

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Терміни та визначення понять

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
ПРОИЗВОДСТВО СЫРА

Термины и определения понятий

DAIRY INDUSTRY
CHEESE PRODUCTION

Terms and definitions of concepts

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт установлює українські терміни та визначення понять щодо виробництва сиру.

1.2 Терміни, встановлені цим стандартом, рекомендовано застосовувати в усіх видах нормативних документів, науково-технічній, довідковій та навчально-методичній літературі, що стосується сфери виробництва, зберігання та використання сиру.

1.3 Стандарт рекомендовано застосовувати підприємствам, установам, організаціям, технічним комітетам стандартизації, інформаційним службам, інформаційним центрам, що діють в Україні та причетних до сфери виробництва, зберігання та використання сиру.

2 ЗАГАЛЬНІ ПОЯСНЕННЯ

2.1 Для кожного поняття встановлено один, а в окремих випадках — два застандартизовані терміни.

Недозволені для вживання терміни-синоніми подано світлим курсивом із позначкою (Нд).

2.2 У випадках, коли термін містить всі необхідні і достатні ознаки понять, замість їх значення поставлено ризик.

Пояснення до терміну, встановленого цим стандартом, наведено в додатку Г.

2.3 Терміни, встановлені цим стандартом та вжиті у визначеннях, виділено підкресленням.

2.4 У стандарті, як довідкові, подано англійські (en), російські (ru) терміни-відповідники застандартизованих термінів, узяті з міжнародних та національних стандартів, словників та науково-технічної літератури. Бібліографію термінологічних джерел подано у додатку Д.

2.5 У стандарті наведено абетковий покажчик установлених цим стандартом українських термінів та абеткові покажчики їхніх іншомовних термінів-довідників кожною мовою окремо.

3 ЗАГАЛЬНІ ПОНЯТТЯ

3.1 сир

Білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико-хімічних факторів

3.2 сичужний сир

Сир, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини під дією сичужного ферменту та закваски (заквашувального препарату)

3.3 твердість сиру

Показник, що характеризує відношення масової частки вологи до безжирової основи сиру

3.4 твердий сир

Сир, який визріває під впливом мікроорганізмів закваски (заквашувального препарату), з чеддеризацією сирної маси або без неї, який пресують, з показником твердості від 51 % до 60 %

3.5 напівтвердий сир

Сир, який визріває під впливом мікроорганізмів закваски (заквашувального препарату), з добре розвиненим шаром слизу на поверхні сиру чи без нього, з чеддеризацією та підплавленням сирної маси, або без них, який пресують або самопресують, з показником твердості від 61 % до 69 %

3.6 м'який сир

Свіжий або визрілий сир, отриманий внаслідок зсідання сиропридатної сировини під дією закваски (заквашувального препарату) з показником твердості більшим ніж 70 %

3.7 сухий сир

Сир, який виробляють висушуванням у вигляді гранул або порошку

3.8 розсольний сир

Сир, який частково або повністю визріває у розсолі

3.9 плавлений [пастоподібний] сир

Сир, який отримують під час теплового оброблення суміші сирів та інших молочних продуктів з додаванням емульгаторів (стабілізаторів), солей-плавителів, з додаванням чи без додавання харчових добавок

