

## Technologia gastronomiczna Klasa II,III 21.04.2020

### Podział serów

Sery otrzymuje się z mleka pełnego, odtłuszczonego lub z ich mieszaniny. Produkcja polega na uzyskaniu i obróbce skrzepu mleka. Skrzep powstaje z kazeiny pod wpływem działania:

\*podpuszczki sery podpuszczkowe),

\*zakwaszenia (dodatek kultur kwaszących wytwarzających kwas mlekowy),

\*obydwu tych czynników łącznie.

### Podział serów

Ze względu na:

Rodzaj użytego mleka

-ser z mleka krowiego

-ser z mleka owczego

-ser z mleka koziego

Rodzaj skrzepu mleka

-podpuszczkowe (miękkie, twarde)

-kwasowe (sery twarogowe)

-kwasowo-podpuszczkowe

Zawartość tłuszczu w suchej masie

50% śmietankowe

45% pełnotłuste

40% tłuste

30%  $\frac{3}{4}$  tłuste

20% półtłuste