

Polotvrdé, tvrdé a tavené syry

Polotvrdé syry

Polotvrdé syry tvoria rozsiahlu a u nás najrozšírenejšiu skupinu tzv. eidamských syrov alebo nazývaných ako syry z nízko dohrievanej syreniny. Ich doba zretia, ktorá môže byť časovo veľmi rozdielna (najmenej 3 týždne a najviac 2 roky) vplýva na dosiahnutie rozdielov v chuti a konzistencii. Syry s kratšou dobou zretia majú kyslejšiu, jemne mliečnu chuť a v konzistencii sú tvrdšie a gumovitejšie. Syry zrejúce dlhšiu dobu získajú od plnšej mliečno-syrovej chuti až po pikantnejšiu syrovú chuť, s jemnou konzistenciou. Sladkasto - mliečnou až orieškovou chuťou sa vyznačujú syry s tvorbou ôk v ceste.



tvrdkej kôry na povrchu syrov. Vyrábajú sa syry s tvorbou ôk v ceste, ktoré sa vytvárajú vďaka dodanej špeciálnej syrovej kultúry alebo bez tvorby ôk.

Druhy tvrdých syrov:

- s tvorbou ôk v ceste, napr. ementálskeho typu
- bez tvorby ôk v ceste, napr. Moravský blok



Polotvrdé syry vyrábané slovenskými výrobcami sú eidamského typu a nesú najčastejšie názov výrobcu.

Tvrdé syry

Tvrdé syry, alebo tiež syry vyrobené z vysokodohrievanej syreniny, majú i na Slovensku svoju tradíciu. Vyrábajú sa prevažne z kravského pasterizovaného mlieka o rôznej hmotnosti (porciované o malých hmotnostiach až po 45 kg bloky). S dobou zretia, ktorá je najmenej 4 týždne a najviac 1-2 roky, je spojená i ich chuť, konzistencia a pri zretí syrov bez obalov i vznik

Tavené syry

Výroba tavených syrov je založená na výbere surovín z prírodných syrov, v ich zomletí a zmiešaní s vodou, tavenými soľami a ďalšími prísadami a v úprave tučnosti (napr. maslom a pod.). Pri tavení v tavičke je potrebné hmotu stále miešať. Samotný proces tavenia trvá niekoľko minút. Po ukončení procesu sa tavená hmota za tepla balí.

Veľký význam pri tavení syra zohráva taviaca soľ, vyrobená prevažne na báze polyfosfátov, ktorá plní funkciu emulgátora a tým bráni tzv. deštrukcii syrovej hmoty. Pri zahriatí sa totiž proteíny sťahujú, pričom vystupuje voda a uvoľňuje sa tuk. Tento jav sa dá laicky pozorovať pri tzv. vyprážaní syra. Taviaca soľ preto pri tavení zohráva najdôležitejšiu úlohu, pretože svojimi vlastnosťami vytvára homogénnu hmotu.