

СИРИ З ТЕРМОПЛАСТИФІКАЦІЄЮ

(pasta filata, stretching cheeses, витяжні сири): класифікація та світові тенденції розвитку

Сири з **термопластифікацією** — одна з найдинамічніших груп у світі сироваріння. Вони поєднують багатовікові традиції виробництва з сучасними технологічними підходами, що дозволяє отримувати продукти різної консистенції, витримки та смакових властивостей. Сири цієї групи відзначаються здатністю тягнутися при нагріванні, ніжною текстурою та універсальністю у кулінарії широко використовуються в піці, салатах та бутербродах, гарячих стравах. **Міжнародна класифікація FAO** виділяє серед витяжних сирів м'які (свіжі), напівтверді, тверді та спеціальні різновиди, при цьому географічні традиції виробництва додають кожному сорту унікальні особливості. Витяжні сири виготовляють переважно з коров'ячого молока, а для окремих традиційних різновидів використовують також овече, козяче чи буйволине, також суміші з різного молока. Ці сири відрізняються від інших тим, що виготовляються за унікальною технологією нагрівання й витягування згустку, що надає їм еластичної волокнистої структури. Їхня історична спадщина сягає античних традицій Середземномор'я та Кавказу, а сьогодні вони стали частиною кулінарної культури багатьох країн світу.

М'ЯКІ СВІЖІ



НАПІВТВЕРДІ



ТВЕРДІ ВИТРИМАНІ



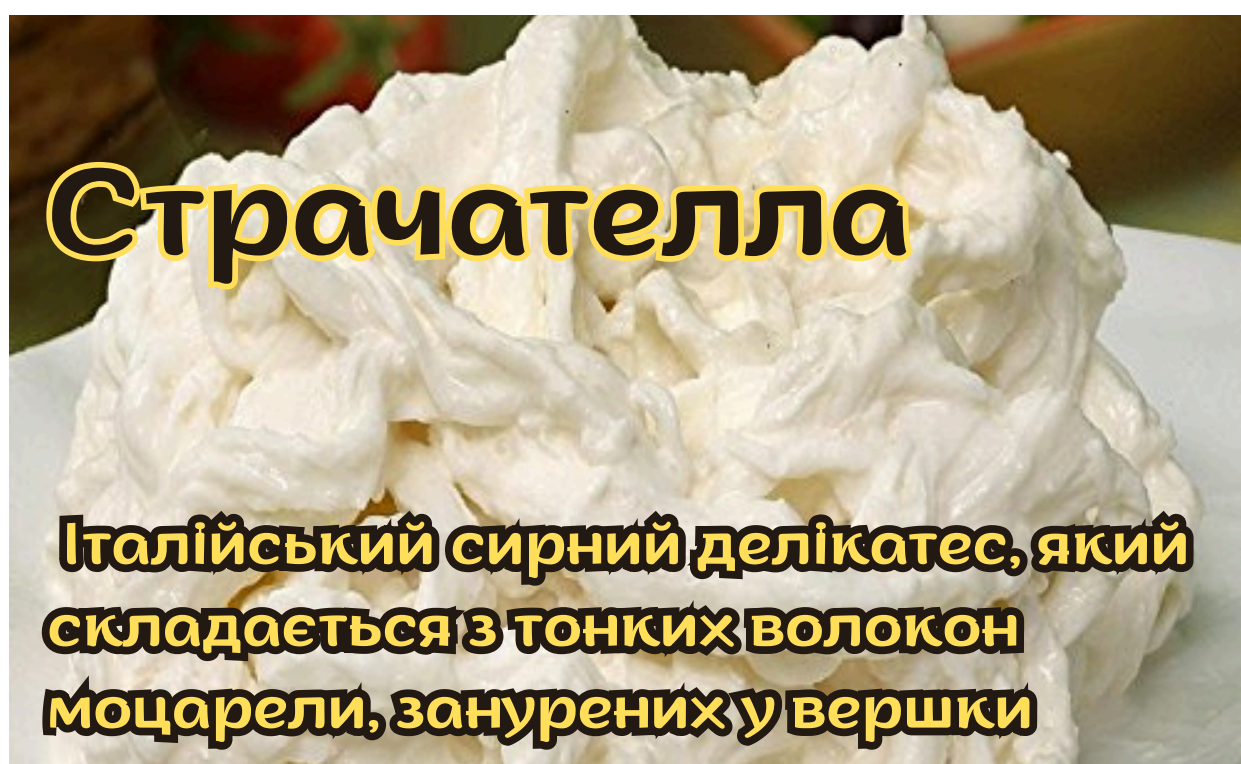
СПЕЦІАЛЬНІ



Витяжні сири в Україні відомі насамперед завдяки **моцарелі** та **сулугуні**, які займають провідні позиції на ринку. Поряд із цим зростає інтерес до інших традиційних різновидів — кашкавалу, качокавалло, проволоне, оштепка, що частіше імпортуються або виробляються невеликими крафтовими сироварнями.



В Україні сири цієї групи класифікують за **ДСТУ 8160:2015 «Сири підпавлені. Загальні технічні умови»**. Але часто виробники створюють власні технічні умови (ТУ), щоб врахувати особливості рецептури й технології. Тому система класифікації поєднує єдині правила і різноманіття авторських підходів, що робить її гнучкою, але складнішою для узагальнення.



Перспективи розвитку витяжних сирів в Україні полягають у поєднанні збереження традиційних рецептів та впровадженні інноваційних технологій, використанні пробіотиків та сучасного пакування, а також у розширенні асортименту за рахунок нових смакових варіацій та виході на міжнародний ринок через гармонізацію українських стандартів (ДСТУ) із європейськими, що робить продукцію цікавою і для споживачів, і для виробників.