

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



Výroba čerstvého sýru

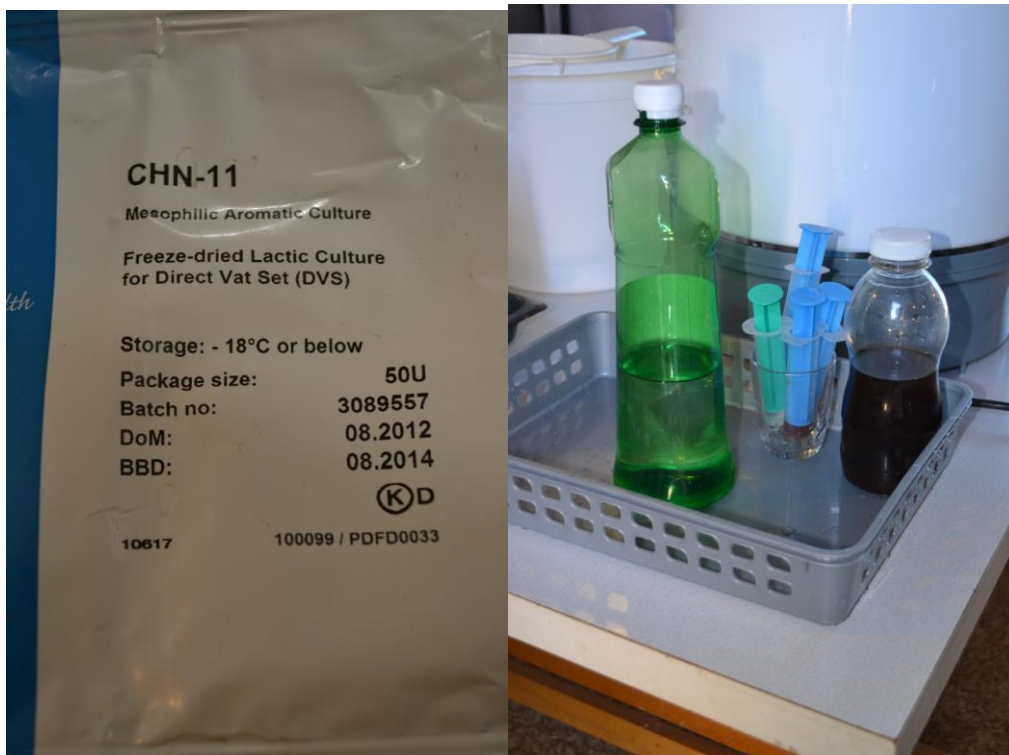


PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Výroba čerstvého sýru

Použitá kultura: mezofilní kultura CHN - 11. Lze použít i mezofilní kultury jiných výrobců Syřidlo (chymosinové), chlorid vápenatý (pro zvýšení výtěžnosti a lepší tuhost sýřeniny).



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 33°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 vystoupení syrovátky



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



Následně plníme sýřeninu do forem. Pracujeme opatrně, aby se sýřenina více nepotrhala. K nabírání lze použít vhodnou naběračku nebo misku. Před plněním do forem necháme syrovátku částečně odkapat. V některých případech lze nabírat sýřeninu přímo do forem.



Odcházející syrovátka vhodným způsobem zachytáváme. Lze ji použít jak pro potravinářské, tak pro krmné účely.



Na snímku je syrovátka zakysána jogurtovou kulturou k využití jako osvěžující nápoj



Na vhodné podložce formy několikrát obracíme



Sloupec sýřeniny ve formách se odchodem syrovátky zmenší na polovinu až třetinu původní výšky



Po několika hodinách a několika obrácení mají sýry dostatečně pevnou konzistenci a drží tvar podle formy. 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.