

Beveik kasdien valgome fermentinio sūrio. Tačiau ar apskritai žinome, iš ko toks sūris gaminamas ir kuo jis ypatingas?

Laimius STRAŽNICKAS

### Ar sūryje yra pieno?

Pasaulyje gaminama daugybės rūšių sūrių, jie gerai žinomi ir Lietuvoje. Kas negirdėjo gilias tradicijas turinčių prancūziškų kamambéro ir bri, olandiškų gaudos ir edamo, angliško čederio, šveicariško ementalio, itališkų parmidžano ir mocarelos, graikiškos fetos?.. Sūriai dažniausiai gaminami iš karvių pieno, rečiau – iš kitų žinduolių: avių, ožkų, netgi buivių (bizonių), šiaurės elnių ir kt.

Iš tikrųjų fermentinis sūris skiriasi nuo varškės sūrio, kurį nuo seno Lietuvos kaimuose iš rauginto pieno gamino mūsų močiutės. Juk fermentinio sūrio net ir spalva kitokia. Tačiau Valskybinės maisto ir veterinarijos tarnybos vyriausioji specialistė-valstybinė maisto produktų inspektorė Antonina Greičiuvienė sako, jog ir fermentiniame sūryje yra pieno. Juk jis taip pat gaminamas iš pieno ar jo sudedamųjų dalių: nugriebto pieno, grietinėlių, išrūgų, pasukų...

Pramoniniu būdu gamina muose fermentiniuose sūriuose

yra šliužo ar kitų pieno traukinimo fermentų. Šliužo fermentas gaunamas iš veršelių šliužo – tai vienas iš veršelių skrandžių, kurių jis turi keturis. Tas skrandis, labai panašus į žmogaus, atlieka virškinimo funkciją. Fermentais iš dalies pašalinus išrūgą gaunama pieno sūtrauka, iš kurios formuojami ir vėliau brandinami sūriai.

Sūriai klasifikuojami pagal tris pagrindines ypatybes: brandinimą, riebumą ir kietumą. Brandintas sūris – sūris, kuris prieš vartojamas turi būti tam tikrą laiką laikytas atitinkamoje temperatūroje tam tikromis sąlygomis, kol įvyksta sūriui būdingi fizikiniai ir cheminiai pokyčiai. Pelėsinis sūris – sūris, kuris bręsta augant tam tikriems pelėsiams jo viduje ar paviršiuje. Iš pelėsinių grybų kultūrų dažniausiai naudojami baltieji ir mėlynieji pelėsiai. Sūryminis sūris – sūryme brandinamas ir laikomas sūris. Šviežias sūris – sūris, kuris tinka vartoti nebrandintas. Šiai grupei priklauso visi varškės sūriai.

Pagal riebumą sūriai skirstomi į penkias grupes. Riebus sūris – jeigu jo sausosios medžiagos

riebalų kiekis lygus arba didesnis kaip 45 proc., bet mažesnis kaip 60 proc, labai riebus – jei šis kiekis lygus arba didesnis kaip 60 proc., vidutinio riebumo – jei minėtas kiekis lygus arba didesnis kaip 25 proc., bet mažesnis kaip 45 proc., mažo riebumo – jei kiekis lygus arba didesnis kaip 10 proc., bet mažesnis kaip 25 proc. Liesas sūris tas, kurio sausosios medžiagos riebalų kiekis yra mažesnis nei 10 proc. Antai mums gerai žinomo parmezano riebumas – 32 proc. ementalio – 29,7 proc., kamambéro – 22,8 proc.

Pagal sausųjų medžiagų kiekį sūriai skirstomi į labai kietus, kietus, puskiečius ir minkštus. Jei sūrio drėgnis mažesnis kaip 51 proc., toks sūris laikomas labai kietu, jei 49–56 proc. – kietu, jei 54–69 proc. – puskiečiu, jei didesnis kaip 67 proc. – minkštu.

### Ilgai negenda?

Pasidomėjus, ar fermentinis sūris yra ilgai negendantis produktas, A. Greičiuvienė aiškino, kad jį būtų galima priskirti prie tokių. Kuo ilgiau brandinamas sūris (tai gali trukti net metus ar kelerius), tuo daugiau jame sausųjų medžiagų. Vadinasi, tokie sūriai yra kietesni, ir galimybė juose vystytis įvairiems mikroorganizmams – mažesnė. Žodžiu, kuo sūris minkštesnis (arba trumpiau brandintas), tuo greičiau jis genda.

Priklausomai nuo rūšies, sūrius rekomenduojama laikyti 0–8 °C temperatūros ir 80–85 proc. santykinio oro drėgnio sąlygomis. Esant žemesnei nei 0 °C temperatūrai, sūriai gali sušalti, tada pakis jų struktūra, produktai taps lipnūs. Jeigu temperatūra bus aukštesnė negu rekomenduojama, sūriai suminkštės, rasos, pradės šusti. Nepatariama sūrių laikyti suvyniotų į maistinę plėvelę. Sūrį iš tokios pakuotės geriau išvynioti ir šaldytuve laikyti sąlyčiui su maistu tinkama-

me plastikiniame inde. Laikymo trukmė priklauso nuo sūrio rūšies – ji svyruoja nuo penkių parų iki mėnesio.

Kokie požymiai galėtų rodyti, kad sūrio geriau nevartoti? Kaip vienus iš jų Maisto ir veterinarijos tarnybos atstovė įvardija pažeistą pakuotę, pakitusį ar nebūdingą sūrio kvapą, skonį, prarastą formą, išryškėjusius kitokios spalvos taškelius. Atsiradus bent vienam minėtam požymiui, reikėtų rimtai susimąstyti, ar verta tokį sūrį valgyti.

Nuo sūrio brandinimo trukmės labai priklauso ir jo kaina. Na, suprantama, tam reikšmės turi ir gamintojo žinomumas ar prekių ženklo populiarumas, taip pat žaliavų kainos. Paprastai gamintojas, norėdamas užtikrinti kuo ilgesnį sūrio šviežumą, renkas kokybiškesnes ir brangesnes žaliavas.

Parduotuvėse galima rasti sūrių ir į juos panašių, tačiau gerokai pigesnių sūrių gaminių. Rinkdamiesi gerokai pigesnį sūrio gaminį dažnai įsivaizduojame, kad perkame sūrį. Tačiau iš tikrųjų taip nėra. Technologiniai sūrių ir sūrių gaminių gamybos procesai yra panašūs, tačiau sūrių gaminiuose pieno riebalai būna pakeisti augaliniais riebalais. Dar yra vadinamieji baltyminiai gaminiai, kuriuose visiškai nėra nei pieno riebalų, nei baltymų – tik maisto priedai ir įvairūs pakaitalai. Todėl rinkdamiesi sūrius turėtumėte atidžiau skaityti etiketes, kad žinotumėte, ką perkate. Etiketėse visuomet būna nurodyta, kokie tai gaminiai ir kokios jų sudedamosios dalys. Beje, fermentiniuose sūriuose yra ganėtinai mažai įvairių raide E žymimų priedų.

Pasak A. Greičiuvienės, fermentinį sūrį būtų galima pasigaminti ir namų sąlygomis, tačiau iš tikrųjų tai yra netrumpas ir ganėtinai sudėtingas procesas, reikalaujantis žinių, tinkamų gamybos sąlygų ir žaliavų.



Kuo sūris minkštesnis (arba trumpiau brandintas), tuo greičiau jis genda