

МЯГКИЕ СЫРЫ ФРАНЦИИ

Капустин А.А., Азолкина Л.Н., Соловьева Н.И.
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова
(г. Барнаул)

Во Франции сыра едят много и с большим удовольствием. Больше всего – в центральных районах страны: их жители в день съедают в среднем 40 – 50 граммов сыра против всего лишь 10 – 20 граммов у жителей восточных районов. Ежегодное потребление сыра на одного француза составляет 22,8 кг. В год производится около 1577000 тонн, 458000 тонн идет на экспорт. Французские ученые пришли к выводу, что в районах с высоким уровнем потребления сыра меньше уровень сердечно-сосудистых заболеваний.

Особое место во Франции занимает сыр, производимый на фермах, который практически является отдельной маркой, основанной на следующих вековых традициях: хорошее стадо, изготовление сыра вручную, ограниченное количество и, соответственно, высокая цена.

Сорока пяти видам сыров был присужден статус наименования контролируемого по происхождению или АОС. Производимые из козьего, овечьего и коровьего молока, французские сыры предлагают широчайший спектр всех стилей: от свежих и мягких до твердых и голубых.

Производство мягкого сыра заметно отличается от производства твердых сыров. Производство этих сыров особенно успешно на мелких фермах, расположенных вблизи крупных городов или курортов. Основная трудность при изготовлении этого сыра – контроль за созреванием. Необходимо, чтобы сыродел имел в своем распоряжении по меньшей мере три помещения с регулируемой температурой и влажностью. Для удаления сыворотки из сгустка никогда не применяют нагревание или давление.

Вследствие высокого содержания влаги он быстро созревает. Созревание мягких сыров происходит за счет роста различных аэробных плесеней на поверхности, ферменты из плесени диффундируют вглубь сыра, таким образом, поверхностные слои созревают и размягчаются быстрее внутренних. Обычно он небольшого размера.

Среди мягких сыров со смешанной микрофлорой корки выделяется сыр «Полинуа» (Le Polinois), содержащий 60 % жира в сухом веществе. Вес головки около 1,7 кг.

Большинство лучших сыров Франции до сих пор создают из сырого молока. По мнению французов, оно дает будущему продукту больше ароматных нот. Тем не менее, правительство Франции призывает производителей в целях безопасности использовать пастеризованное молоко.

Для производства сыра «Полинуа» применяется молоко, подвергшееся термической обработке (термизация, пастеризация).

Технологический процесс производства мягкого сыра «Полинуа» включает следующие операции: подготовка молока; заквашивание; восстановление минерального баланса; внесение фермента и коагуляция; обработка сгустка (разрезка, перемешивания); формование; самопрессование; посолка; созревание.

Для созревания мягкого сыра обычно требуется месяц. Росту плесени способствует кислая реакция. В связи с этим до посолки важно достичь определенной кислотности, так как соль задерживает образование кислоты молочнокислыми бактериями. Этого достигают при помощи химического вещества GDL, в процессе гидролиза которого образуется глюконовая кислота.

В качестве флоры для аффинации (созревания) используют два вида дрожжей *Kluyveromyces lactis* и *Debaryomyces hansenii*. Кроме того, применяют поливидовую культуру флоры для аффинации мягких сыров FAPM с обязательным введением красных бактерий (*Brevibacterium lines*). В начале аффинации будут развиваться дрожжи с тем, чтобы поглотить молочные бактерии на поверхности сыров. Дополнительно они придадут сыру его аромат. Таким образом, флора для аффинации: красные бактерии и геотрикум – получают ней-

МЯГКИЕ СЫРЫ ФРАНЦИИ

тральную среду, наиболее адекватную для их развития.

Целью аффинации является придание сыру его конечного вкуса и вида. Это достигается определённым уходом, который заключается в чистке сыра специальным раствором, в который добавляется пищевой краситель госсол, получаемый из экзотических деревьев – le gossouyer.

Сыр приобретает пикантный вкус и аромат, имеет нежную мажущуюся консистенцию. Сыр «Полинуа» заслуженно считается одним из элитных сыров Франции. Он по праву занимает место на столе гурманов и является украшением сырной тарелки праздничного стола.