3.10 свіжий сир	en	fresh cheese [3]
<u>Сир</u> , виготовлений без спеціальної стадії <u>визрівання</u>		свежий сыр [1]
3.11 визрілий сир	en	aged cheese [3]
<u>Сир</u> , витриманий протягом певного проміжку <u>визрівання</u> часу, за визначених температури та вологості повітря, які призводять до біохімічних змін, що характеризують конкретний вид <u>сиру</u>		зрелый сыр [1]
3.12 білок сиру	en	cheese protein [3]
Основний складник сухої речовини <u>сиру</u> , що <u>визрівання</u> є сумішшю органічних високомолекулярних речовин, які містять азот та складаються з амінокислот, сполучених між собою пептид-ними зв'язками		белок сыра [1]
3.13 сирний згусток	en	cheese curd [3]
Молочно-білковий гель, який утворюється із складових частин молока		
3.14 сирне зерно	en	cheese grain [3]
Ущільнені частинки <u>сирного згустку</u> , які утворюються після розрізання гелю, виділення сироватки і технологічного оброблення		
3.15 сирний пласт	en	layered cheese [3] ru
<u>Сирне зерно</u> , сформоване в пласт заданих розмірів		сырный пласт [1]
3.16 сирна маса	en	cheese paste [3] ru
Напівфабрикат, який утворюється після формування та самопресування <u>сирного зерна</u> або розрізання <u>сирного пласту</u>		сырная масса [1]
3.17 тісто сиру; сирне тісто (Нд) Частина сиру, що міститься під поверхневою кіркою	en	cheese body [3] ru
		тесто сыра [1]
3.18 кірка сиру	en	cheese rind [3]
Ущільнена поверхнева оболонка <u>сиру</u>	ru	корка сыра [1]
3.19 вічка сиру	en	cheese eyes [3]
Порожнини у <u>тісті сиру</u> , які утворилися під час формування та <u>визрівання сиру</u>	ru	глазки сыра [1]
3.20 вік сиру	en	age of cheese [3] ru
Проміжок календарного часу, що його відраховують, починаючи з дати виготовлення до повного закінчення строку <u>визрівання</u>		возраст сыра [1]
3.21 строк придатності сиру до споживання	en	cheese expiry date [3] ru
Проміжок календарного часу, визначений		срок годности [2]

виробником сиру, протягом якого він гарантує споживачеві безпе́чність сиру для життя та здоров'я у разі додержання відповідних умов зберігання.

4 СИРОВИНА ТА ОСНОВНІ МАТЕРІАЛИ

4.1 сиропридатна сировина

Сировина (молоко, знежирене молоко, вершки, маслянка) — сприятливе середовище для розвитку мікрофлори, яку використовують, щоб виробляти сир, і має здатність утворювати згусток під дією молокозсідальних ферментів та закваски (заквашувального препарату) і відповідає вимогам чинних нормативних документів

en cheese raw material [3]
ru сыропригодное сырье [1]

4.2 сировина для плавленого сиру

Сири різних видів, молочні продукти, харчові добавки тваринного та рослинного походження, а також смакові наповнювачі, що підлягають механічному та термічному оброблянню під час вироблення плавленого сиру

en raw material for processed cheese [3] сырье
ru для плавленого сыра [1]

4.3 закваска для сиру; заквашувальний препарат

Одно-, або багатокomпонентні комбінації мікроорганізмів, що їх використовують для сквашування сиропридатної сировини під час вироблення сиру

en starter, starter cultures [3] закваска
ru для сыра [1]

4.4 гідролізована закваска для сиру

Закваска, виготовлена з додаванням молокозсідальних ферментів

en hydrolyzed starter for cheese [3] гидролизованная
ru закваска для сыра [1]

4.5 бактеріальний концентрат для сиру; бактерійний концентрат для сиру

Біомаса чистих культур мікроорганізмів із вмістом життєздатних клітин не меншим ніж 10^{10} колонієутворювальних одиниць в 1 г (КУО), що її використовують, під час вироблення сиру

en bacterial concentrate for cheese [3]
ru бактериальный концентрат для сыра [1]

4.6 бактеріальний концентрат прямого внесення; бактерійний концентрат прямого внесення

Бактеріальний концентрат, призначений для безпосереднього внесення у сировину, під час вироблення сиру

en bacterial concentrates for direct inoculation [3]

4.7 молокозсідальний препарат

Протеолітичний фермент або суміш ферментів тваринного, рослинного або мікробіального походження, що утворює з молочної сировини сирний згусток

en milk curdling preparation [3]

4.8 нормалізована суміш
Суміш сиропридатної сировини із заданим вмістом жиру та білка.

en standardized mix [3]

5 ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ВИРОБНИЦТВА СИРУ

5.1 резервування сиропридатної сировини
Зберігання очищеної і охолодженої сиропридатної сировини за температури від 2 °С до 6 °С протягом (12—24) год

en reservation of cheese raw material [3]
ru резервирование сыропригодного сырья [1]

