

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к способу производства брынзы.

Способ производства брынзы включает свертывание молока, поэтапное прессование, посол, созревание, инспектирование и отделение некондиционной брынзы, которую измельчают, обрабатывают жидкой фазой в массовом соотношении брынза: жидкая фаза 1:(1...3) при температуре $20\pm 2^\circ\text{C}$ в течение 2,0...2,5 часов. Жидкую фазу удаляют, а измельченную брынзу смешивают со структурообразующей добавкой и прессуют в два этапа: на первом этапе при нагрузке 1,0...1,8 кг на 1 кг брынзы в течение 2,5...3,0 часов, на втором – при нагрузке 2,5...3,0 кг на 1 кг брынзы в течение 3,5...4,0 часов.

В качестве жидкой фазы используют творожную сыворотку или водный раствор, содержащий 2% поваренной соли и 0,5 % молочной кислоты. В качестве структурообразующей добавки используют пектин и/или крахмал модифицированный, и/или каррагинан, и/или ксантан, и/или казеин.

Результат изобретения заключается в устранении пороков брынзы и в получении продукта со стабильно высокими показателями качества.

П. формулы: 3