

Základné delenie syrov

Prírodné syry – syry vyrobené z mlieka tzv. sladkým zrážaním (syridlom), alebo kyslým zrážaním (kyselinou mliečnou, vzniknutou biologickým kysnutím mliečného cukru a čiastočným uvoľnením srvátky)

Tavené syry – vyrobené z prírodných syrov, príp. iných mliečnych výrobkov (masla, smotany a pod.) alebo i ďalších potravinárskych výrobkov (zelenina, cereálie a pod.), pričom syr tvorí z celkového podielu najmenej 51% hmotnostných.

Syrové výrobky – výrobky vyrobené zo syrov a iných potravinárskych výrobkov, pričom syr tvorí z celkového podielu najmenej 51% hmotnostných.

Srvátkové syry – vyrobené zo srvátky



Podľa obsahu tuku – vyjadreného v sušine (tvs = tuk v sušine) v hmotnostných percentách:

- vysokotučný - 60 a viac tvs
- plnotučný - 45 a menej ako 60 tvs
- stredne tučný (polotučný) - 25 a menej ako 45
- nízkotučný - 10 a menej ako 25
- odtučný - menej ako 10

Podľa konzistencie – vyjadrenej ako obsah vody v beztukovej hmote syra (VBHS)

- extra tvrdý - menej ako 47
- tvrdý - 47 a menej ako 55
- polotvrдый - 55 a menej ako 62
- polomäkký - 62 a menej ako 68
- mäkký - najmenej 68

Podľa zretia syra

- Čerstvé syry a tvarohy – určené na konzumáciu krátko po výrobe
- Zrejúce syry – konzumujú sa až po uplynutí doby zrenia, aby došlo k nevyhnutným biochemickým a fyzikálnym zmenám, charakterizujúcim príslušný druh zrejúceho syra;

Podľa technológie výroby syrov

- Tvarohy
- Čerstvé syry
- Mäkké syry
- Parené syry
- Plesňové syry
- Polotvrde syry – bez a s tvorbou ok vo vnútri cesta
- Tvrdé syry – bez a s tvorbou ok vo vnútri cesta
- Tavené syry
- Bryndza
- Srvátkové syry
- Syry ovčie, kozie, byvolie a pod., t.j. syry vyrobené z iného mlieka ako kravského.

