

Projekt PRV č. 12/015/1310b/652/000224,
název „Zvyšování kvality bioprodukce a
zlepšování odbytu prostřednictvím
vzdělávání ekozemědělců“



Výroba polotvrdých sýru



Výroba polotvrdých sýru

Použitá kultura: „mezofilní“ kultura CHN – 11 a termofilní kultura. Použití termofilní kultury je nutné, protože pro lepší uvolnění syrovátky budeme sýřeninu zahřívat. Jako termofilní kulturu lze použít i kulturu jogurtovou. „Jogurtová“ chuť sýra může být pro některé zákazníky příjemná. Lze použít i mezofilní kultury jiných výrobců Syřidlo (chymosinové) chlorid vápenatý (pro zvýšení výtěžnosti a lepší tuhost sýřeniny. Směs kultur si lze nachystat předem.



Mléko pasterujeme a před zaočkováním kulturou zchladíme na teplotu nepřevyšující 38°C a při této teplotě přidáme kulturu a chlorid vápenatý. Při chlazení mléko mícháme kvůli rovnoměrné teplotě v celém objemu



(ilustrační foto, teplota pro sýření 38°C) Do přidání syřidla počkáme min. půl hodiny, kultura se v mléku namnoží, teplota mléka samovolně poklesne na 33°C, což je pro měkký sýr teplota sýření.

Sýřeninu jemně prokrájíme na kostky o hraně asi 3 cm a počkáme na vystoupnutí syrovátky



Sýřeninu uvolníme od stěn a dna a ještě jednou prokrájíme, Kostky o velikosti vlašského ořechu. Znovu ponecháme čas na vystoupnutí syrovátky



Za stálého míchání pokračujeme v prořezávání sýřeniny a sýřeninu zahříváme až na teplotu 42°C



Sýřeninu krájíme tak, abychom při dosažení teploty 42°C měli sýrařské zrno o velikosti lískového oříšku nebo ještě menší, zrnka kukuřice. Krájení, míchání a zvašování teploty urychlí odtok syrovátky ze sýřeniny.



Následně plníme sýřeninu do forem. Sýřeninu ve formách stlačujeme, abychom urychlili odtok syrovátky. K nabírání lze použít vhodnou naběračku nebo misku.. Pokud nechceme, aby se do vnitřku sýra dostal vzduch, plníme formy pod syrovátkou a nabíráme sýřeninu přímo do forem. Pod syrovátkou jí také stlačujeme. Dodržování hygieny při práci rukama v sýřenině je samozřejmostí.



Většina syrovátky nám zůstává přímo ve výrobníku. Odcházející syrovátku vhodným způsobem zachytáváme. Lze ji použít jak pro potravinářské, tak pro krmné účely.

Pokud použijeme formu, kterou lze umístit pod lis, můžeme sýr ve formách mírným tlakem lisovat. Tlak po několika hodinách při obrácení forma se sýrem mírně zvýšíme.



Druhý den sýry vyjmeme z forem a po nasolení umístíme do dozrávací místnosti



V ní musíme udržovat dostatečnou vlhkost, neboť jinak by se na sýru vytvořila příliš rychle a příliš tvrdá kůrka. Po několika dnech a několika obráteních mají sýry dostatečně prokysají a lze je začít prodávat. Jejich trvanlivost je nejvýše několik dní. Pro uvedení na trh sýry označujeme v souladu s vyhláškou 77/2003Sb, od roku 2014 podle nového nařízení EU.