

SYRY

- sú mliečne výrobky bohaté hlavne na bielkoviny
- sú najhodnotnejšou potravinou, obsahujú takmer všetky zložky potrebné pre stavbu tela človeka a zachovanie života

Obsahujú:

- **plnohodnotné bielkoviny**, ktorá obsahujú všetky esenciálne aminokyseliny, sú veľmi dobre stráviteľné
- **minerálne látky**, hlavne vápnik a fosfor, dôležité pre vývoj kostí a zubov
- **mliečny tuk**, zvyšuje energetickú hodnotu syrov, je ľahko stráviteľný, plnotučné 45-60% v sušine, vysokotučné viac ako 60%, odtučnené menej ako 10%
- **vitamíny**, rozpustné v tukoch A,D,E,K a rozpustné vo vode B1,B2, B12
- **enzýmy**

Rozdelenie syrov:

- 1. Podľa použitého mlieka:** - kravské, ovčie, kozie
- 2. Podľa času zrenia:** nezrejúce – čerstvé, sú určené na konzumáciu krátko po výrobe
zrejúce – sa musia určitý čas uchovávať, aby nastali zmeny a vznikla typická chuť, vôňa a konzistencia syra
- 3. Podľa konzistencie:** extra tvrdé, tvrdé, polotvrdé, polomäkké, mäkké
- 4. Podľa obsahu tuku v sušine:** vysokotučné – viac ako 60%
plnotučné – 45-60%
stredne tučné - 25-45%
nízkotučné – 10-25%
odtúčené - menej ako 10%

Výroba syrov:

- 1. úprava mlieka pred syrením**
- 2. syrenie mlieka/zrážanie bielkovín/**
- 3. spracovanie syroviny a zrenie syrov**

- 1.** - používa sa mlieko vysokej akosti s dobrými chuťovými vlastnosťami, s dobrou syritelnosťou, kvasnou aktivitou a vhodným zložením
- 2.** – mlieko sa zráža syridlom alebo kyselinou mliečnou vzniknutej z mliečného cukru na syrovinu
- od syroviny sa oddelí tekutý podiel – srvátka
- 3.** – syrovina sa ďalej spracúva – krájanie a drobenie
stužovanie
dohrievanie /na 35-40°C, s vysokodohrievanou syrovinou 45-55°C/
dosušanie
tvarovanie syrov
odkvapkávanie a lisovanie syrov
solenie
zrenie syrov /okrem čerstvých syrov/ - získa sa chuť, vôňa, farba a konzistencia
balenie syrov – spotrebiteľských obalov

Druhy syrov:

1. Čerstvé syry – **nezrejúce syry**, konzumujú sa v čerstvom stave, majú kyslastú a mierne slasnú chuť, farba biela až krémová / tvaroh, cottage cheese, gervais, mozzarella, parený syr, ovčí syr, bryndza /

Zrejúce syry

2. Mäkké syry – podľa spôsobu zrenia:

- zrejúce pod mazom / romadúr, pивný syr, olomoucké syrečky /
- zrejúce v chlade / Zlato /
- zrejúce v soľnom roztoku / Akkawy /

3. Tvrdé syry – podľa teploty dohrievania:

a/ s nízkodohrievanou syrovinou: 40°C

- holandského typu / Eidam, Gouda/
- s mletou syrovinou / Čedar/

b/ s vysokodohrievanou syrovinou: 55°C

- oká v ceste / Ementál, Primátor, Moravský bochník /
- bez ók v ceste /Parmezán /

4. Plesňové syry – podľa druhu plesne:

- pleseň na povrchu / Camembert, Encián, Plesnivec, Hermelín /
- pleseň vo vnútri / Niva, Roquefort /

5. Tavené syry – vyrábajú sa mletím, miešaním, tavením pri teplote najmenej 80°C / lunex, karička, bambino /

Skladovanie syrov:

- skladujú sa v chladných skladoch alebo chladničkách s teplotou 2 -10°C
- zabalené v obchodných obaloch, aby zabránili vysychaniu a kôrnateniu až plesniveniu