



Лосенкова Юлия

СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ

ПРОЦЕССЫ В СЫРЕ.
ОТ НАЧАЛА ДО СОЗРЕВАНИЯ.



КНИГА ВТОРАЯ

**ПРОЦЕССЫ В СЫРЕ.
ОТ НАЧАЛА
ДО СОЗРЕВАНИЯ.**



Содержание:

Вступление	7
ЧАСТЬ 1. Какие биологические процессы проходят в молоке при изготовлении сыра?	8
Каков механизм сычужного свертывания белков молока?	10
Факторы влияющие на сычужное свертывание молока	12
Еще раз о сыропригодном молоке	14
Как влияют некоторые факторы на активность молочкосвертывающих ферментов?	20
ЧАСТЬ 2. Почему и как образуется сгусток?	24
Плотность сгустка	27
Причины приводящие к дефектам сгустка	29
Идеальный сгусток. Какой он?	30
Как определить «Чистое отделение»?	30
ЧАСТЬ 3. Подробней о процессах отделения сыворотки	32
Факторы, непосредственно влияющие на выделение	

сыворотки	35
ЧАСТЬ 4. На что влияют температурные режимы при изготовлении сыра?	36
Температурные режимы	37
ЧАСТЬ 5. В чем заключается механическая обработка сгустка?	39
Механическая обработка сгустка	40
Резка сгустка	41
Вымешивание	42
Прессование	43
ЧАСТЬ 6. Дополнительные факторы	44
ЧАСТЬ 7. Внутренние процессы	50
Какие процессы протекают в сырной массе?	51
ЧАСТЬ 8. Практическая часть производства сыра	54
Постановка зерна	55
Вымес сырного зерна	57
Отбор сыворотки	61

Вымешивание	63
ЧАСТЬ 9. Вопрос второго нагревания	68
Способы подогрева	71
ЧАСТЬ 10. Почему склеивается зерно?	76
Клейкость сырного зерна	77
Раскисление и промывка сырного зерна	80
ЧАСТЬ 11. Идеальное зерно	82
Как определить готовность сырного зерна к выкладке в формы и формованию?	83
ЧАСТЬ 12. Выкладка и формование	86
Формование из пласта	87
Формование наливом	92
Формование насыпью	93
ЧАСТЬ 13. Прессование	93
Механическая обработка зерна: Прессование	95
Режимы прессования	99
ЧАСТЬ 14. Соление	108

КОНТАКТЫ	121
Книги автора	122

ВСТУПЛЕНИЕ.

Очень надеюсь, что вы уже ознакомились с текстом первой книги, в которой подробно описаны ингредиенты необходимые, что бы получить всеми любимого продукта.

Первая книга посвящена молоку, бактериям, молокосвертывающим ферментам и другим добавкам, которые могут потребоваться для создания идеального продукта.

Перед вами вторая книга из сборника «Секреты твердых сыров».

Эта книга посвящена тому, что же происходит в биореакторе, под названием «сыр».

Из нее вы узнаете о процессах, механизмах и реакциях, которые влияют на качество конечного продукта и о том, как сыродел может влиять на конечный результат.

Надеюсь, что серия книг «Секреты твердых сыров» ответит на многие вопросы, возникающие при изготовлении сыров.

СЕРИЯ КНИГ «СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ»:

Книга Первая «Молоко, бактерии, ферменты и другие друзья сыродела.»

Книга Вторая «Процессы в сыре.
От начала до созревания.»

Книга Третья «Созревание, выдержка, аффинаж»

Книга Четвертая «Справочно-практическая часть» Технологические карты сыров и информационные таблицы.

Ждем ваших отзывов на страницах инстаграм:

