

Eidam - Smernica

Odporúčaná receptúra

Eidam je zrejší syr, ktorý pochádza z dediny Edam v Holandsku. Dnešná technológia výroby syra Eidam je veľmi podobná ako pri výrobe syra Gouda. Existuje veľký počet variácií tohto syra. Syr sa predáva v 2-5 kg guľatej alebo bochníkovej forme, s červeným voskom alebo plastom. Vnútri je syr slonovinovej farby a má hladkú a pružnú štruktúru s niekoľkými okami.

Technológia

Mlieko	Používa sa vysokokvalitné, plnotučné mlieko.	
Štandardizácia	Mlieko sa štandardizuje na požadovaný obsah tuku.	
Tepelná úprava	Pasterizovať pri 72 °C na 15 sek. Potom ochladiť na 30-32 °C.	
Kultúra	Odporúčajú sa nasledujúce kultúry a hladiny inokulácie:	
	Lyofilizované DVS	CHN-11, CHN-19, FI-Da N, DCC-240 alebo DCC-250 500-750u/5000 l
	alebo	
	Mrazené DVS	CHN-11, CHN-120, CHN-19, FI-Da N, B-11, DCC-230, DCC-240 alebo DCC-250 500-1000g/5000 l
Predzrievanie	30-45 min.	
Syridlo	Tekuté	NATUREN Standard Plus 175 20-40 ml na 100 l mlieka alebo CHY-MAX Plus 20-40 ml na 100 l mlieka
	Práškové	CHY-MAX Powder Extra 1-3 g na 100 l mlieka alebo NATUREN Standard Plus 900 2-6 g na 100 l mlieka
Krájanie	Syrovina sa pokrája na 5-7 mm veľké kocky.	
Predmiešanie	Syrovina sa pomaly mieša 15-25 min.	

Eidam- Smernica

Odporúčaná receptúra

CHR HANSEN

Premývanie/dohrievanie	Približne 35-45% srvátky sa odpustí a syrovina sa jemne mieša 15 min. Pridá sa približne 25-30% (z pôvodného objemu mlieka) horúcej vody o teplote pribl. 60 °C. Konečná teplota syroviny by mala byť 35-38 °C podľa požadovaného konečného obsahu vody. Po dosiahnutí konečnej teploty sa syrovina mieša ďalších 15-30 min.
Predlisovanie	Väčšina srvátky sa nechá odlietť a syrovina sa zľahka lisuje po dobu 15-30 min pod zvyšnou srvátkou tlakom 2-4 kg/cm ² . Ďalšou možnosťou je pumpovať syrovinu cez zásobný tank do automatickej predlisovacej veže.
Tvarovanie	Syrovina sa pokrája na vhodne veľké bloky a vloží sa do foriem.
Lisovanie	Syry sa zľahka lisujú po dobu 20 min s nasledujúcim lisovaním pri 4-6 kg/cm ² po dobu 1-2 hodín. Bloky syra môžu ostať vo formách až do nasledujúceho rána, veľmi často v studenej vode alebo sa môžu priamo vyklopiť do slaného nálevu pri pH od 5,75-5,85.
Solenie	Doba solenia závisí od veľkosti blokov syra s cieľom 4% obsahu soli vo vode.
Skladovanie	Syr zrie pri 10-16 °C a 90% rel. vlhkosti 2-4 mesiace.
Balenie	Odporúča sa vosk, plastové vrecká alebo plastový náter.
Základné údaje:	24 hod. pH 5,15-5,25 Tuk v sušine 40% Obsah vody 45%

Zariadenia fy Chr. Hansen a personál nášho centra aplikácií a technológie je Vám k dispozícii s pomocou a radou.

Tu uvedené informácie sú podľa nášho vedomia pravdivé a správne a prezentované v dobrej viere. Avšak, to nezakladá garanciu, záruku alebo oslobodenie od porušenia patentových práv. Tieto informácie sú poskytnuté iba pre vašu úvahu a overenie.