

# МОЕ ЗНАКОМСТВО С СЫРОМ АЗИАГО

ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ



**Евгения Дмитриевна Кашина**, канд. с.-х. наук, главный технолог  
Компания «АлтаЛакт», г. Москва

В Италии огромное разнообразие сыров! Перечислить все довольно затруднительно. Это сыры из молока разных видов животных: коров, коз, овец, буйволов. А уж сколько пород!

Во время моей поездки в Италию в 2011 году во время одного из визитов к партнерам АлтаЛакта я впервые попробовала сыр Азиаго. И это была любовь с первой секунды: ажурный рисунок с большим количеством механических глазков, эластичная консистенция, удивительно нежная текстура.

Этот сыр меня настолько заинтересовал, что я сразу начала искать информацию о нем. Оказалось, что тот сыр, который я впервые попро-

бовала – это Asiago Pressato. Но существует еще Asiago d'allevo (Asiago-Vezzena). Известно, что в Италии многие сыры с одним наименованием имеют разную продолжительность созревания. Так Asiago d'allevo может быть средней выдержки (mezzano) и выдержанный (vecchio и stravecchio). Asiago mezzano имеет компактную структуру с наличием мелких глазков, продолжительность созревания 4 месяца. Asiago vecchio созревает не менее 10 месяцев, Asiago stravecchio – не менее 15. В сыре с выдержкой более года зернистая структура. Asiago Pressato – это полутвердый сыр с продолжительностью созревания от 20 до 40 дней.

Как я уже сказала, я начала искать технологию этого сыра. Нашла книгу на итальянском языке и присту-

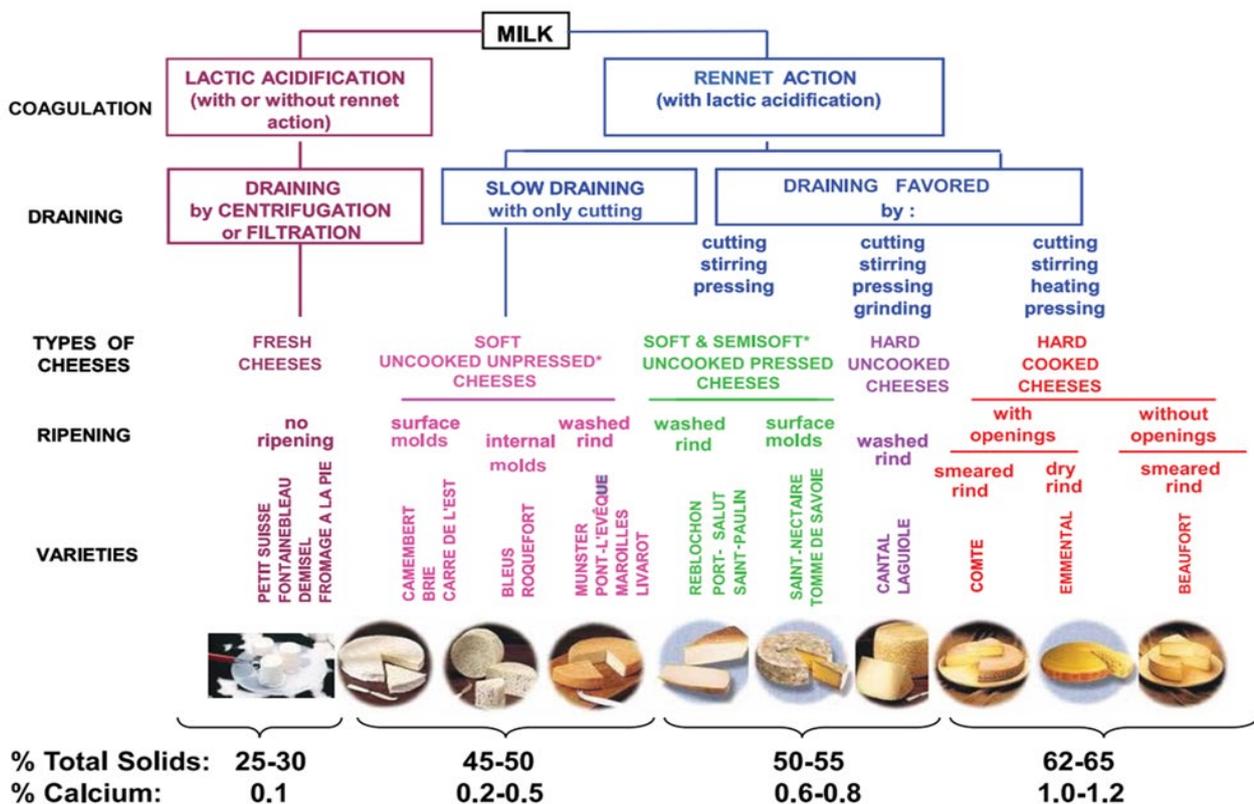


Рисунок 1. Классификация сыров, предложенная Lenoir [et al.] в 1985 (в оригинале)

пила к изучению. По рисунку и консистенции Asiago Pressato был немного похож на наш Российский сыр, т. е. сыр с низкой температурой второго нагревания, формуемый насыпью. В книге я стала искать эту группу сыров, но столкнулась с тем, что там представлена совершенно другая классификация.

