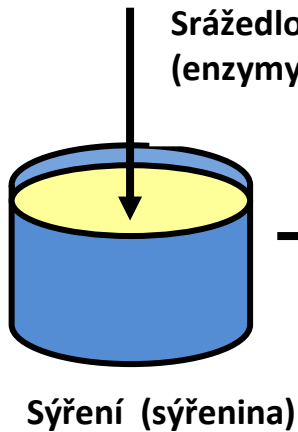
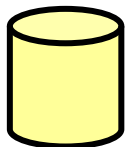


Výroba sýrů



Krájení sýřeniny sýrařskou harfou



Formování sýřeniny



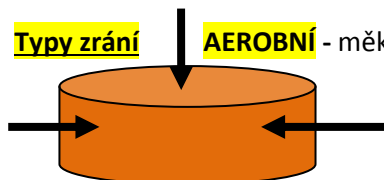
Vznik sýrového zrna
Tepelné ošetření



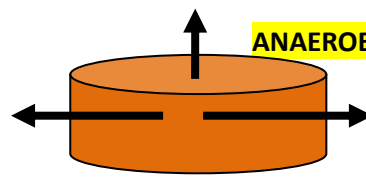
Zrání sýrů

Zrání sýrů = biochemický proces způsobený mikroorganismy a enzymy. Probíhá ve **zracích sklepech**. Sýry se pravidelně omývají, obračejí a kontroluje se stupeň zralosti. Při zrání dochází ke **scelování zrn sýřeniny** na stejnorodé sýrové těsto. **Sýr získává chuť, vůni, barvu a konzistenci.** **Doba zrání závisí na T sklepa, vlhkosti, velikosti a druhu sýra.** Při zrání dochází ke **štěpení bílkovin, tvorbě aromatických esterů, CO₂ ..**

Typy zrání **AEROBNÍ** - měkké sýry (plísňové, s mazem)



ANAEROBNÍ - tvrdé sýry



Způsoby výroby

Sladké srážení - pomocí syřidla se vyrábí sladké sýry, bohaté na Ca

Kyselé srážení - pomocí laktobakterií - kyselé sýry, chudé na Ca

Jak se vyrábí proslulé sýry

Francie

Camembert, Brie - mléko, plíseň **Penicillium camemberti album** =

Roquefort - mléko, plíseň **Penicillium roqueforti** =

Itálie

Gorgonzola - mléko, plíseň **Penicillium roqueforti**

Parmazán - mléko, s VDS, tvrdý sýr bez ok, na strouhání

Parmigiano Reggiano, Grana Padano - **PDO**

Taleggio - mléko, měkký sýr, zrající v chladu

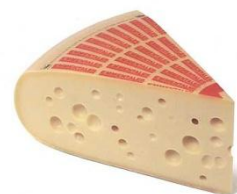


Španělsko

Manchego - mléko, s NDS, zraje 2 až 6 měsíců

Švýcarsko

Ementál (Emmental) - mléko, s VDS, s oky v těstě, zraje ve 2 typech sklepů (za 2 teplot, aby vznikla oka vyplněná CO₂)



Holandsko

Gouda - mléko, s NDS, ve tvaru koule, bochníku, zraje 2 až 4 měsíce

Edam - mléko, s NDS, těsto bez ok

Maasdam - mléko, s VDS, s oky v těstě



Anglie

Cheddar - mléko, s NDS, sýřenina se mele

Stilton Blue - mléko, plíseň **Penicillium roqueforti**



Rakousko

Tyroler Bergkäse (Rakouský horský)

