

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема - молокопереробної галузі, а саме стосується способів виробництва розсільних сирів, і може бути використана на молокопереробних підприємствах різних форм власності для підвищення ефективності виготовлення та одержання високої якості бринзи.

Найближчим аналогом є технологія виробництва сиру вершкового відповідно до Патенту України 49544 за заявкою у 2010 03089 від 18.03.2010, МПК A23C 19/00, бюл. № 8, 26.04.2010. Аналог передбачає нормалізацію молока за жирністю, його підігрів до 45 °С, очищення та пастеризацію при 80 °С протягом 5 хвилин. Після охолодження до 30 °С молоко подають у сирні ванни, де при перемішуванні вносять розчин хлориду кальцію, закваску з мезофільних бактерій і молокозсідальний фермент. Сквашування проводять до рН 5,2, отриманий згусток розрізають на кубики, витримують для виділення сироватки, відпресовують і охолоджують до 10 °С. Потім сир провальцьовують до однорідної консистенції, змішують із пастеризованими вершками з сіллю, фасують у герметичну тару, охолоджують і зберігають до 21 доби при 4 °С.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва крем-сиру, який забезпечує підвищення харчової цінності сирного продукту, покращення його органолептичних властивостей та збільшення тривалості зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб крафтового виробництва крем-сиру, який передбачає приймання молока, його фільтрування та пастеризацію, охолодження до заданої температури, заквашування мезофільними культурами лактококів і леокостоків, внесення молокозгортального ферментного препарату та коагуляцію молока, відділення сироватки і пресування згустка, охолодження сирної маси, додавання солі, формування готового продукту, фасування у герметичну тару та зберігання при низькій температурі, згідно з корисною моделлю, для заквашування використовують комбінацію чотирьох штамів мезофільних бактерій: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* та *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis*, коагуляцію проводять за температури 30±2 °С протягом 22-24 год, молокозгортальний фермент вносять безпосередньо у заквашене молоко, формують сирні кульки діаметром 2 см, обвалюють їх у попередньо пропастеризованих спеціях, укладають у скляну тару об'ємом 250-330 мл і заливають соняшниковою олією.

Спосіб крафтового виробництва крем-сиру реалізують наступним чином:

Спосіб виробництва передбачає послідовне виконання ряду технологічних операцій. Спочатку здійснюють приймання молока-сировини за кількістю та якістю, після чого проводять його фільтрування та охолодження до температури 4±2 °С. Охолоджене молоко тимчасово зберігають, а далі піддають пастеризації при температурі 65±2 °С з витримкою 30 хв. Після пастеризації молоко охолоджують до 30±2 °С та заквашують закваскою мезофільних бактерій штамів *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis* у кількості 2 г на 100 л молока.

У заквашене молоко вносять молокозгортальний ферментний препарат у кількості 0,7 г на 100 л молока, після чого здійснюють коагуляцію при температурі 30±2 °С протягом 22-24 годин. Отриманий згусток викладають у ящики з перфорованим дном, вистелені фільтрувальною тканиною, де проводять відділення сироватки та самопресування згустка за температури 18-20 °С протягом 8-12 год. Після цього сир охолоджують до 4±2 °С, додають сіль у кількості 5 г на 1 кг сиру та ретельно перемішують.

Далі формують сирні кульки діаметром близько 2 см, які обвалюють у попередньо пропастеризованих спеціях. Готові кульки укладають у споживчу тару - скляні банки об'ємом 250-330 мл, і заливають соняшниковою олією. Після закупорювання тари продукт охолоджують до температури 4±2 °С і зберігають за цієї температури до 28 діб.