

БЛАГОРОДНЫЙ СЫР И ЕГО ТАЙНЫ

*М.А. Дикарева, 2 курс, биотехнологический факультет
Научный руководитель - старший преподаватель М.Н. Улитко
ФГОУ ВПО «Ульяновская ГСХА»*

Перевод статьи «Edler Käse und seine Geheimnisse»

Сыр – твердый молочный продукт, который, за редким исключением, добывается благодаря свертыванию белка молока. Молочные продукты причисляют в Европе, Северной Америке и Австралии к основным пищевым продуктам.

Считалось, что уже охотники каменного века в желудке убитых молодых жвачных животных, которые незадолго до этого пили материнское молоко, обнаружили желеобразные белесые сгустки. Такой ферментированный сычужный творог представлял первоначальный вид сыра.

При этом различные сырные традиции человечества утверждают, что сыроварение развивалось в разные времена и в разных местах, отчасти независимо друг от друга и лишь позднее рецептами изготовления обменивались и передавали их на далекие расстояния. При этих благоприятных обстоятельствах возник съедобный непортящийся продукт.

Уже давно сыр занимает прочное место в повседневной жизни греков. Он ценился как деликатес и был желанным товаром на рынке, ему приписывались афродизирующие действия, и он нашел применение как жертвенный дар богам.

Греческие рабы совершенствовали искусство сыроделия в Римской империи, откуда оно распространилось через границы занятых Римом областей почти во все части Европы.

Римляне создавали большое число печеных товаров с сыром и всевозможные вариации сырных салатов. Римские легионеры брали сыр, наряду с изюмом и маслинами, как провиант, в свой походной багаж.

Сыр распространен особенно на Западе. Можно перечислить до 5000 различных сортов сыра, причем названия сортов различаются от одного мастера к другому. Страна с самым большим производством сыра во всем мире - это США.

Изготовление сыра. Для изготовления одного килограмма сыра необходимо, в зависимости от типа сыра, от 4-12 литров молока. По процессу изготовления различаются три вида: кисломолочные сыры, сычужные сыры и сывороточные сыры.

Изготовление сыров различается: по виду использованного молока, (например, от овцы, козы или коровы); по предварительной обработке (пастеризация, добавка бактерий и т.д.); по процессу изготовления (температура, величина глазков сыра и т.д.); по внешнему виду. Возможны такие добавки как соль, пряности, культуры бактерий и грибов; дополнительная обработка рассолом или плесенью. Таким образом возникают очень различные сыры. Также для каждого сорта сыра имеются специальные ножи для сыра.

Сегодня сыр производится преимущественно из коровьего молока, однако, по-прежнему имеется также сыр из овечьего и козьего молока. Моцарелла производится оригинально из молока буйвола. Однако, для сегодняшнего массового производства используют часто более дешевое коровье молоко. Из молока свиней нельзя изготавливать сыр, так как свиное молоко содержит мало казеина и технически трудно доить свинок.

Сорта сыра по наличию специальных культур делятся на: кислomолочные сыры: Тирольский серый сыр, Гарцевский, он створаживается без сычуга, с помощью кислomолочных бактерий и в основном с масляными бактериями; **плесневые сыры:** Белоплесневый сыр – Камамбер, изготавливается с грибом пенициллина; **голубоплесневые сыры** – Рокфор, Горгонцолла, изготавливаются с помощью гриба пенициллина рокфорти; **красномасленные сыры** – Ромадур, Лимбургский, изготавливаются со смазочными бактериями; **сыр из сырого молока** - изготавливается из необработанного молока; **плавленый сыр** - из разных сортов сыра с добавлением воды и плавленых солей; **сывороточный сыр** - не из молока, а из сладкой сыворотки. Эта сыворотка подогревается до 95°C и незадолго до достижения температуры в нее добавляют закислитель, причем в результате выделяется сывороточный протеин (альбумин и глобулин), который снимают и перерабатывают дальше.

Сывороточный сыр очень беден жиром. После отделения его хорошо сбивают и солят, и этим он достигает свою кремообразную консистенцию и свой тонкий вкус. К сывороточным сырам принадлежат итальянская Рикота, норвежский бурый сыр, аллеманский и изготовленный в Австрии и Швейцарии творожистый сыр, а также греческий Маноури. Особенный рецепт изготовления сыра нашли в Швейцарии и в Форарльберге: иногда на рынках здесь можно найти сыр «альпийский шоколад».

Наряду с этим различают еще приготовление плавленого сыра (он содержит другие компоненты, например, сливки или другие продукты, как кусочки грибов или фруктов), а также композиции сыра (изделия, которые составлены из двух или нескольких сортов сыра). Кроме того, многие сорта сыра совершенствуются благодаря добавкам пряностей, орехов или трав, так французский Мимолет Аннато содержит окрашивающее вещество из семян Орлеанского кустарника.

На кухне сыр находит применение в приготовлении многих блюд. Сегодня наиболее известны такие сыры как Фондю и Раклетт. К праздничному столу благородные сорта сыра выбираются также в качестве десерта и особенно ценятся в сочетании с подходящими винами - к усилению вкуса.

Не во всех культурах ценится сыр. В кухне Азии, Африки и Южной Америке сыр не играет особенной роли. Основная причина лежит здесь в нетерпимости населения к лактозе. А в Китае сыр считают «испорченным молоком».

Литература:

1. «Edler Käse und seine Geheimnisse“ S. Hofmann, Stuttgart, 2005.