

## Praktinis ožkų sūrių gamybos vadovas

Šiame skyriuje aprašyti praktiniai žingsniai gamybos ožkų sūrių, tokių kaip sentmoro (Sainte-Maure) arba kroteno (Crottin) - daugiausiai gaminamų ūkių sūrinėse Prancūzijoje. Vis dėlto detalai aprašyti kiekvieno sūrio gamybos procesą yra labai sunku, beveik neįmanoma. Individualūs aprašymai būtų labai ilgi su dažnais, nenaudingais pasikartojimais, kai tuo tarpu kai baziniai gamybos principai beveik visų sūrių, gaminamų ūkiuose - labai panašūs.

Didelę originalių prancūziškų ožkų sūrių įvairovę sąlygojo skirtingi dirvožemio tipai (mityba). Tačiau daugumai skirtingų tipų sūrių, išskyrus keletą, tinka bendras gamybos procesas, kuris pasižymi:

- Lėta pieno koaguliacija (sutraukinimu) dėl fermentų skirtingo aktyvumo ir ilgesnio savaiminio išrūgų išsiskyrimo (sinerezės) bei didesniu išreikštu pienarūgščiu rūgštingumu. Tai yra koaguliacija kombinuota su pienarūgščiu dominavimu;
- Ilgesniu sutraukos ir grūdelių kontaktu su išrūgomis iki pat formavimo, nepaisant kad pastaruoju metu taip pat dažnai naudojamas ir pirminis drenavimas sūrmaišiuose krotenui, kabekiu (Cabécou) bei daugeliui kitų sūrių;
- Prieš brandinimą, išimti iš formų sūriai yra apdžiovinami ore arba nusausinami;
- Sūrių inokuliacija (užsėjimas) įvairiomis kultūromis brandinimo metu, daugumoje atvejų priklauso nuo dominuojančios natūralios patalpų mikrofloros, tačiau įvairių bakterijų, pelėsių ir mielių užsėjimui dabar daugelis ūkių sūrininkų naudoja ir mechaninius būdus.

Išvardinti baziniai principai sudaro visą ožkų sūrių gamybos pagrindą o toliau pasigilinsime į visus aspektus atskiruose gamybos žingsniuose. Patyrinėsime problemas, kylančias ūkių sūrių gamyboje bet neliesime būdų, naudojamų pramoninėse pieninėse. Juos būtų įdomu žinoti, tačiau ūkių sūrinėse tokie būdai netinkami ar mažai taikomi dėl įrenginių ir jų įsigijimui būtinų investicijų poreikio.

Pastaruoju metu matoma tendencija naudoti pramoninius sūrių gamybos būdus ir ūkių sūrinėse. Tačiau pasiekimai nėra vienodai džiuginantys. Toks vystymasis, jeigu jis tęstųsi toliau, būtų apgailėtinas o gal net ir pavojingas. Vienas labiausiai didelei pramonei gamybai kritiką keliantis aspektas yra sūrių skonio, kokybės suniveliavimas o taip pat ir estetinis vienodumas, vedantis į nuobodumą bei banalų pateikimą.

Šiandien jau yra faktas kad visuotinis standartizavimas įtakoja ir ožkų sūrių gamybą ūkiuose Prancūzijoje o ilguoju laikotarpiu galimai net pakenks jam, nepaisant to jog kažkas gal ir pasidžiaugs tokios gamybos komercine sėkme.

Viena iš didžiausių verčių, kuriomis pasižymi ožkų sūriai, kaip atsvara masinės gamybos karvių pieno sūriams, išlieka sūrių formų įvairovė, gamybos būdai, geografinė kilmė kartu su ūkio specifika ir tipiška įvairove. Gamyba ūkių sūrinėse vis dar sudaro daugiau nei trečdalį visų Prancūzijoje pagaminamų ožkų sūrių.

Todėl labai svarbu išlaikyti sūrių įvairovę, kadangi būtent ji ir išskiria kokybišką gamybą ūkių sūrinėse iš pramoninės gamybos. Dėl šios priežasties, norėtume patarti ūkių sūrininkams, visais galimais būdais vengti pramoninių metodų naudojimo mažose jų gamybose. Kitaip rizikuojama nesugrąžinamai prarasti tai kas ir

sudaro esminius privalumus: vietinį pieną, tik tai vietovei būdingą skonį o labiausiai - kiekvieno originalios kilmės produkto kokybę.

Reikia pažymėti, kad ir didelę pramoninę gamybą galima pateisinti - sūrininkai privalo priimti iš prekybos kylančią standartizavimo būtinybę, net jei dėl to ir nukenčia produkto kokybė. Ir priešingai, naudoti didelėje pieninėje, ūkių sūrinėse įprastus gamybos metodus, būtų per daug sudėtinga ir brangu gaminant produktus iš pastovumu nepasižyminčios žaliavos. Be to, dideli gamintojai, tiekdami sūrius prekybos centrams ar šalių didelėms rinkoms, priversti gaminti vidutinės kokybės sūrius, turinčius patenkinti kuo didesnį skaičių vartotojų už priimtina jiems kainą.

Negalintys konkuruoti tokioje rinkoje, ūkių sūrininkai dėl to susiduria su poreikiu išskirti savo sūrius iš kitų, pretenduoti į prabangesnių prekių kategoriją o gamyboje vengti tų metodų kurie kelia kompromisą kokybei.

Sumanus tobulinamų sūrininkystės metodų taikymas gali naudingai pasitarnauti ūkių sūrinėse, tuo tarpu aklas pramoninių metodų kopijavimas ilgainiui tik pakenktų jų veiklai.

#### Tradicinėje sūrių gamyboje ūkių sūrinėse yra naudojami 9 žingsniai:

1. Pieno filtravimas (perkošimas)
2. Traukinimas ir kartais prieš jį naudojamas rauginimas (parūgštinimas)
3. Pieno koaguliavimas (sutraukinimas - sutraukos ir/arba grūdelių gavimas)
4. Sutraukos ir/arba grūdelių sudėjimas į formas (formavimas) ir kartais prieš jį naudojamas pirminis drenavimas (nutraukimas)
5. Drenavimas (pagrindinis išrūgų atskyrimas) kartais sūrius apverčiant
6. Išėmimas iš formų
7. Sūdymas
8. Apdžiovinimas
9. Brandinimas

Kadangi detalus kiekvieno žingsnio aprašymas gali kelti proceso supratimo ar įsivaizdavimo riziką, pasinaudojome trijų, daugiausiai būdingų ožkų sūrių pavyzdine technine schema:

- A. Minkštos tekstūros, rūgštiniai sūriai kai naudojama tiesioginis vieno žingsnio formavimas – sentmoras (Sainte-Maure);
- B. Minkštos tekstūros, rūgštiniai sūriai kai naudojama pirminis drenavimas – krotenas (Crottin de Chavignol);
- C. Presuotai, nekaitinti sūriai (greitos koaguliacijos) – ševrotenas (Chevrotin des Aravis).