@web_cheese

@cheesebook.online

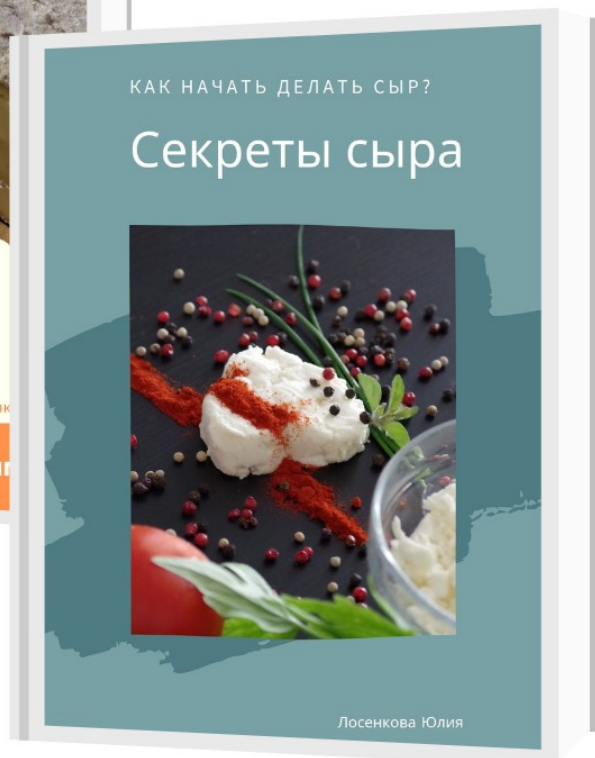
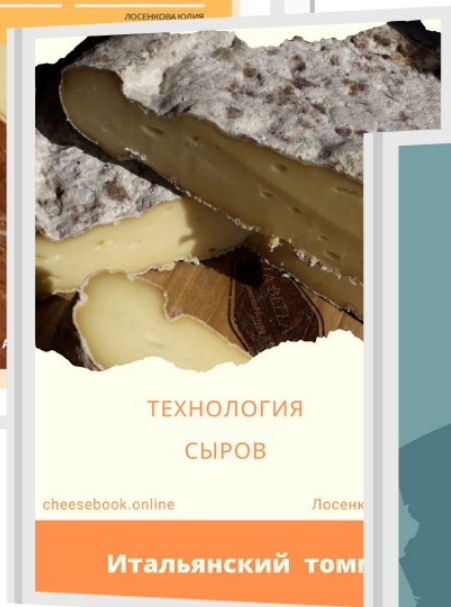
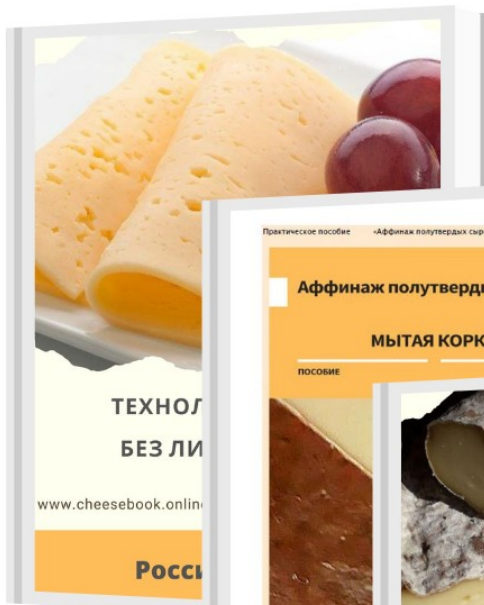
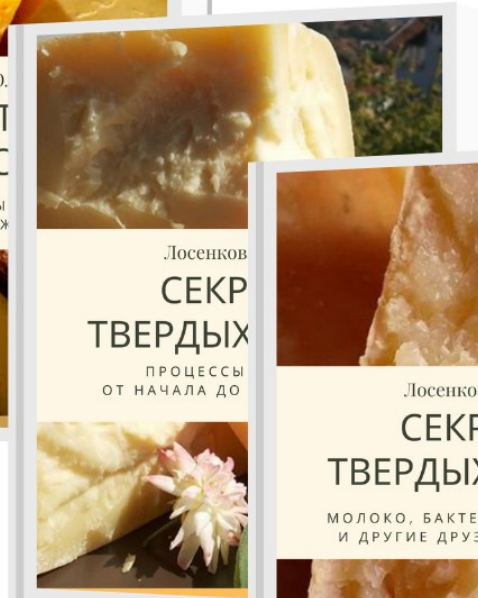
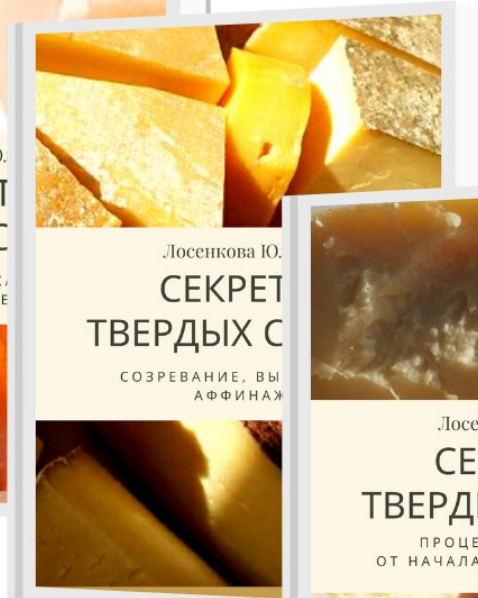
в группе Фейсбук «Секреты сыра».

По вопросам сотрудничества и размещения рекламы:

cheesebook.online@gmail.com

<https://cheesebook.online>

...еще книги



<https://cheesebook.online>