

Советы покупателю при выборе качественного сыра



Сыр – очень питательный продукт с богатыми вкусовыми качествами. Его смело можно назвать самым популярным молокопродуктом, а чтобы он был еще и полезным, он должен быть доброкачественным и натуральным.

Для производства 1 кг сыра необходимо в среднем 11 литров молока. Поэтому, покупая и выбирая сыр в магазине, лучше не зацеливаться на экономии, ведь молоко – недешевый продукт. Как говорится, бесплатный сыр только в мышеловке.

Каков он – идеальный сыр?



Идеальный - «чистый» сыр должен изготавливаться только из молока, закваски и соли. Такой состав – большая редкость. Продукт без пищевых добавок уже трудно найти, но стремиться к идеалу нужно.

Маркировка – важный элемент, который нужно обязательно учитывать при покупке. Надписи «сырный продукт» и другие, созвучные слову «сыр», указывают на то, что это уже не натуральный продукт и содержит в своем составе растительные жиры и другие заменители. Всегда просматривайте состав, указанный на этикетке или ярлыке, чтобы знать, что же вы покупаете на самом деле. Отдавайте предпочтение продуктам питания, изготовленным по ГОСТу, а не по ТУ.

Твердые сыры

Чтобы правильно выбрать твердый сыр, необходимо выработать алгоритм проверки качества сыра. Желательно не только посмотреть и понюхать, но и обязательно прощупать его. Исключите следующие негативные признаки, свидетельствующие о недоброкачественности:



Исключите следующие негативные признаки, свидетельствующие о недоброкачественности:

- Наличие морщин, неровностей, трещин и других дефектов;
- Рыхлая, крошливая и потрескавшаяся консистенция (низкое качество либо подмораживание). Посмотрите внимательно на края – они не должны быть рваные;
- Прогорклость, заплесневелость и тухлость (признак порчи) и соленость (признак содержания пальмового масла). Наличие плесени допустимо только у специальных сортов, в обычном же сыре – это будет признаком порчи;

- Вспучивание корки (образование бактерий);
- Толстоватый подкорковый слой;
- Наличие беловатого налета либо другой микрофлоры – явный признак порчи;
- Срез сыра с неравномерной тусклой окраской либо слишком светлый. Правильный сыр должен быть желтого цвета, но надо не забывать, что с помощью красителей производители эту проблему решают. Совет: остерегайтесь ярко-выраженного желтого цвета, изучайте состав;
- неравномерно распределенные глазки (дырочки): в одном месте они мелкие, в другом – крупные;
- влажность либо наличие капель на поверхности сыра говорит о его ненатуральности – в его составе содержится растительный жир (особенно проявляется при комнатной температуре либо при нажатии). В некоторых сортах при разрезе сыра небольшое количество влаги допускается.

Пробуя твердый сыр на вкус, убедитесь, чтобы не было никаких поскрипываний на зубах (неразрушенные молочные белки). Также сыр не должен быть пересоленным или сладковатым. Конечно, многое зависит от конкретного сорта.

В домашних условиях можно провести полезный тест на качество. Отрежьте плоский кусочек и согните его – он не должен ломаться. Качественный сыр должен обладать пластичностью, но и резиновым он тоже не должен быть.

Мягкие сыры



Выбор мягких сыров нужно проводить примерно по той же схеме, что и при выборе твердых. Различие заключается в консистенции – они гораздо влажней. Содержание влаги зависит от сорта. При своей мягкости сыр должен сохранять свою упругость и пружинистость.

Теперь несколько советов по выбору мягкого сыра с плесенью. Он должен быть мягковатым и чуть-чуть рыхловатым. Аромат может быть специфическим (запах пенициллина), но не аммиачным (признак порчи). Такие сорта часто импортируются, поэтому проверяйте срок годности. Не рекомендуется покупать сыр с плесенью в большом количестве, так как он довольно быстро портится.

Рассольные сыры



Рассольные сыры изготавливаются с использованием специальных рассолов. У них отсутствуют корка, сами они ломкие. Самый известный из рассольных сыров – это брынза. Очень популярен и сулгуни. В продаже можно найти и другие сорта: адыгейский, грузинский, ереванский, тушинский, осетинский, чечил, лиманский, чанах, лори.

В отличие от твердого сыра, в рассольном бактерии развиваются быстрее. Поэтому его иногда пересаливают для продления срока хранения.

Правильный выбор плавленых сыров – самый сложный



Выбирать плавленые сыры нужно очень тщательно, ведь в этот продукт могут положить все что угодно. В идеале он должен состоять из сычужных сыров (твердые сорта), сливочного масла, сливок и молока. Но очень часто сырьем служат второсортный или даже испорченный бракованный сыр, масло не сливочное, а растительное, и молоко – сухое, неизвестного качества. Проследите, чтобы в составе продукта не присутствовали консерванты или хотя бы чтобы не в большом количестве (если количественный состав позволяет определить маркировка).

Копченый сыр – разновидность плавленого сыра. Первое, на что надо обратить внимание – он не должен быть сухим и крошким. Оболочка – блестящая, без механических дефектов. При нарезании не должен прилипнуть к ножу. Внутри должно быть все однородно и без пустот. Помните, что вместо натурального копчения (горячего и холодного) могут использовать жидкий дым или коптильную жидкость. Впрочем, ненатуральное копчение для сыра не столь опасно для здоровья, как для мяса и рыбы.

Кисломолочные сыры



И последний вид сыра – кисломолочный, который изготавливается с помощью молочной кислоты (закваски). Творог – самый классический представитель кисломолочных сыров. Поэтому, кстати, его часто и называют просто сыром.

Кроме творога также хорошо известны сорта: зеленый (из обезжиренного молока), клинковый и любительский. Большой популярностью пользуются такие изделия как кисломолочные (творожные) сырники.

Правила хранения сыра

Твердые сыры нужно хранить в холодильнике. Температура хранения может быть от -4 до +8 градусов Цельсия. Влажность важно держать на уровне 85-90 %, иначе сыр засохнет либо начнет плесневеть. Срок хранения – до 4 месяцев – зависит от многих факторов: содержания влаги, консервантов, соли, толщины корки, упаковки и наличия микроорганизмов, вызывающих порчу.



Мягкие сыры нужно хранить при температуре от 0 до +8 °С. Срок годности у них значительно меньший, чем у твердых. В домашних условиях хранятся всего несколько дней, поэтому съедать их нужно побыстрее. Конечно, производители могут увеличить срок годности за счет консервантов и недозревания.

Плавленные сыры (в том числе копченые) дольше хранятся, чем другие типы сыров за счет того, что они подвергаются температурной обработке (плавятся). Температура хранения может быть отрицательной – от -4 до +4 градусов Цельсия. Срок хранения – до 2 месяцев. Конкретные условия и срок годности указываются на упаковке.

Рассольный сыр лучше всего хранится при температуре около 5 градусов Цельсия и в соленом растворе. Срок хранения зависит от концентрации соли. В среднем, у брынзы он – 2 месяца, у сулгуни – 1 месяц, а без рассола – не более одной недели.

Кисломолочные сыры нужно хранить с особой тщательностью. Важно поддерживать правильный и стабильный температурный режим. Если хранить сырок в холодильнике, то температура должна быть от 0 до +6 °С, срок хранения – максимум 2 недели, а в морозильнике – минус 18 °С, срок – до 45 дней.

