

ПРОИЗВОДСТВО СЛИВОЧНОГО СЫРА (ФИЛАДЕЛЬФИЯ)

Продукт: Стабилизатор «ТТС Mix-Cream Cheese»

Описание: молочный белок, растительные волокна, камедь тары (E417), каррагинан (E407), стандартизированный с декстрозой/ хлоридом калия (E508).

Рецептура для производства сливочного сыра (Филадельфия)
белок - 10,5%, жир – 24,0%.

Компоненты	Количество, %
Стабилизатор «ТТС Mix-Cream Cheese»	4,000
Сливочное масло 82% жирн.	29,260
Соль	0,650
Обезжиренный творог (0% ж, 18% с.в.)	58,090
Вода (конденсат)	8,000
Итого смеси:	100,000

Рецептура для производства сливочного сыра (Филадельфия)
на основе творожного продукта и ЗМЖ.

Компоненты	Количество, %
Стабилизатор «ТТС Mix-Cream Cheese»	3,000
Заменитель молочного жира	10,000
Соль	0,650
Творожный продукт (25% ж, 40% с.в.)	75,350
Конденсат	11,00
Итого смеси:	100,000

Блок-схема

Технология производства сливочного сыра (Филадельфия)

Внесение в куттер творожного продукта, воды и ЗМЖ	
Диспергирование при 1500 об/мин и нагрев до t=30°C в течении 30 сек	

Внесение Стабилизатора «ТТС Mix-Cream Cheese» и соли

Диспергирование в течении 60 сек при 1500 об/мин

Контроль значения pH и при необходимости регулировка
молочной кислотой до 4,5.

Нагревание до 75°C при 1500 об/мин

Эмульгирование при 3000 об/мин в течении 30 сек

Гомогенизация (200 бар 50 бар)

Фасовка продукта в горячем виде при $t=72^{\circ}\text{C}$

Созревание продукта 72 часа при $t=2-5^{\circ}\text{C}$