Многие специалисты, ученые разрабатывали различные системы классификации сыров, учитывая содержание влаги, температуру второго нагревания, аффинаж, содержание соли, жира, способ коагуляции и др. К примеру, Lenoir [et al.] в 1985 предложили следующую классификацию (рис. 1). Для удобства на рисунке 2 приведен перевод этой классификации.

Итальянские специалисты G. Muccetti, E. Neviani (2006) приводят свою классификацию сыров. Barry A., Law и A. Y. Tamime в книге «Technology of Cheesemaking» приводят сразу несколько классификаций сыров, принятых в Австралии, США, Великобритании, Канаде, Новой Зеландии и систему классификации Международной Молочной Федерации.

Однако, изучать технологию сыра Asiago я начала благодаря книге Giorgio Ottogalli (2001). Я долго её изучала

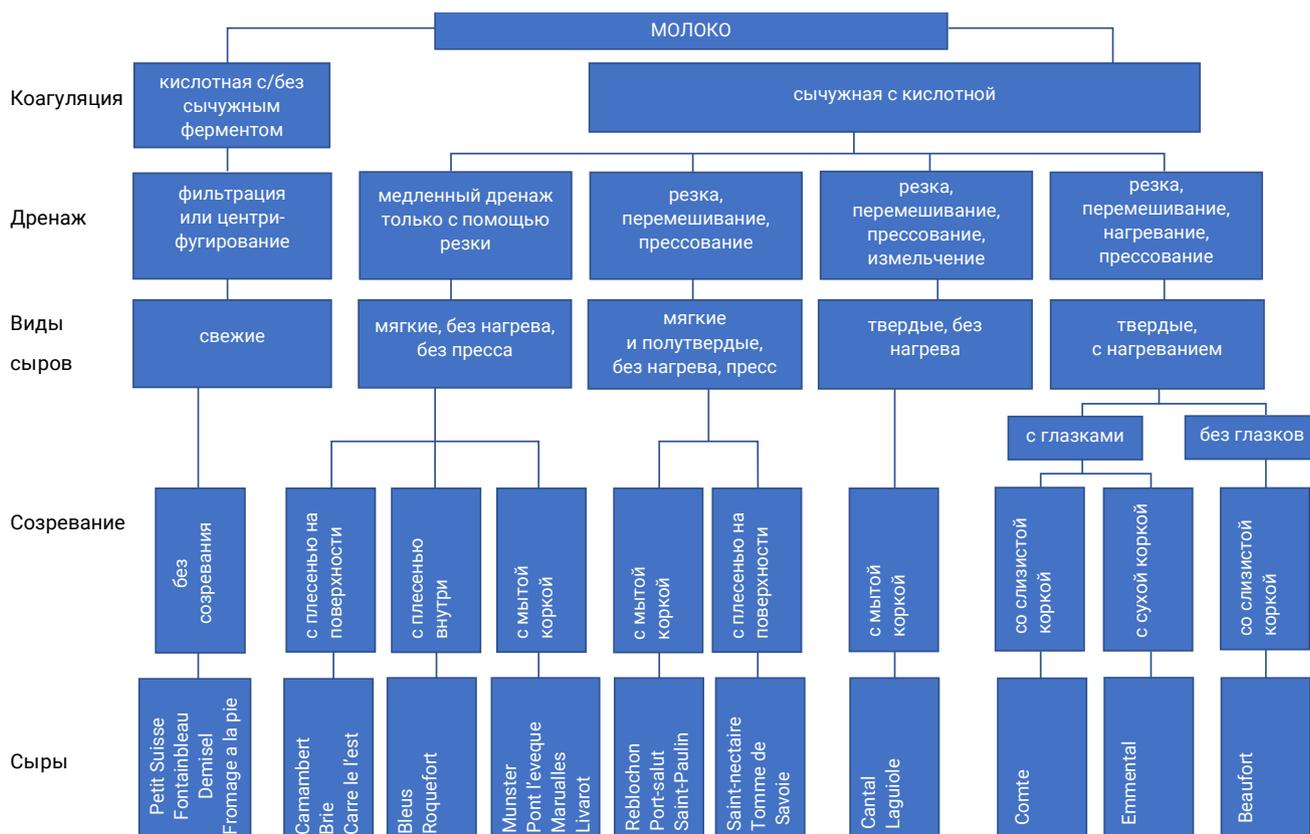
и впервые натолкнулась на упоминание сыра Asiago Pressato в таблице «Соответствие между сыром и алкогольными напитками (вино и пиво)» (рис. 3).

