

# Solení sýrů

## Květoslava Šustová



Sůl je v sýrařství činitelem konzervačním i chuťovým (sůl doplňuje chuť sýra a přispívá k odstranění některých nepříjemných chuťových látek během zrání), bílkoviny sýru se stávají stravitelnější. Dochází k zpevnění pokožky sýru a udržení žádoucího tvaru, před solením je sýrové těsto pružné, po solení zkřehne a zlepší se jeho konzistence.

### Způsoby solení sýrů

- 1) V solné lázni – difuze soli dovnitř sýra, trvá několik hodin až dnů
- 2) Přídavek soli do sýřeniny ještě před jejím tvarováním
- 3) Nasolování sýrů při zrání

### Solení na sucho

Sůl suchá, stejnozrná a nepříliš jemná je na povrch vtírána, ne jen nanášena. Solení musí být pozvolné, aby se nevytvořila silná kůra na sýru, která by ztěžovala vystupování syrovátky ze sýru.



### Solení do zrna

Sůl se přidává k sýrovému zrnu po vypuštění syrovátky z vany a dobře promíchá. Po solení v těstě následuje formování.



### Solení v solné lázni

Nastávají osmotické pochody mezi roztokem soli a sýrem, ze solného roztoku přechází NaCl, ze sýra do lázně uniká syrovátka obsahující kyselinu mléčnou, soli, sérové bílkoviny.

Kyselost solné lázně se má pohybovat na stejném pH jako sýr vložený k prosolení.



Druh sýra	SH	pH
ementál	8 – 10	5,2 – 5,4
eidamský cihlá	10 – 12	5,2
zlato, romadúr	20 – 24	4,8
camembert	26	4,6

### Obsah soli v sýrech:

eidam 2 %

s modrou plísní 4 %

bílé sýry až 7 %