

Sýry

1. Výživová hodnota sýrů

- zdroj **plnohodnotných bílkovin** (sýr = **z mléka vysrážený KASEIN**)
- zdroj **minerálních látek** (ochranných živin) - Ca, P, K, Mg
- zdroj **vitaminů A, D, B**

EH sýrů - dle **obsahu mléčného tuku** - **hubené až smetanové** (50% tuku) a **vysokotučné** (obsah tuku nad 50%)

2. Rozdělení sýrů

- **přírodní** - sladké, kyselé
- **tavené** - jedno druhové, směsné, s přísadou nebo příchutí, uzené...

3. Suroviny pro výrobu sýrů

- pro výrobu **přírodních sýrů** - pasterizované **mléko** o různé tučnosti, syřidlo (srážedlo) nebo laktobakterie
- pro výrobu **tavených sýrů** - tvrdé nebo měkké přírodní **sýry**, tavicí soli, voda, mléko, smetana, máslo

4) Výroba sýrů



- **sýření** - v sýrařské vaně se k **mléku přidá syřidlo** (sladké sýry) nebo laktobakterie (kyselé sýry) - vzniká sýřenina a syrovátka (**kyselé sýry** se vyrábí **z tvarohoviny**, **sladké sýry** se vyrábí **ze sýřeniny**)
- **zpracování sýřeniny** - krájením sýrařskou harfou vznikají zrnka sýřeniny
- **formování sýrů v tvořítkách** - syrovátka se ze sýřeniny nechá pouze odkapat (měkké sýry) nebo se vylisuje (tvrdé sýry)
- tvrdé sýry se ještě zahřívají, aby byly tužší
- **solení** - význam - **ochucení, odvodnění, vznik kůrky** - solí se **nasucho (potíráním solí)** nebo **v solném láku (bochníky plavou)**
- **zrání**
- **balení** - smrštitelné fólie, PE, voskování

Zrání

Zrání je **biochemický proces způsobený mikroorganismy a enzymy**.

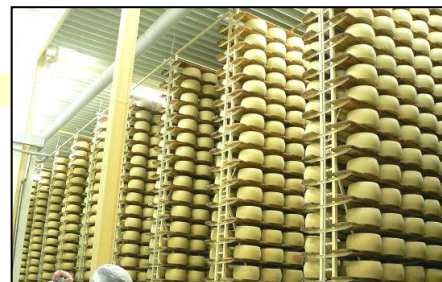
Probíhá ve **zracích sklepích**. Sýry se pravidelně **omývají, obracejí a kontroluje se stupeň zralosti**. Při zrání vzniká stejnorodé sýrové těsto, oka v těstě, sýr získává chuť, vůni, barvu a konzistenci, dochází ke štěpení bílkovin, tvorbě aromatických esterů, CO₂ ..

Doba zrání závisí na teplotě sklepa, vlhkosti, velikosti a druhu sýra.

Znakem jakosti je u sýra optimální prozrání středu bochníku!

Tvrdé sýry - musí mít tvrdé nebo pružné těsto **bez tvarohovitého středu**

Měkké sýry - mohou **mít mírně tvarohovitý střed**, neboť zrají od povrchu a v **obale dále dozrávají**



5) Tvary sýrů - cihla = blok, koule, válec, bochník, salám (dlouhý válec), pyramida, kužel



6) Rozdělení sýrů

- podle **druhu mléka** - **kravské, kozí, ovčí**
- podle **obsahu vody** - **MĚKKÉ** - více vody, kratší trvanlivost
TVRDÉ - méně vody, delší trvanlivost
- podle **výchozích surovin** - **přírodní - z mléka, tavené - z přírodních sýrů**
- podle **způsobu výroby** - **sladké** - vyráběné pomocí syřidla, bohaté na Ca
kyselé - vyráběné pomocí laktobakterií, chudé na Ca
- podle **použití** - dezertní, na zapékání, na strouhání, pomazánkové...

