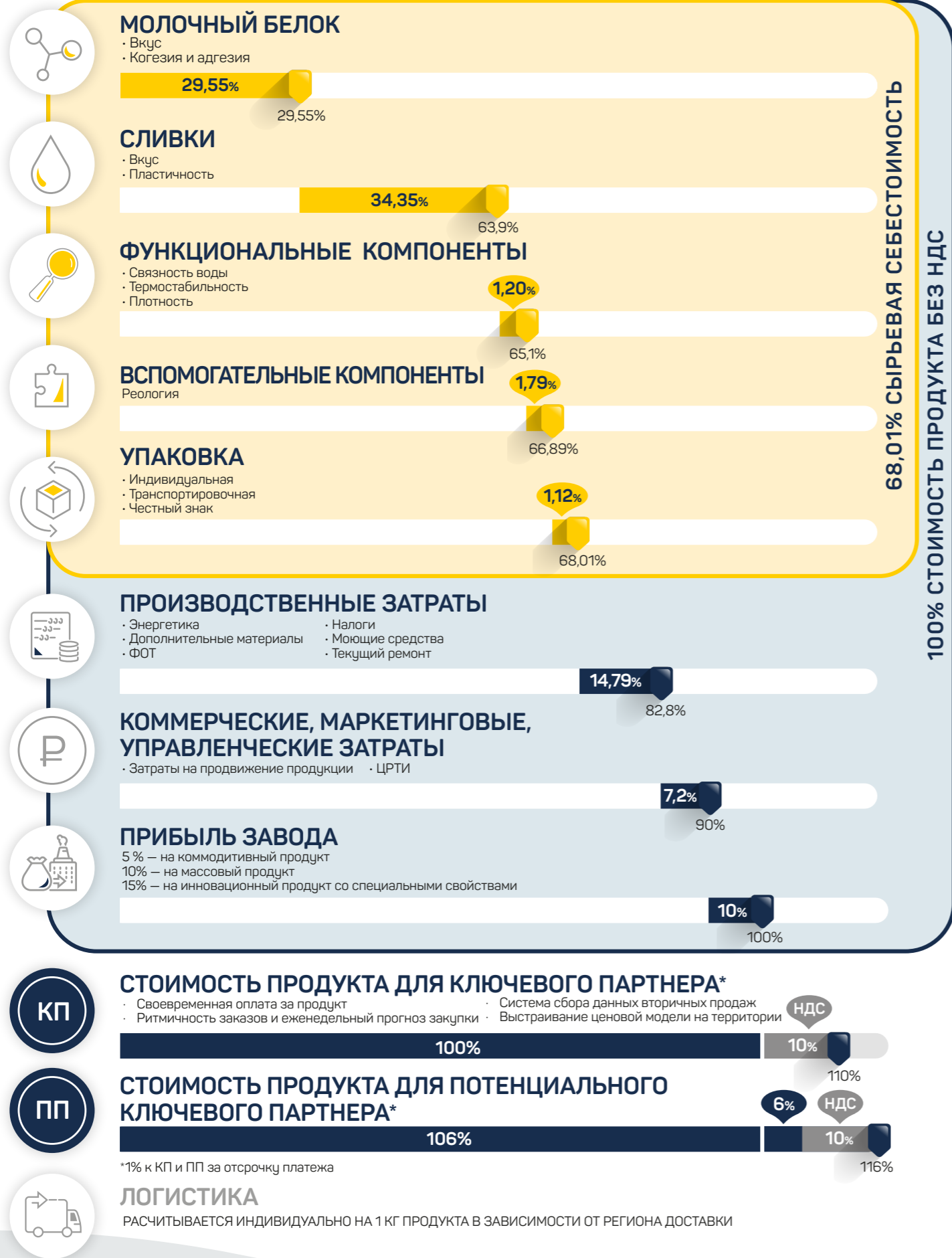


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРА «СУЛУГУНИ»



Паспорт

СЫР СУЛУГУНИ

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45%



Изготовлен из нормализованного молока

✓ Молодой сыр отлично подойдет как в блюда кавказской кухни, так и для нестандартных авторских рецептов



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Традиционные блюда кавказской кухни
- Открытая выпечка с бортами

Возможно использовать:

- Блюда на мангале, открытом огне
 - Мясные полуфабрикаты с сырной начинкой
 - Замороженные полуфабрикаты в тестовой оболочке/панировке
 - Мучные кондитерские изделия
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

