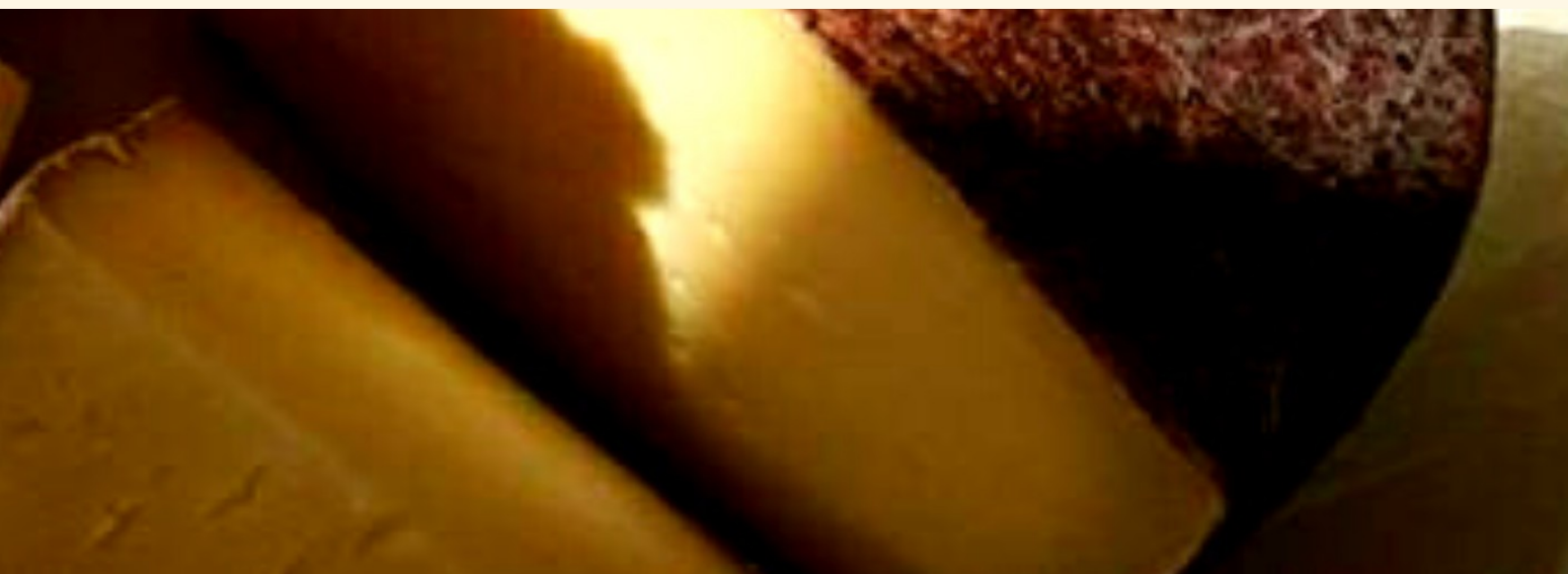




Лосенкова Юлия

# СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ

СОЗРЕВАНИЕ, ВЫДЕРЖКА,  
АФФИНАЖ



КНИГА ТРЕТЬЯ



**СОЗРЕВАНИЕ,  
ВЫДЕРЖКА,  
АФФИНАЖ**



## **Содержание:**

ВСТУПЛЕНИЕ _____	6
ЧАСТЬ 1 . Созревание _____	7
Как проходит созревание сыра? На что обратить внимание при аффинаже твердых сыров? _____	8
Что происходит с жиром во время созревания сыра? _____	18
Липаза _____	20
Что происходит с лактозой в сыре и как она влияет на его созревание? _____	21
Является ли сыр опасным для людей с лактозной непереносимостью? _____	21
Молочная кислота _____	24
Что влияет на создание консистенции сыра? _____	34
Какие процессы влияют на рисунок сыра? _____	39
Биохимические процессы в период созревания сыра _____	50
ЧАСТЬ 2 . Выдержка сыров _____	56
Выдержка _____	57

Первая стадия _____	62
Вторая стадия _____	63
Третья стадия _____	68
На какие моменты необходимо обратить внимание при вызревании сыра? _____	68
ЧАСТЬ 3. Уход за сыром _____	74
Уход за твердыми сырами и методы создания натураль- ной корки. _____	77
Чистая корка _____	80
Вызревание в полимерных покрытиях _____	83
Мытая корка _____	86
Какие виды плесени могут заселиться на корке твердых сыров? _____	90
Плесени рода <i>Cladosporium</i> _____	92
Плесени рода <i>Aspergillus</i> _____	93
Плесени вида <i>Fusarium</i> _____	94
Микотоксины _____	95

Когда начинать смазывать сыры маслом и требуется ли мыть сыры от плесени до этого? _____	104
ЧАСТЬ 4. Экспериментальные методы аффинажа твердых сыров. _____	110
Требования к матрице сыра _____	111
Аффинаж в бочке с сеном _____	116
Аффинаж в пепле _____	119
Аффинаж в глине _____	122
Аффинаж в гипсе _____	125
Аффинаж в колодце _____	127
Контакты _____	133
Книги автора _____	134

## ВСТУПЛЕНИЕ.

Вот мы и подошли к самому интересному и ответственному моменту, из полученной нами матрицы сыра, мы начинаем создавать шедевр.

Как из куколки, на первый взгляд, одинаковой, рождаются бабочки разных размеров и разной красоты.

Если к сыру подойти с такой же любовью, с какой природа подходит к созданию бабочек, можно получить потрясающие результаты.

Все это в наших руках и в знаниях, которые мы получаем на протяжении всей жизни, главное не останавливаться на достигнутом и идти все время вперед.

***Созревание, выдержка и аффинаж*** — следующие три процесса для получения вашего и только вашего,  
**ШЕДЕВРА!**

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».

