



ИТАЛЬЯНСКИЕ
СЫРЫ:
ВСЕ О КАНЕСТРАТО

Первая книга серии

**ЮЛИЯ ЛОСЕНКОВА
ПАОЛО ФЕРРАЗОН**

Юлия Лосенкова
Паоло Ферразон

Итальянские сыры: Все о канестрато

Издательские решения
По лицензии Ridero
2022

УДК 61
ББК 53
Л79

Шрифты предоставлены компанией «ПараТайп»

Лосенкова Юлия

Л79 **Итальянские сыры: Все о канестрато / Юлия Лосенкова, Паоло Ферразон. – [б. м.] : Издательские решения, 2022. – 120 с. ISBN 978-5-0056-1882-5**

Серия книг «Итальянские сыры», призвана расширить горизонты тех, кто влюблен и ценит такой бессмертный продукт, как Сыр. Книги серии будут полезны не только для тех кто делает сыр, но и для тех, кто хочет научиться распознавать разницу в многочисленных предложениях на прилавках. На сегодняшний день период «дикого сыроделия» на постсоветском пространстве постепенно переходит в более профессиональное русло.

Книга открывает секреты итальянского, традиционного сыроделия.

**УДК 61
ББК 53**

В соответствии с ФЗ от 29.12.2010 №436-ФЗ

ISBN 978-5-0056-1882-5

© Юлия Лосенкова, 2022
© Паоло Ферразон, 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	3
Сенсорный анализ	7
Сделать сыр — только половина работы	9
Основные правила сенсорного анализа и дегустации	9
Какая разница между «Сенсорным анализом» и «Дегустацией»?	11
Как проводится профессиональный сенсорный анализ? ..	11
Общие сведения о сенсорном анализе	13
Первая фаза анализа заключается в определении пороков сыра	15
Анализ пороков сыра	15
Вторая фаза анализа заключается в определении качественных показателей сыра	17
Анализ качества сыра	17
Введение	23
Первая книга серии «итальянские сыры» посвящена сыру Канестрато	25
Глава первая. Канестрато Сицилийский (Canestrato Siciliano)	27
Канестрато Сицилийский Canestrato Siciliano	29
Риски и аспекты пищевой безопасности конечного продукта	30
История сыра Канестрато Сицилийский	31
Краткая информация о сыре	32
Основные отличительные характеристики сыра Канестрато Сицилийский	33
Технологические особенности производства сыра	33
Технологические особенности Канестрато Сицилийского	34
Аффинаж	38
Вкусовой профиль сыра (Сенсорный анализ)	38
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра Канестрато Сицилийский. (Canestrato Siciliano)	39

Дегустация	41
Глава вторая. Канестрато Ваккино из Палермо (Canestrato Vacchino)	43
Канестрато Ваккино из Палермо. (Canestrato Vacchino (Palermo)	45
Краткая информация о сыре	46
Основные отличительные характеристики сыра Канестрато Ваккино	46
Технологические особенности производства сыра	47
Выдержка и аффинаж	51
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра Канестрато Ваккино (Canestrato Vacchino)	52
Дегустация	53
Глава третья. Канестрато калабрезе (Canestrato Calabria) ..	55
Канестрато Калабрезе. (Canestrato Calabria)	57
История сыра Канестрато Калабрийский. (Canestrato Calabria)	58
Краткая информация о сыре	59
Технологические особенности производства сыра	60
Выдержка и аффинаж	62
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра Канестрато Калабрезе (Canestrato Calabria).	64
Дегустация	65
Глава четвертая. Канестрато из Апулии. (Canestrato Pugliese)	67
Канестрато из Апулии. (Canestrato Pugliese)	69
История сыра	69
Краткая информация о сыре	70
Основные отличительные характеристики сыра Канестрато из Апулии	70
Технологические особенности производства сыра.	71
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра Канестрато из Апулии (Canestrato Pugliese)	75
Дегустация	76

Глава пятая. Канестрато Молитерно (Canestrato di Moliterno)	79
Канестрато Молитерно (Canestrato di Moliterno)	81
История сыра	81
Краткая информация о сыре	83
Основные отличительные характеристики сыра	
Канестрато Молитерно	83
Технологические особенности производства сыра	84
Техника получения сычужного фермента	85
Аффинаж	88
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра	
Канестрато Молитерно (Canestrato di Moliterno)	89
Дегустация	90
Глава шестая. Канестрато Кастель Дел Монте (Incanestrato di Castel del Monte)	93
Канестрато Кастель Дел Монте (Incanestrato di Castel del Monte)	95
История сыра	95
Краткая информация о сыре	96
Основные отличительные характеристики сыра	
Канестрато Кастель Дел Монте	96
Технологические особенности производства сыра	97
Выдержка и аффинаж	99
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра	
Канестрато Кастель Дел Монте (Incanestrato di Castel del Monte).	100
Дегустация	101
Глава седьмая. Канестрато Трентино (Сыр из Роверето) ...	103
Канестрато Трентино, второе название: Сыр из Роверето. Canestrato Trentino (Formaggio di Rovereto)	105
История сыра	105
Краткая информация о сыре	106
Основные отличительные характеристики сыра	
Канестрато Трентино	106
Технологические особенности производства сыра	107

Аффинаж	110
Сенсорный анализ и выигрышные сочетания сыра	
Канестрато Трентино (Canestrato Trentino)	110
Дегустация	111
Вперед! – НОВЫЕ ОТКРЫТИЯ!	113
Справочная информация	113
Список использованных документов	113

ВПЕРЕДИ – НОВЫЕ ОТКРЫТИЯ!

