

## **Instrukcja technologiczna sera edamskiego**

### **W oparciu o wskazówki z podręczników mleczarstwa**

Surowiec: mleko pełne lub normalizowane, surowe lub pasteryzowane (temperatura < 72°C)

1. Podgrzanie do temperatury  $29 \div 32^{\circ}\text{C}$  Latem niżej, zimą wyżej
2. Dodatek kultur mezofilnych wg instrukcji
3. Dojrzewanie przez około 30 minut.
4. Zaprawienie podpuszczką. Dodatek zależy od mocy preparatu, czas krzepnięcia około 30-35 minut.
5. Krojenie skrzepu na ziarno o średnicy  $3 \div 6$  mm.
6. Osuszanie ziarna przez  $10 \div 15$  minut przy delikatnym, powolnym mieszaniu. Na koniec tego etapu kwasowość serwatki powinna osiągnąć  $4,8 \div 5,0^{\circ}\text{SH}$ .
7. Odciągnięcie do 40% serwatki
8. Dodatek  $25 \div 40\%$  wody technologicznej o tej samej temperaturze, w stosunku do pozostałej gęstwy.
9. Dogrzanie gęstwy do temperatury  $36 \div 38^{\circ}\text{C}$  i dosuszanie końcowe przez  $10 \div 15$  minut.  
Uwaga: można dodawać małym strumieniem wodę bardziej gorącą, która zapewni końcową temperaturę gęstwy:  $36 \div 38^{\circ}\text{C}$ .
10. Ewentualne osadzenie gęstwy i po odczerpaniu części serwatki wstępne sprasowanie ziarna pod lustrem serwatki z naciskiem  $1\text{kg}/\text{kg}$  sera.
11. Przeniesienie do form i prasowanie do 5 godzin z naciskiem wzrastającym do  $20\text{kg}/\text{kg}$  sera. Temperatura procesu  $18 \div 20^{\circ}\text{C}$ .
12. Solenie sera do zawartości około 2% soli:
  - a) Solenie w solance: stężenie soli  $18 \div 20\%$ . Czas zależy od masy sera, np. ser o masie 1 kg wymaga około 20 godzin.
  - b) Solenie na suchą skórkę: około  $15 \div 20$  gramów soli/kg masy sera. Dawkę dzieli się na dwie równe porcje; pierwszą wciera się w górną powierzchnię i po bokach. Po wchłonięciu ser odwraca się i naciera drugą stronę.
13. Osuszenie powierzchni sera.
14. Dojrzewanie na suchą skórkę w czasie  $8 \div 10$  tygodni (zależy od masy sera) w temperaturze  $12 \div 14^{\circ}\text{C}$  i wilgotności względnej 85%. Po okresie dwóch tygodni ser można pokryć parafiną.
15. W pierwszym tygodniu sery odwraca się codziennie, później jeden raz w tygodniu.

***UWAGA: Najważniejszym parametrem prawidłowej produkcji jest kwasowość czynna, czyli pH mierzone 24 godziny po produkcji. Powinno wynosić  $5,2 \div 5,3$ .***

Klasyczna waga sera powinna wynosić  $2 \div 5$  kg. Można oczywiście dostosowywać przepis do swoich potrzeb i możliwości.