Итак, мы узнали, что с сыром Asiago Pressato хорошо сочетается вино Bardolino Superior и Colli Euganei Rosso.

Также в этой книге Giorgio Ottogalli (2001) представил совершенно другую классификацию сыров, отличающуюся от приведенных выше. Все сыры он разделил на классы и семейства с учетом способа свертывания (кислотой или молокосвертывающим ферментом), с добавлением кислоты или соли, с повышением температуры или без второго нагревания.

Вернемся к особенностям технологического процесса сыра Asiago. Для всех сыров Asiago используют закваски с термофильными культурами, температура второго нагревания в зависимости от разновидности сыра варьируется от 42 до 48 °С. В ассортименте компании АлтаЛакт есть закваски для сыров типа Asiago.

Мне очень хотелось разобраться почему у сыра Asiago Pressato такая нежная консистенция. Оказалось, поваренную соль используют трижды!



\*Lenoir et al, 1985

Рисунок 2. Классификация сыров, предложенная Lenoir [et al.] в 1985 (перевод)

Sigla Famiglia	Formaggio	Tipo di vino	Vino: D.O.C., D.O.C.G., A.O.C. ecc.	Birra, stile birraio, sidro	
B 1	Toma vaccina	Bianchi leggeri, abbastanza morbidi e rossi non strutturati	Colline Novaresi Erbaluce di Caluso Dolcetto d'Asti	Amstel	
B 3.1	Caprio		Spumante Italiano (Metodo Classico)		
B 3.2	Toma di pecora o capra		Dolcetto d'Alba Grignolino d'Asti		
B 4.1	Mozzarella di vacca		Arneis Grignolino Monf. Casalese		
B 4.2	Mozzarella di bufala		Greco di Tufo Ischia Sant'Agata dei Goti Falanghina Vernaccia di S. Gimignano		
C 1	Crescenza	Bianchi o rossi poco tannici, caldi, profumi abbastanza intensi e persistenti	Soave Superiore Lugana Albana di Romagna	Pedavena, Hoegaarden, Stella Artois	
	Murazzano		Gavi Dolcetto di Dogliani Dolcetto Langhe Monregalesi		
C 2	Asiago Pressato		Bardolino Superiore Colli Euganei Rosso		
	Caciotta di vacca		Chianti		
	Italico		Valpolicella Dolcetto Friuli Merlot		
	Quartirolo		Chianti Gavi		
C 3	Caciotta di pecora	Bianchi a rossi di medio invecchiamento	Trebbiano d'Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo Controguerra	Birra Moretti	
	Raschera		Dolcetta d'Alba Barbera de Monferrato		
C 4	Scamorza		Lambrusco di Sorbara Castel S. Lorenzo Rosso		
			Chianti Rosso Canosa		
C 5	Feta				
D 1	Brie	Bianchi o rossi di medio corpo, freschi, profumi intensi	Valle'e du Rhone Pomerol Rossese di Dolceacqua Sangiovese di Romagna	Triple Diamond; Adelscott; Sidro	
	Comembert		Sangiovese di Romagna Rosso Piceno Beaqlolais (Fruttati) Bourgogne Talento		
D 2	Epoisses		Bourgogne Margaux Madiran Gaillac Rosso Conero Grappa (Morbida)	Birre locali; Heineken; Sidro	
	Langres		Bourgogne Nuits-Saint-Georges Bordeaux Me'doc		
	Livarot			Pommard Cote-Rotie	
	Maroilles			Lai'ande de Pomerol Gevrey Chambertin	
	Munster	Corton Haut-Medoc Gewurtztraminer Pinot Noir Tokay			

Рисунок 3. Табелла 12.1 Abbinamenti tra formaggi e bevande alcoliche (vivo e birra) secondo Giorgio Colli (Соответствие между сыром и алкогольными напитками (вино и пиво))

Первый раз соль вносят в молоко, затем, после получения сырного зерна на этапе измельчения пласта перед формованием. Окончательно сыр солят в рассоле.

У этого сыра действительно необычная технология производства. В ходе Международной молочной недели в г. Углич Ярославской области мы проводили мастер-класс, где подробно показывали технологию сыра Asiago. По запросам некоторых предприятий специалистами компании «АлтаЛакт» была разработана нормативно-техническая документация. Наши технологи в полной мере владеют всеми тонкостями технологического процесса сыра Asiago и готовы непосредственно на предприятии провести экспериментальные выработки, предоставить необходимые функциональные ингредиенты.

**Давайте создавать новые сыры вместе! ■**