5.2 визрівання сиропридатної сировини
Процес біохімічного перетворювання, що відбувається у молочній сировині чи нормалізованій суміші за температури від 8 °С до 12 °С протягом (10—14) год з внесенням або без внесення закваски (заквашувального препарату)

en ripening of cheese raw material [3] созревание
ru сыропригодного сырья [1]

5.3 готування молока до зсідання
Отримання нормалізованої суміші, встановлення необхідної температури, внесення закваски (заквашувального препарату) для сиру, хлориду кальцію, біологічних та хімічних компонентів, які використовують у сироробстві

en preparation of milk for curdling [3]
ru подготовка молока к свертыванию [1]

5.4 нормалізація; нормалізування
Доведення хімічного складу суміші сиропридатної сировини до потрібного співвідношення білок-жир

en standardization [3]

5.5 зсідання нормалізованої суміші
Перетворювання нормалізованої суміші у сирний згусток під дією молокозсідальних ферментів та заквашувальних культур

en curdling of standardized mix [3]
ru свертывание нормализованной смеси [1]

5.6 розрізування сирного згустку
Механічне руйнування сирного згустку, щоб підготувати його до отримання сирного зерна

en cutting of curd [3]

5.7 синерезис
Процес виділення сироватки із сирного згустку

en syneresis [3]

5.8 становлення сирного зерна
Часткове оброблення розрізаного сирного згустку для отримання зерна визначеного розміру

en cheese grain formation [3] ru
постановка сирного зерна [1]

5.9 оброблення сирного зерна; обсушування сирного зерна (Нд)
Вимішування сирного зерна у сироватці за визначеної температури

en cheese grain processing [3] ru
обработка сирного зерна [1]; обсушка сирного зерна (Нд) [1]

5.10 розкислювання сирного зерна

Внесення у суміш сирного зерна з сироваткою пастеризованої води для доведення рН до заданої величини

en cheese grain deacidification [3]

5.11 чеддеризація; чеддеризування

Зміна фізико-механічних властивостей сирної маси під дією молочної кислоти до утворення волокнисто-шаруватої структури

en cheddaring [3] ru

чеддеризация [1]

5.12 плавлення чеддеризованої сирної маси

Пластифікування чеддеризованої сирної маси під впливом температури

en melting of chadderized cheese paste [3] ru

плавление чеддеризованной сырной мас-сы [1]

5.13 формування сиру

Сукупність технологічних операцій, які спрямовані на отримання із сирного зерна чи сирного пласти головки сиру заданої форми і розмірів

en moulding of cheese [3] ru

формование сыра [1]

5.14 самопресування сиру

Щільнішання сирної маси під дією власної ваги

en self-pressing of cheese [3] ru

самопрессование сыра [1]

5.15 пресування сиру

Ущільнювання сирної маси під дією зовнішньої навантаги

en pressing of cheese [3] ru

прессование сыра [1]

5.16 соління сиру

Витримування сиру в розчині хлориду натрію (кухонної солі), заданої концентрації або нанесення сухої солі на поверхню головки сиру, або внесення солі у суміш сирного зерна та сироватки

en salting of cheese [3]

5.17 визрівання сиру

Процес біохімічного перетворювання білка і жиру в сирі за певних температурно-волого-вих режимів протягом певного часу для набуття смако-ароматичних властивостей певного виду сиру

en cheese ripening [3]

ru созревание сыра [1]

5.18 визрівання сирної суміші для плавлення сиру

Процес біохімічного перетворювання сирної суміші та окремих її складників під дією біологічно активних речовин і солей-плавителів протягом певного часу залежно від виду сиру

en ripening of cheese mix [3]

ru созревание сырной смеси для плавления сыров [1]

5.19 плавлення сирної суміші

Пластифікування сирної суміші з солями-плавителями під дією температури

en melting of cheese mix [3]

плавление сырной смеси [1]

5.20 гомогенізація розплавленої сирної маси; гомогенізування розплавленої сирної маси

