



# СЫРОВАРНИ

ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЫ „АЛЬПС ИНДУСТРИ СЕРВИС“



## Доставка молока на сыродельный завод

Свежее молоко доставляется в изотермических автоцистернах. Из цистерн оно перегоняется и взвешивается. Молоко на сыродельный завод также поставляется в бидонах.



## Приёмка-нормализация молока

При поступлении на сыродельный завод, свежее молоко фильтруют, а затем нормализуют в соответствии с требуемой жирностью в зависимости от типа производимого сыра.



## Производство сыра

Пастеризованное молоко обрабатывается в ванне для приготовления, в которой осуществляются следующие операции:

добавление закваски и созревание, добавление сычужного фермента, свёртывание молока, измельчение сгустка, слив сыворотки с сырного сгустка, добавление тёплой воды и вымешивание сырной массы, предварительное прессование сгустка. Блоки сгустка укладываются в сырные формы.



## Прессование сыра - выемка из форм - посол

Сырные формы кладутся под пресс на 10 часов. Затем сыры вынимают из форм и погружают на три дня в ванну с рассолом. Посол рассолом осуществляется в помещении с кондиционированием воздуха от 10 до 15°C. Затем сыры оставляют на усушку в этом же помещении в течении 24-48 часов.





### Изотермическое хранение

Очищенное и нормализованное молоко хранят в изотермическом танке для промежуточного хранения, который может быть снабжён своей установкой охлаждения прямым расширением.



### Тепловая обработка

Молоко пастеризуют при температуре 75°C в течении 20 секунд. Такая тепловая обработка позволяет удалить из молока болезнетворные микроорганизмы и уменьшить большую часть изначально содержащейся в молоке микрофлоры.



### Созревание сыра

Сыры укладываются на стеллажи для хранения, которые установлены в помещении с кондиционированием воздуха от 10 до 15°C и с уровнем влажности от 85 до 100%. Сыры регулярно переворачивают и зачищают. Продолжительность созревания сыра может варьироваться от 4 до 8 недель и более, в зависимости от типа сыра. Сыры могут быть парафинированы или упакованы в плёнку, после чего они готовы к реализации.



### Производство сливочного масла

Созревшие и прошедшие нормализацию сливки сбивают и формуют в бруски желаемых размеров и желаемого веса.



Важно помнить о том, что молочные продукты, в частности, сыры, обладают помимо своих вкусовых качеств повышенными пищевыми свойствами. Количество протеина, содержащегося в 1/4 литра молока или в 35 граммах сыра, эквивалентно количеству протеина, содержащегося в 50 граммах сыра. Более того, молоко содержит высокий процент кальция и является одним из важнейших источников витаминов, в особенности витамина Д и А.

„АЛЬПС ИНДУСТРИ СЕРВИС“ разрабатывает и реализует комплектующие установки, готовые к эксплуатации, предназначенные для производства любых молочных продуктов из сырого и/или сухого молока:

- пастеризованного молока ;
- молока УХТ средней и длительной консервации ;
- творога типа “сыр домашний”, “сливочный сырок” и т.д. ;
- прессованных сыров типа “Голландский” или “Гауда”;
- мягких сыров типа “камамбер” ;
- сыров с высокой температурой второго нагревания и других сыров ;
- йогуртов, приготовленных резервуарным или термостатным способами, натуральных или с добавлением ароматических веществ ;
- жидких напитков таких как “кефир” или “кумыс” ;
- сливок, сметаны, масла ...

Компания „АЛЬПС ИНДУСТРИ СЕРВИС“ также предлагает свои установки вместе с сборными зданиями модульной конструкции ; один модуль помещаемый в тридцати футовый контейнер рассчитан на производство от 60 до 100 кг сыра в день или несколько рядом расположенных модулей, предназначенных для производства различных молочных продуктов (из нескольких тонн молока в день). Помещения выработки, созревания сыра, помещения для хранения, холодильная камера, лаборатории, служебные и другие помещения этих модулей полностью оборудованы.

Компания „АЛЬПС ИНДУСТРИ СЕРВИС“ обеспечивает не только поставку сырodelьных заводов, но и обучение персонала технологии производства.



69, rue President Faure  
B.P. 80 - 74803 LA ROCHE SUR FORON Cedex  
France  
Tel. : 00.33.4.50.03.05.65  
Fax : 00.33.4.50.03.05.19  
E-mail : [ais@alpes-is.com](mailto:ais@alpes-is.com)  
Internet : [www.alpes-is.com](http://www.alpes-is.com)



ул. Президент Фор 69  
п/я 80 - 74803 ЛЯ РОШ СЮР ФОРОН седекс  
Франция  
тел.: 00.33.4.50.03.05.65  
факс: 00.33.4.50.03.05.19  
E-mail: [ais@alpes-is.com](mailto:ais@alpes-is.com)  
Internet : [www.alpes-is.com](http://www.alpes-is.com)