Не рекомендуем использовать:

- Слойки
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии



ХАЧАПУРИ ПО-ГРУЗИНСКИ



ХАЧАПУРИ

→ При запекании сыр плавится равномерно, образуя равномерный золотистый колер, формируя упругие нити

→ В изделии при замораживании и дефростации сыр сохраняет свои технологические и органолептические свойства

→ Измельченный сыр остается рассыпчатым на протяжении нескольких часов

→ Придает изделию приятную соленую ноту

Чистый, мягкий, молочный, в меру соленый

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Плотная, пластичная, присутствует легкая слоистость

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

СУЛУГУНИ



Срок годности: 60 суток



Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1 110 кДж
Калорийность – 270 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	20 г
жир	(на 100 г)	20 г
углеводы	(на 100 г)	2 г
% влаги		50–55
pH		5,2–5,5

Состав: молоко обезжиренное, сливки нормализованные, соль, соли-плавители, закваска молочнокислых термофильных культур, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ СЫРА СУЛУГУНИ

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ	
ВНЕШНИЙ ВИД	Плавимость	Высокая	измельченный сыр равномерно плавится при термообработке
	Образование блистеров	Минимальное количество	не образует блистеры при термообработке
	Когезия	Высокая	структура сыра однородная, не крошится при нарезании
	Адгезия	Низкая	стружка не слипается между собой и не налипает на оборудование и руки
	Потеря влаги после термообработки	3 г (3%)	параметр, влияющий на выход готового изделия из расчета на 100 г
	Тянучесть	Горизонтально – 30 см	в готовом изделии после термообработки 30 см
	Связность воды	Высокая	минимальное количество потери влаги после термообработки
	Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Застывание	При 50 °C	теряет тянучесть при температуре 45 °C
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Стабилен	стабилен при заморозке как полуфабриката, так и готовых изделий
ВКУС	Миграция жира	Отсутствует	на поверхности расплавленного сыра не образует свободный жир
	Соленость	0,5–1%	количество соли в 100 г продукта
	Окисление жиров	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Плавимость – способность измельченного сыра превращаться при выпекании сплошную однородную массу.

Колерование – прием кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида, улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

Когезия – это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

Адгезия – показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например: налипаемость на оборудование.

Потеря влаги после термообработки – процесс парообразования свободной воды с поверхности сыра.

Описание методики: расчет разницы массы сыра до и после термообработки при температуре 340 °C на протяжении 5 минут.

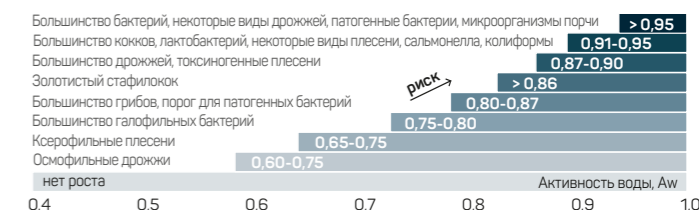
Тянучесть – характеристика, которая позволяет оценить длину нитей при температуре 90 °C.

Методика: замер длины сырной нити между двумя кусками продукта после термообработки 220 °C.

Миграция жира – процесс высвобождения в продукте открытого жира в результате термообработки или механического воздействия.

Такие жиры больше других подвержены окислению и гидролизу.

Активность воды – параметр, который позволяет оценить степень подверженности продукта микробиологической порче, что сказывается на сроке хранения.



Пороговые уровни Aw для значимых патогенных бактерий

Патоген	Пороговое значение Aw
Campylobacter Jejuni	0,99
Shigella spp.	0,96
Yersinia enterocolitica	0,96
Clostridium perfringens	0,95
Escherichia coli	0,94
Salmonella spp.	0,94
Clostridium botulinum	0,94
Listeria monocytogenes	0,92
Staphylococcus aureus	0,86

Связность воды – способность рецептурных компонентов удерживать воду в исходном продукте. Препятствует миграции.

Окисление и гидролиз жиров – процесс порчи жира в результате несоблюдения режимов обработки и хранения сырья (высокая температура хранения, наличие кислорода, света, воды, наличие тяжелых металлов, липолитических ферментов). Эти процессы ведут к ухудшению вкусовых качеств продукта.