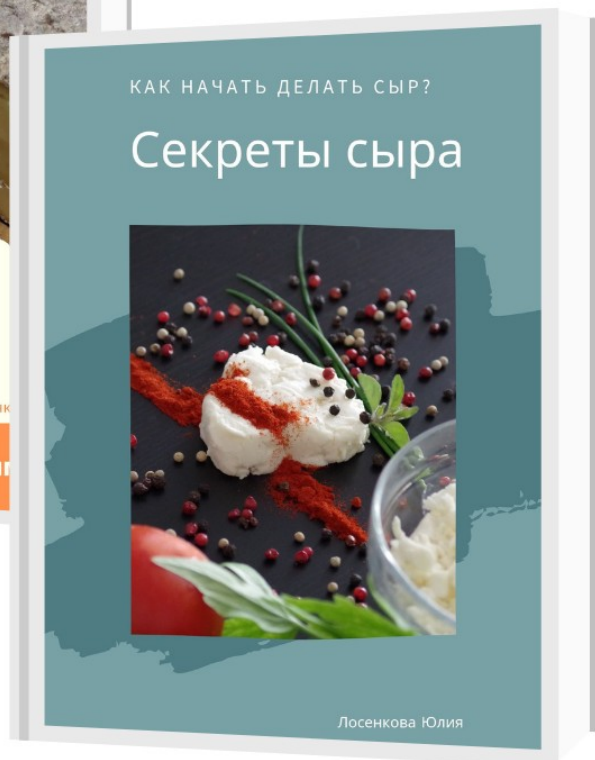
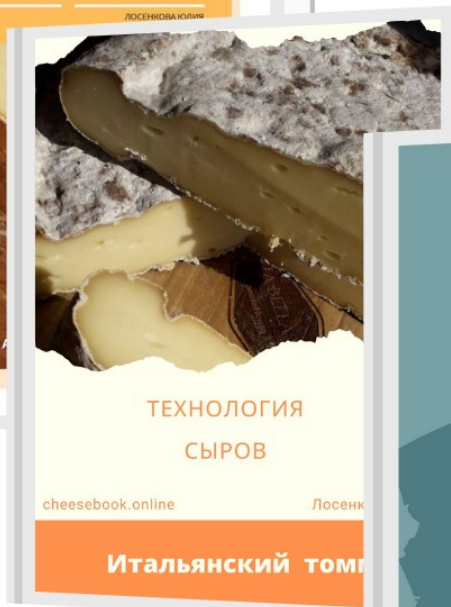
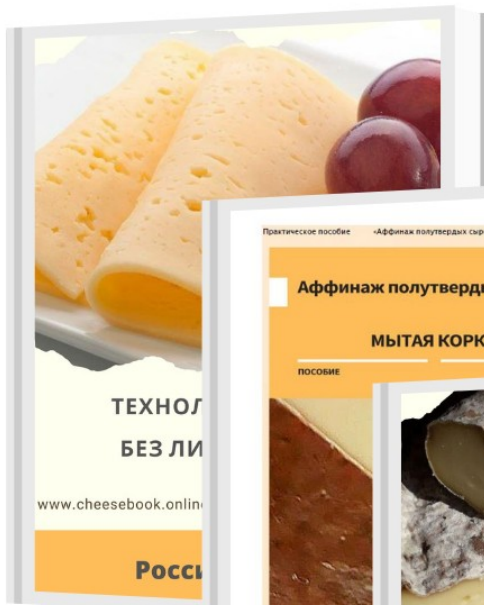
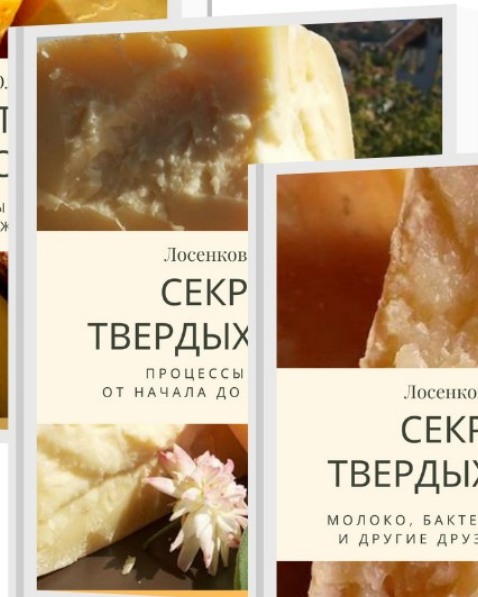
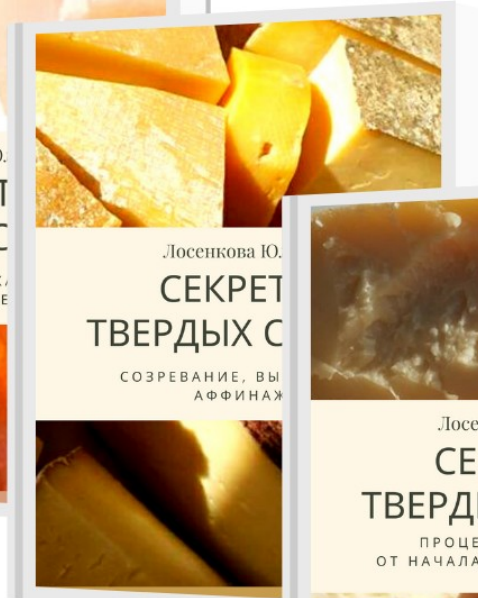
**По вопросам сотрудничества и размещения рекламы:**

[cheesebook.online@gmail.com](mailto:cheesebook.online@gmail.com)

<https://cheesebook.online>



...еще книги



<https://cheesebook.online>