



Podpůrný materiál ke komoditě Mléko a mléčné výrobky

Podpůrný materiál ke komoditě - Mléko a mléčné výrobky

Studijní materiál k přednášce.

autor:
Bc. Anna Packová

UPOZORNĚNÍ

Tento sešit je součástí přednášek a bez výkladu lektora je neúplný.
Lektor vysvětlí podrobnosti a předvede vše na příkladech.
Sešit není vhodný pro samostudium, protože neobsahuje ukázky, které jsou k pochopení problémů nezbytné, ani řešení příkladů a otázek, které jsou v něm zahrnuty.

Přednáškový sešit je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

© Jídelny.cz

2025 Nový spotřební koš teoreticky i prakticky
Přednáškový sešit vydala společnost Jídelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň www.jidelny.cz

Sýry a jejich druhy

Podle technologického postupu se zásadně rozlišují sýry přírodní a tavené (vyráběné z přírodních) a podle použité suroviny existují i sýry syrovátkové.

Nejjednodušeji lze přírodní sýry třídit na:

- čerstvé a termizované sýry (nezrající; např. Mozzarella, Cottage, Mascarpone-Ricotta, tvarohy, i termizovaný smetanový sýr Lučina)
- měkké sýry (zrající; např. Camembert, Brie, Romadur, Blaťácké zlato, Baladur)
- polotvrdé sýry (zrající, nejrozšířenější skupina sýrů v ČR, především Eidam a rozšiřuje se výroba sýrů holandského typu „Maasdam“ s tvorbou ok, v ČR Madeland)
- tvrdé a extra tvrdé sýry (zrající, např. Ementál, Čedar, Moravský blok, Parmezán, Bergkäse).

Tvrdość sýra souvisí s obsahem vody:

- u extra tvrdých sýrů méně než 47 % vody,
- u měkkých sýrů více než 68 % vody.

Výrazně se u sýrů liší obsah tuku, který má významný vliv na sensorické vlastnosti, ale i na energetický obsah sýrů. Určité druhy sýrů lze vyrábět jen v určitém rozsahu tučnosti. Obsah tuku musí být na výrobku uveden.

Termín „bílé sýry“ se používá pro čerstvé nebo zrající sýry, uchovávané v solném nálevu, např. Mascarpone, Akawi, Jadel, Istambuli, Balkánský sýr či Fetta.

Měkké sýry zahrnují široké spektrum výrobních postupů, a s tím souvisí jejich rozdílný charakter:

- měkké sýry bez plísní s měkkou kůrou, příp. s mazem na povrchu (např. Romadur, Limburský, Blaťácké zlato)
- měkké sýry s bílou plísní na povrchu (např. Brie, Camembert, Hermelín)
- měkké sýry se zelenou či modrou plísní (Gorgonzola, Roquefort – z ovčího mléka, Niva).

Pařené sýry se vyrábějí hnětením pokrácené sýřeniny ve vodě ohřáté na 75–80°C. Vznikne tak tvárné těsto, ze kterého se ručně nebo strojně tvarují sýry rozličných tvarů: pletýnky, parenice, korbáčiky, bochničky atd.

Sýry bývají často nazývány podle oblasti, kde se s jejich výrobou začalo, nebo se určité označení vztahovalo jen na sýry z určité oblasti. Posléze se však jejich výroba rozšířila a původní označení se začalo používat jako označení druhu (čedar, eidam, parmezán, camembert). U některých druhů je však použité označení stále zdrojem soudních sporů (např. Feta či Ementál). (sk)

zdroj: <https://bezpecnostpotravin.cz/termin/syry-a-jejich-druhy/>