

СЫРЫ НА ОСНОВЕ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Семенова А.А., студентка 2 курса факультета перерабатывающих технологий

Огнева О.А., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции

ФГБОУ ВО Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина

***Ключевые слова:** козий сыр, сгусток, молочнокислое брожение, хлорид кальция, срок хранения, ассортимент.*

В статье описаны полезные свойства козьего сыра. Приведены особенности его производства. Представлен ассортимент козьих сыров, дана их краткая характеристика.

Как известно, история сыроделия насчитывает уже более 7000 лет. Еще издавна наши предки в качестве основного сырья для приготовления сыра использовали различные виды молока животного происхождения. Но мало кто знает, что истоком зарождения сыроделия является производство козьего сыра.

Козий сыр достаточно полезен. По сравнению с сыром на основе коровьего молока он обладает резким запахом и имеет более легкую текстуру, а также отличается низким содержанием насыщенных жиров, углеводов и холестерина. Козий сыр легко усваивается, в его состав входит множество полезных бактерий, которые восстанавливают работу желудочно-кишечного тракта, налаживают обменные процессы в организме, нормализуют давление, а также отвечают за прочность костей и зубов. Кроме того, этот продукт богат тиамином, ниацином, рибофлавином, фосфором, витаминами D и K, является гипоаллергенным и незаменим в рационе людей, которые страдают непереносимостью продуктов, приготовленных на основе коровьего молока[1].

Польза и вред козьего сыра тесно связаны. Все компоненты, которые очень важны для нашего организма, могут нанести вред при избыточном употреблении продукта.

Козий сыр содержит большое количество калия, кальция, натрия и магния, поэтому его избыточное употребление может оказать отрицательное влияние на деятельность сердца, а также вывести из строя некоторые органы[3]. Кроме того, поступление натрия в организм в больших количествах вызывает задержку жидкости, что, в свою очередь, может спровоцировать возникновение отечности.

Характерной особенностью производства сыра из козьего молока является его наименьшая способность к свертыванию, которая обусловлена фракционным составом белка и низкой титруемой кислотностью. Поэтому при переработке козьего молока на сыр, в момент его созревания, добавляют зрелое коровье молоко или вносят повышенные дозы бактериальной закваски.

Сыры из козьего молока часто подвергаются молочнокислому брожению, особенно в весенне-зимний период. В таком случае целесообразно использовать защитную закваску БК-Углич-П, которая состоит из молочнокислых палочек, предотвращающих маслянокислое брожение при созревании сыров из козьего молока.

Хлорид кальция оказывает благоприятное влияние на образование сгустка. Его добавление в продукт способствует быстрому свертыванию козьего молока и образованию более плотного сгустка. При этом улучшается обезвоживание сырной массы при ее обработке. Следует отметить, что сычужный сгусток, полученный из козьего молока, менее плотный, чем из коровьего, поэтому его рекомендуется разрезать слегка передержанным, то есть давать больше времени для свертывания молока ферментами[2].

При разрезании сгустка выделяется мутная сыворотка, так как в ней повышено содержание жира и белка. Это объясняется наличием более мелких жировых шариков и повышенной ломкостью сгустка. Для получения более плотного сгустка из козьего молока был разработан модифицированный способ получения козьего сыра. Он основан на использовании смеси козьего молока с коровьим при выработке сыров. В результате увеличивается степень использования сухих веществ и повышается выход готового продукта.

Таким образом, козье молоко является потенциальным источником сыропригодного сырья, из которого производят высококачественные сыры, а также творог, сметану и масло.

Козьи сыры очень ценятся из-за своего своеобразного вкуса. Вкус козьего сыра нежный и ароматный. Козий сыр необходимо хранить в герметичной упаковке в холодильнике. Срок хранения мягкого козьего сыра не превышает 2-х недель, а твердые сорта хранятся от 2-х до 3-х месяцев.

Ассортимент сыров из козьего молока велик и многообразен. Наиболее популярные виды сыров приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Популярные виды козых сыров

Наименование	Характеристика
«Банон»	круглый мягкий козий сыр небольших размеров, его продают завернутым в каштановые листья
«Бюш-де-Шевр»	сыр из молока козы продолговатой формы, который имеет свежий резкий запах и нежный сливочный вкус в середине и пикантный вкус у корочки, покрытой легкой белой плесенью
«Кер-де-Шевр»	сыр из козьего молока в форме небольшого сердечка весом около 150 г. В зависимости от срока созревания, мякоть может принимать разные оттенки - от нежно-белого до синеватого
«Манчего»	твердый козий сыр с зеленоватой корочкой, выдержанный несколько месяцев в рассоле
«Пулиньи-Сен-Пьер»	козий сыр с голубоватой корочкой имеет пирамидальную форму
«Пьяная коза»	полутвердый сыр из козьего молока с промытой красным вином корочкой
«Сель-сюр-шер»	мягкий козий сыр с темной корочкой, покрытой угольной пылью
«Сент-Мор-де-Турен»	мягкий сыр из козьего молока, покрытый синевато-серой корочкой пушистой плесени, в виде небольшого полена на соломинке
«Танги»	сыр из козьего молока со специфической голубой плесенью
«Шабису-дю-Пуату»	козий сыр, мякоть имеет цвет слоновой кости, а корочка покрыта белой плесенью или с серовато-синим оттенком
«Кроттен-де-Шавиньоль»	мягкий непрессованный сыр из козьего молока
«Фета»	традиционный греческий сыр белого цвета из овечьего молока, с добавлением козьего молока,
«Халлуми»	левантийский сыр, готовится из смеси козьего молока и молока овец, имеет высокую температуру плавления

Таким образом, козий сыр является полезным и универсальным продуктом питания. В его состав входит множество полезных веществ, которые благоприятно воздействуют на здоровье человека. Данный продукт, можно употреблять в различных видах: холодным или горячим, на тосте или в качестве десерта или одного из главных ингредиентов в вашем салате или блюдах из пасты. Каждый потребитель может выбрать тот сыр, который будет ему по душе.

Библиографический список:

1. Суюнчев О.А., Вобликова Т.В. Особенности производства козьих сыров / О.А. Суюнчев, Т.В. Вобликова // Переработка молока. - 2017. - № 6.
2. Оноприйко А.В. Твердый сыр из козьего молока / А.В. Оноприйко // Сыроделие. - 2019.- № 4. - С. 30-31.
3. Диланян З.Х. Сыроделие / З.Х. Диланян - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018. - 280 с.

GOAT MILK CHEESES

Semenova A.A.

Key words: *goat cheese, curd, lactic acid fermentation, calcium chloride, shelf life, assortment.*

The article describes the beneficial properties of goat cheese. The features of its production are given. The assortment of goat cheeses is presented, their brief characteristics are given.