

PROPIONOVÁ KULTURA - informace

I -ADD PAL- Propioni - STD

Úvod

Sýry se zřetelně sladko-ořechovou chutí a velkou tvorbou ok jsou na trhu již mnoho let. Tyto sýry jsou často kategorizovány jako ementálské. Obvyklé jsou čtyři kategorie ementálských sýrů:

- Klasický ementál: 50 - 60 kg bochník, sýr s vysokou sušinou (> 62%), přírodně zrající
- Ementál zrající ve folii, hranolového tvaru, sušina mezi 60 - 62%
- Maasdam/Jarlsberg: přírodně zrající, (sušina 58 - 60%) nebo zrající ve folii, sušina (59 - 60%), hmotnosti 12 - 15 kg. Tato kombinace nižší sušiny se synergickým efektem mezi propionovými bakteriemi a vybranými mezofilními a termofilními kulturami poskytuje relativně krátký čas zrání a dobrý vývoj chuti během 5 - 6 týdnů.
- Bochníkové typy

Použití

a. Typy sýrů

PAL-Propionové kultury je možno použít pro tvrdé sýry jako Ementál a Gruyer s jejich typickou vysokou dohřívací teplotou (> 50°C), právě tak jako pro polotvrdé sýry typu Maasdam a Jarlsberg s dohřívací teplotou do 37°C.

Také je možné přidávat PAL-Propioni jako dodatkovou kulturu k dalším tradičním sýrům pro zlepšení chuťového profilu bez extrémní produkce plynu.

b. Dávkování

100g balení kultury je dostatečné pro zaočkování až 5000l mléka. Pro sýry ze 100% baktofugovaného mléka je doporučeno dávkování vyšší.

Pro Ementál velmi závisí dávkování na přirozeném obsahu propionových bakterií a na způsobu ošetření mléka (baktofugace). Pokud syrové mléko obsahuje nízký počet propionových bakterií, je třeba vyšší přídavek PAL-Propioni.

Faktory mající vliv na dávkování a formaci ok:

- Geografický původ mléka
- Kvalita mléka (siláže nebo typ krmení)
- Baktofugace mléka (100% nebo část objemu)
- Použitý typ mezofilní kultury (L- nebo LD)
- Velikost finálního sýra
- Obsah soli v sýru
- pH sýra
- Skladovací teploty

c. Působení kultury PAL-Propioni

Propionové bakterie fermentují mléčnan a produkují kyselinu propionovou, oxid uhličitý a kyselinu octovou. Tyto sloučeniny jsou odpovědné za zvláštní chuť a tvorbu ok.

Interakce mezi PAL-Propioni a mezofilními a termofilními kulturami je odpovědná za typicky nasládlou a zakulacenou chuť polotvrdých sýrů.

d. Kdy přidávat

Kultura PAL-Propioni se přidává do sýrařského mléka při napouštění na výrobník. Tímto způsobem je zaručeno dostatečné rozptýlení v mléce.

Zrací teploty

Zrací teploty pro ementál jsou mezi 21 - 23°C. Celkový čas zrání je alespoň 3 měsíce.

Pro Maasdam jsou doporučeny následující teploty:

- o Prvních 14 dní po výrobě při 13°C.
- o 14 - 21 dní v závislosti na požadovaném vývoji ok při 20 - 22°C.
- o 2 dny při 13°C pro postupné ochlazení sýra.
- o Ochlazení na 4 - max. 6°C.

Pro další tradiční sýry musí být dodržena teplota skladování pod 12°C pro zabránění velké tvorbě plynu.