

5) ZRECIE SYRÁRSKE PIVNICE

podzemné
- polupodzemné
- nadzemné

praxnive
fyzikálne a
biochemické

klóru im, urobiv, typické KONZUMNE VLASTNOSTI
Najdôležitejší článok výrobný linky - podľa ich kapacity = množstvo uloženého syra a doba zrenia = VÝROBNÁ KAPACITA za DEŇ a za ROK / bezpráchný - vysokodvorné rožky s palečami

NAJDÔLEŽITEJŠIE PODMIENKY PRE ZRENIE

a) TEPLOTA $\Rightarrow$ konštantná po dnu a noc, taká hodnota aby sa rozvinuli a prebiehali PROCESY KVASENIA
Obdobie plati o ZÁVEREČNEJ FÁZE ZRENIA $\Rightarrow$ NIŽŠIA Podľa používaných teplôt.

A) KVASNE PIVNICE TEPLÉ

- vyhrúvané na teplotu $22-26^{\circ}\text{C}$ LEN USYROV S VYŠO KODOHRIEVANOU SYROVINOU. Upokojujú sa a viedú do fázy zrenia ku STIMULACII. BAKTÉRII PROPIONOVÉHO KVASENIA $\Rightarrow$ múrne, kyslé OBJEM

B) ZRECIE PIVNICE = drôbovoňajšie HLAVNÉ ZRENIE

A ROZKLAD BIELKOVÍN, popr. i TUKU a vylučujú sa kyseliny a chuť syra. Teploty rôzne
 $16-20^{\circ}\text{C}$ - u mliečnych syrov / zrejších pod masom
 $8-14^{\circ}\text{C}$ u tvrdých a pliesňových

C) SKLADOVACIE PIVNICE - končí zrenie pri teplotách pod 10°C tvorbou jemných chutových celistvostí (BUKET) a nakoniec pri teplote $2-4^{\circ}\text{C}$ sa prechádza TRVANLIVOSŤ

e) VLHKOSŤ VZDUCHU $\Rightarrow$ čím vyššia teplota tým menej dojde k usychaniu syrov pod masom a u veľkých ostatných ak zrejú drobným spórocom f. b. z. náčnov, parafinov / rožkov / pliesňov.

SYRY ZREJÚCE POD MAZOM A S PLESŇOU $90-95\%$
SYRY TVRDE $80-90\%$ S OCHRANNOU VRSTVOU $70-80\%$

d) PRÚDENIE A VÝMENA VZDUCHU - sledovaný metabolizmus

- teplota, vlhkosť vzduchu KLIMATIZÁCIA - chemický, mikrobiálny čistič
FILTRE VZDUCHU, VYHRIEVACIE A CHLADIACE TELESÁ, ZVLHČOVACIE ZARIADENIE
VENTILÁTORY S VZDUCHOVÝMI ROZVODMI $\Rightarrow$ PRAVIDELNE ČISTIŤ A DEZINFIKOVAŤ



<http://www.mlieko.sk/syry.php>