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ДОКУМЕНТОВ

Regolamento «Canestrato di Moliterno»
Disciplinare di produzione «Canestrato pugliese»
Disciplinare di produzione «Incanestrato di Castel Del Monte»
Disciplinare di produzione «Canestrato Trentino»
Disciplinare di produzione «Canestrato Calabria»
Disciplinare di produzione «Canestrato Siciliano»
Disciplinare di produzione «Canestrato Vacchino»

Ждем ваших отзывов на страницах инстаграм:
[@web_cheese](#) [@cheesebook.online](#)

По вопросам сотрудничества и консультаций в сфере сыроделия:

cheesebook.online@gmail.com

Другие книги автора: <https://cheesebook.online>

*Для производства сыров Канестрато рекомендуем закваски, сычужный фермент и формы итальянской фирмы **Tecnolatte S.R.L** (Италия, Lodi)*

По вопросам заказа продукции Tecnolatte:

е-майл: marketobserver.doo@gmail.com

е-майл: marketobserver.doo@yandex.ru

СДЕЛАТЬ СЫР – ТОЛЬКО ПОЛОВИНА РАБОТЫ

Необходимо сделать его таким, что бы он соответствовал вкусовым стандартам, которые так же описываются в регламенте.

В отдельном разделе, созданном для каждого сыра, вы узнаете какие характеристики ожидать от того или иного вида Канестрато.

Для того, что бы были понятны описательные термины вкуса и консистенции, необходимо рассказать в двух словах о том, что такое сенсорный анализ и на что важно обратить внимание при анализе качества получившегося сыра.

Именно через внешний, внутренний и вкусовой анализ получившегося продукта, можно определить его качество и оценить результат ваших трудов.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА И ДЕГУСТАЦИИ

Прежде всего необходимо отметить, что в мире существуют три базовых направления сенсорного анализа: Английская, Итальянская и Французская школы.

Часто эксперты спорят между собой по поводу того, с какой точки зрения описывать вкус и как составлять карту вкуса. Хотя, казалось бы, что о вкусах не спорят.

Еще как спорят!

Юлия Лосенкова
Паоло Ферразон

Итальянские сыры: Все о канестрато

Издательские решения
По лицензии Ridero
2022

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ: ВСЕ О КАНЕСТРАТО

чтобы сделать использование шкалы более понятным для судей, кроме нумерации, в нее вносят и описание интенсивности.

Debole – слабый

Debole/moderato – слабо/умеренный

Moderato – умеренный

Moderato/Forte – умеренный/сильный

Forte – сильный

Так же, методом группового анализа проходит и описание вкусовых характеристик.

Дегустация – это процесс вкусового анализа, для создания наилучших сочетаний, для усиления и улучшения впечатления от продукта.

Для того, что бы провести дегустацию, важно не только понимать базы сенсорного анализа, но и уметь правильно сочетать вкусы между собой. Неправильно подобранные продукты, могут испортить впечатление о самом хорошем сыре.

Этому тоже необходимо учиться.

Уметь анализировать сочетания продуктов, иметь хорошую вкусовую память, с богатой библиотекой вкусов и запахов, которые мы получаем в течении жизни.



ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ: ВСЕ О КАНЕСТРАТО

2) Описание сырного тела на срезе.

	Разновидность сыра				
	Свежий	Первая соль	Вторая соль	Выдержанный	
Цвет:	От слоновой кости до желто-соломенного, в зависимости от выдержки				
Внутренний вид сырного тела:	Структура:	Мягкая	Слегка твердая	Полутвердая	Полутвердая
		Компактная	Компактная	Компактная	Твердая
		Слегка эластичная	Мало эластичная	Жирная	Компактная
		Жирная	Жирная		Жирная

3) Описание рисунка.

- Глазки: редкие
- Форма глазков: нерегулярная
- Размер: мелкие-средние
- Распространение: нерегулярное

4) Обонятельный анализ.

		Свежий	Первая соль	Вторая соль	Выдержанный
Запах/ Аромат:	Интенсивность/ Устойчивость	Средне-низкая, Низкая	Средне-низкая, Средняя	Средняя, Средне-Высокая	Средне-Высокая
	Узнаваемость / Описание	Молочный-свежий до кипяченого молока, специя или овощной (перец, пеперончино)		Кипяченое молоко, растительный (трава, сено), специй или овощной (перец, пеперончино), животный (стойло животных)	