

СЫР ДЛЯ ПИЦЦЫ «МОЦАРЕЛЛА» С КОМПЛЕКСНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ДОБАВКАМИ ОТ КОМПАНИИ «ЭКОС»

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Технологический отдел компании ООО «ЭКОС», г. Москва

«Моцарелла» – известный во всем мире итальянский сыр вытяжной группы. В последние годы он приобрел небывалую популярность и в России. С приходом санкций стало не так просто закупить качественный сыр, обладающий необходимыми для производства характеристиками. Сыры вытяжной группы имеют отличительные особенности по содержанию влаги, срокам и условиям созревания. Перед российскими предприятиями по-прежнему стоят задачи освоить выпуск традиционных западноевропейских сыров, а также, ввиду нехватки сырого молока и сырьевых компонентов, производить имитационный сыр для пиццы.

При работе с готовым сыром для пиццы могут возникнуть следующие проблемы:

– Подгорание поверхности при термическом воздействии. Возможные причины: большое содержание лактозы (высокое содержание сывороточных белков или сухой сыворотки в рецептуре) и, как следствие, возникновение реакции Майяра; недостаток свободного жира на поверхности, который выступает защитной пленкой для казеина.

– Плохая натираемость. Возможные причины: несоблюдение рекомендаций и параметров технологического процесса; недостаточное количество сухих веществ и/или недостаточная концентрация эмульгирующей соли.

– Неудовлетворительное образование эластичных нитей при запекании. Возможные причины: недостаточное содержание казеина в рецептуре; повреждение казеина во время механической и термической обработки.

Для решения поставленных перед производителями задач компания «ЭКОС» разработала эмульгирующую соль М-ФОРМ 918 артикул 9187. Комплекс подбран и сбалансирован на основе цитратов и фосфатов. Цитраты отвечают за эластичность готового продукта. Фосфаты – за процесс кремообразования и повторную переплавку. Дозировка соли-плавителя варьируется



Фото предоставлено авторами статьи

от 1,0 % до 1,8 % в зависимости от вносимых компонентов, входящих в состав рецептуры. Эмульгирующая соль вносится в сухом виде вместе со всеми ингредиентами в плавильный котел до термообработки.

В арсенале компании есть стабилизатор М-ФОРМ 958 артикул 9589, который позволяет получить рассыпчатую стружку при натирании сыра на пиццу и обладает высокой влаго- и жиросвязывающей способностью, способствуя минимальному отделению жира на поверхности пиццы, тем самым облегчая работу пиццамейкера с готовым продуктом.

Технологи компании «ЭКОС» при составлении рецептуры имитационного сыра для пиццы рекомендуют рассчитывать оптимальное содержание жира в сухом веществе – 45–50 %, содержание влаги – 55–56 % в готовом продукте, значение активной кислотности – от 5,4 до 5,8 ед.

При производстве имитационного сыра «моцарелла» используют кальяту (молодое сырное зерно), в основном – обезжиренную. Для производства 1 кг кальяты необходимо использование 7–10 кг молока. Это делает продукт дорогостоящим компонентом при составлении рецептуры для имитационной моцареллы. Технологи молочного направления «ЭКОС» предлагают решения по снижению себестоимости этого полуфабриката. Комбинированный метод производства – один из самых распространенных в последнее время. Активная кислотность молочной смеси, при которой вносится молокосвертывающий фермент, – важный параметр, на который необходимо обращать внимание. Консистенция сыра регулируется количеством кислоты. Кислота, в свою очередь, способствует сокращению времени чеддеризации, а в некоторых случаях производства обеспечивает полное ее отсутствие. Особенностью этого способа является необходимость внесения 10 % водного раствора кислоты в холодную смесь для предотвращения денатурации белка. Технология производства полуфабриката имеет и другие отличительные особенности: размер зерна, температура второго нагревания, про-

должительность обсушки зерна, активная кислотность сырной массы перед плавлением. Подробные рекомендации по производству сыров типа «Моцарелла», а также кальяты, готовы предоставить технологи «ЭКОС», которые имеют большой опыт работы с разными способами производства таких сыров.

Комплексная пищевая добавка М-ФОРМ 922 артикул 9223 при производстве молодого сырного зерна (полуфабриката кальяты) обогащает продукт необходимым белком и способствует нивелированию несовершенства сырья, обладает загущающими и эмульгирующими свойствами. Способствует увеличению выхода сырного продукта и тем самым уменьшает расход молока.

Специалисты компании «ЭКОС» готовы разработать с нуля рецептуру согласно запросу производителя, исходя из сырьевых компонентов, особенностей оборудования и требований к готовому продукту. Ассортимент эмульгирующих солей и стабилизаторов М-ФОРМ позволяет произвести любой вид плавленого сыра или сырного имитационного продукта. ■