Готовий згусток – кальє повинен бути рівним і щільним. При введенні в нього шпателя пластівці білка не прилипають, сироватка прозора, жовтувата.

Готове кальє вивантажують із ванни за допомогою ковша тонкими шарами у ємкість, вислану серп'янкою, з якої формують вузол, зав'язують його верхню частину і підвішують до перекладки для попереднього стікання сироватки. Сирне тісто витримують у цьому вузлі протягом однієї години до повного стікання сироватки. Після цього вузол переносять в імпровізований прес, ставлять на нього таз з водою в якості гідровантажа і наливають в нього води 2 : 1 сирної маси.

Пресування триває 2 години. Після цього знімають гідровантаж, переносять сирний пласт на піднос, розкривають серп'янку, проводять різання на бруски форматом 10 × 10 × 10 см. Одержана бринза має малосільний, чистий, кисломолочний смак, ніжну, консистенцію. На розрізі є невелика кількість вічок. Вона придатна до вживання людиною або для подальшого зберігання у розсолі солоні сироватки концентрацією 17–18 %.

Отримана малосільна бринза експрес-методом пакувалася у поліетиленову плівку за допомогою вакуумного приладу

"ПМ – ВЕСТА – 03" і поліетиленову напівконічну тару. Вивчалися режими зберігання упакованого продукту з подальшим визначенням бактеріологічних показників. Після шести місяців зберігання упакованої бринзи при низьких температурах смакові та харчові якості продукту не змінилися.

Розроблений новий продукт із овечого молока пройшов широку апробацію і масову дегустацію. Його споживачами і цінителями були учасники двох Міжнародних науково-виробничих конференцій, які відбулися на базі інституту "Асканія-Нова" у травні і червні 2000 року.

Цей новий вид малосільної бринзи отримав високу оцінку за її смаковими і товарними якостями.

У складі учасників конференцій були і вчені із США, Голландії і Бельгії.

Зокрема, Dobrinsky Soha відзначив, що розроблена малосільна бринза дуже схожа на американський сир Голбі, але з більш м'яким смаком.

Сир необхідно експортувати як нову альтернативу жирним сирам Греції, тобто козячим сирам. Показники цього сиру дорівнюють типічним американським і європейським сирам.

При комплексній дегустаційній оцінці нового виду малосільної бринзи, виготовленої за принципом експрес-методу, загальний бал становив 99,7, а оцінка за смаком 40,0 сортам екстра.