



## Почему образуется влага под плёнкой сыра?

- низкое качество рассола;
- высокая влажность сыра перед посолкой и перед упаковкой в плёнку;
- высокий pH сыра перед посолкой и упаковкой в пленку;

Специалисты ЗПСР «Дубнозаготпром» проводили технологические исследования на разных предприятиях и пришли к выводу, что у каждого сыродельного предприятия, маленького и большого, есть возможность упаковывать головки сыра в плёнку без обсушки.

Главное — преодолеть психологический барьер специалистов и иметь надежного консультанта-эксперта.

ООО «Тульчинский маслосырзавод» Винницкой области (Украина) выпускает сыры группы Российский под торговой маркой «Тульчинка» на протяжении последних 6–7 лет. Узкое место в производстве — сжатые производственные площади. Директором предприятия была поставлена задача перед специалистами ЗПСР «Дубнозаготпром», изучить и внедрить технологический процесс упаковки сыра в плёнку без обсушки. Работа проводилась на предприятии на протяжении 3-х месяцев, совместно с специалистами сыродельного цеха — заместителя начальника сырцеха Долинской Аллы Леонидовны, начальника сырцеха Ивановой Галины Сергеевны и зам. директора по качеству Дегтярёвой Ларисы Владимировны. Была проведена коррекция технологических параметров сыра и рассола.

В результате проведенной работы весь сыр упаковывается в плёнку без обсушки и после созревания реализуется в плёнке. Выдержка сыра в нержавеющей контейнерах составляет от 2–4 часов перед упаковкой в плёнку. Сокращение технологической операции позволило ООО «Тульчинский маслосырзавод» улучшить условия труда, уменьшить затраты на обслуживание, сэкономить материалы, электроэнергию, улучшить каче-



**Директор ООО «Тульчинский МСЗ»  
Полторак Игорь Николаевич:**

— Внедрение технологии упаковки сыра в плёнку без обсушки на нашем предприятии — это инновационный процесс.

ство сыра и увеличить выход сыра.

Важно организовать технологический процесс от посолки до упаковки в плёнку таким образом, чтобы получить самый краткий путь прохождения сыра. После выемки контейнеров с сыром из рассола необходимо выдерживать 2–4 часа для стекания рассола с поверхности головок сыра. Помещения и оборудование на пути движения головок сыра до упаковки в пленку должны соответствовать наивысшему показателю санитарно — микробиологического и гигиенического уровня производства.

Внедрение упаковки сыра в плёнку без обсушки на предприятии — это комплексный подход к технологии производства сыра.

Мы надеемся, что наши предложения и исследования на пути улучшения качества сыра и совершенствования позволяют предприятиям сыродельной отрасли повысить эффективность производства и достичь успехов в области технологии сыроделия.

Более подробно, о растворении соли, способах посолки и параметры использования рассола для посолки сыра, можно ознакомиться со статьями в журналах:

- 1) «МОЛОКОпереробка» № 5/2009 «Способ посолки сыра «Водопад»;
  - 2) «МОЛОКОпереробка» № 10/2009 «Первый шаг технологии посолки сыра»;
  - 3) «МОЛОКОпереробка» № 5/2010 «Способ очистки рассола от белка»;
  - 4) «МОЛОКОпереробка» № 9/2007 «Деякі аспекти технології соління сиру»;
- или ознакомиться на сайте [www.zagotprom.com.ua](http://www.zagotprom.com.ua) в разделе «Публикации».



**Зам. начальника сырцеха ООО «Тульчинський масло-сырзавод» Долинская Алла Леонидовна:**

— Я работаю больше 25 лет в сыроделии. На нашем предприятии всегда применялась обсушка сыра перед упаковкой в плёнку, в течении 2–3 дней. Это очень трудоёмкая технологическая операция. Сейчас освоили упаковку сыра в плёнку без обсушки, благодаря специалистам ЗПСР «Дубнозаготпром». В результате внедрения сэкономили энергоресурсы, улучшились условия труда и качество сыра.

**ЗПСР «Дубнозаготпром»  
директор Приболотный  
Александр Владимирович  
тех. директор Андрущук  
Сергей Владимирович**