Механічне оброблення розплавленої сирної суміші для покращення емульгування жиру та отримання однорідної структури

en homogenization of melted cheese paste [3]
ru гомогенизация расплавленной сырной массы [1]

5.21 копчення плавленого сиру

Оброблення плавленого сиру димом від неповного спалювання деревини чи копильним препаратом, щоб надати плавленому сиру специфічного запаху, смаку і кольору та підвищити стійкість під час його зберігання.

en smoking of processed cheese [3]
ru копчение плавленого сыра [1]

6 ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ СИРУ

6.1 смак сиру

en cheese flavor [3]
ru вкус сыра [1]

6.2 запах сиру

en cheese odour [3]
ru запах сыра [1]

6.3 консистенція сиру

Показник якості сиру, який враховує комплекс його ознак: ступінь щільності, твердості, однорідності та відчуттів, що виникають під час збудження механічних та смакових рецепторів ротової порожнини

en cheese consistency [3]
ru консистенция сыра [1]

6.4 зовнішній вигляд сиру

en cheese appearance [3]
ru внешний вид сыра [1]

6.5 рисунок сиру

Вигляд сиру на розрізі, характеризований певною формою, кількістю, розміром та розміщенням вічок, або їх відсутністю

en cut pattern of cheese [3]
ru рисунок сычужного сыра [1]

6.6 зіпсований сир

Сир, який не відповідає за своїми фізико-хімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками якості та безпечності вимогам чинних нормативних документів

en stinker cheese [3]

6.7 сфальсифікований сир

Сир, виготовлений з порушенням якісного та кількісного складу компонентів нормалізованої суміші

en adulterated cheese [3]

ДОДАТОКА
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

білок сиру	3.12
вигляд сиру зовнішній	6.4
визрівання сиру	5.17
визрівання сирної суміші для плавленого сиру	5.18
визрівання сиропридатної сировини	5.2
вік сиру	3.20
вічка сиру	3.19
гомогенізація розплавленої сирної маси	5.20
гомогенізування розплавленої сирної маси	5.20
готування молока до зсідання	5.3
закваска для сиру	4.3
закваска гідролізована для сиру	4.4
запах сиру	6.2
згусток сирний	3.13
зерно сирне	3.14
зсідання нормалізованої суміші	5.5
кірка сиру	3.18
концентрат бактеріальний для сиру	4.5
концентрат бактерійний для сиру	4.5
концентрат бактеріальний прямого внесення	4.6
концентрат бактерійний прямого внесення	4.6
консистенція сиру	6.3
копчення плавленого сиру	5.21
маса сирна	3.16
нормалізація	5.4
нормалізування	5.4
обробляння сирного зерна	5.9
<i>обсушування сирного зерна (Нд)</i>	5.9
плавлення сирної суміші	5.19
плавлення чеддеризованої сирної маси	5.12
пласт сирний	3.15
препарат заквашувальний	4.3
препарат молокозсідальний	4.7
пресування сиру	5.15

резервування сиропридатної сировини	5.1
рисунок сиру	6.5
розкислювання сирного зерна	5.10
розрізування сирного згустку	5.6
самопресування сиру	5.14
синерезис	5.7
сир	3.1
сир зіпсований	6.6
сир визрілий	3.11
сир м'який	3.6
сир напівтвердий	3.5
сир пастоподібний	3.9
сир плавлений	3.9
сир розсольний	3.8
сир свіжий	3.10
сир сичужний	3.2
сир сухий	3.7
сир сфальсифікований	6.7
сир твердий	3.4
сировина для плавленого сиру	4.2
сировина сиропридатна	4.1
смак сиру	6.1
соління сиру	5.16
становлення сирного зерна	5.8
строк придатності сиру до споживання	3.21
суміш нормалізована	4.8
твердість сиру	3.3
<i>тісто сирне</i> (Нд)	3.17
тісто сиру	3.17
формування сиру	5.13
чеддеризація	5.11
чеддеризування	5.11

