

Физико-химические показатели: массовая доля жира в сухом веществе 55%; массовая доля влаги не более 47%; массовая доля поваренной соли – 2,5-3,5%.
Каждая головка сыра упакована в фольгу алюминиевую.



Хранение: при температуре от 0 °С до +4 °С либо от -4 °С до 0 °С при относительной влажности воздуха (80±5)%.

Срок годности: для сыра нефасованного – 20 суток; для сыра фасованного, нарезанного на сегменты и упакованного под вакуумом – 15 суток.

СЫР "РОКФОРТИ" С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Технология производства сыра «Рокфорти» с голубой плесенью разработана сотрудниками Института мясомолочной промышленности Научно-практического центра по продовольствию НАН Беларуси. Основным достоинством сыра является благородная голубая пищевая плесень.

Сыр относится к категории элитных сыров. Это специальный сорт сыра, который производится с добавлением безопасной для организма плесени рода *Penicillium*.

В нем много кальция и фосфора, различных витаминов, а также белка, содержащего необходимые нам аминокислоты.

Полезные бактерии, содержащиеся в сыре, помогают работе кишечника. Благородная плесень содержит особые вещества, способные защитить нашу кожу от солнечных лучей. Эти вещества накапливаются в подкожном слое, у человека вырабатывается больше меланина, и риск солнечных ожогов снижается.

Сыр изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочнокислых бактерий и культуры плесневых грибов *Penicillium roqueforti*, с последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, самопрессованием, посолкой, обсушкой, прокалыванием головок и созреванием. Сыр вырабатывается в форме цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (1,5-4,0 кг).

Тесто сыра нежное, однородное по всей массе, без глазков, допускается наличие мелких пустот. Пронизано жилками сине-зеленой плесени, создает впечатление мраморной окраски. Цвет от белого до слабо-желтого. Вкус острый, соленый с легкой горечью, перечный, пикантный. Запах слегка аммиачный, специфический, напоминающий запах грибов.

Срок созревания сыра – 60 суток.



Основные ингредиенты: молоко коровье, молоко обезжиренное, сливки, закваски бактериальной культуры спор плесневых грибов *Penicillium roqueforti*, молоко-свертывающий ферментный препарат, кальций хлористый, соль поваренная пищевая.