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК АНГЛІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

adulterated cheese	6.7
age of cheese	3.20
aged cheese	3,11
bacterial concentrate for cheese	4.5
bacterial concentrates for direct inoculation	4.6
brine-ripened cheese	3.8
cheddaring	5.11
cheese	3.1
cheese appearance	6.4
cheese body	3.17
cheese consistency	6.3
cheese curd	3.13
cheese expiry date	3.21
cheese eyes	3.19
cheese flavor	6.1
cheese grain	3.14
cheese grain deacidification	5.10
cheese grain formation	5.8
cheese grain processing	5.9
cheese odour	6.2
cheese paste	3.16
cheese protein	3.12
cheese raw material	4.1
cheese rind	3.18
cheese ripening	5.17
curdling of standardized mix	5.5
cut pattern of cheese	6.5
cutting of curd	5.6
dried cheese	3.7
fresh cheese	3.10
hard cheese	3.4
hardness of cheese	3.3
homogenization of melted cheese paste	5.20
hydrolyzed starter for cheese	4.4

layered cheese	3.15
melting of chadderized cheese paste	5.12
melting of cheese mix	5.19
milk curdling preparation	4.7
moulding of cheese	5.13
preparation of milk for curdling	5.3
pressing of cheese	5.15
processed cheese	3.9
raw material for processed cheese	4.2
rennet cheese	3.2
reservation of cheese raw material	5.1
ripening of cheese mix	5.18
ripening of cheese raw material	5.2
salting of cheese	5.16
self-pressing of cheese	5.14
semi-hard cheese	3.5
smoking of processed cheese	5.21
soft cheese	3.6
spreadable cheese	3.9
standardization	5.4
standardized mix	4.8
starter	4.3
starter cultures	4.3
stinker cheese	6.6
syneresis	5.7

ДОДАТОК В
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК РОСІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

белок сыра	3.12
вид внешний сыра	6.4
в кус сыра	6.1
возраст сыра	3.20
глазки сыра	3.19
гомогенизация расплавленной сырной массы	5.20
закваска для сыра	4.3

закваска гидролизованная для сыра	4.4
запах сыра	6.2
консистенция сыра	6.3
концентрат бактериальный для сыра	4.5
копчение плавленого сыра	5.21
корка сыра	3.18
масса сырная	3.16
обработка сырного зерна	5.9
обсушка сырного зерна (Нд)	5.9
плавление сырной смеси	5.19
плавление чеддеризованной сырной массы	5.12
пласт сырный	3.15
подготовка молока к свертыванию	5.3
постановка сырного зерна	5.8
прессование сыра	5.15
резервирование сыропригодного сырья	5.1
рисунок сычужного сыра	6.5
самопрессование сыра	5.14
свертывание нормализованной смеси	5.5
созревание сыра	5.17
созревание сырной смеси для плавленых сыров	5.18
созревание сыропригодного сырья	5.2
срок годности	3.21
сыр	3.1
сыр зрелый	3.11
сыр плавленый	3.9
сыр свежий	3.10
сыр сычужный	3.2
сырьё для плавленого сыра	4.2
сырьё сыропригодное	4.1
тесто сыра	3.17
формование сыра	5.13
чеддеризация	5.11

ДОДАТОК Г
(довідковий)

**ПОЯСНЕННЯ ДО ТЕРМІНУ,
УСТАНОВЛЕНОГО ЦИМ СТАНДАРТОМ**

До терміна «твердість **сиру**» (3.3)

Показник твердості (T_c) розраховують згідно з [4] за формулою:

$$T_c = \frac{\text{Маса вологи в сирі}}{\text{Загальна маса сиру} - \text{Маса жиру в сирі}} \cdot 100.$$

ДОДАТОК Д
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ГОСТ 27599-88 Сыродельная промышленность. Термины и определения. Государственный комитет СССР по стандартам. Москва
- 2 ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Госстандарт России. Москва
- 3 DICTIONARY OF DAIRY TERMINOLOGY. ELSEVIER SCIENTIFIG COMPANY AMSTERDAM/ OXFORD/ NEW YORK 1983 (Словник молочної термінології. Видавництво компанії наукової літератури Ельсевьє. Амстердам/Оксфорд/Нью-Йорк, 1983)
- 4 CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999 Codex general standard for cheese.