**Použití sladkého ovčího podmáslí při výrobě ovčího sýra se sníženým obsahem tuku**

**Use of sweet sheep buttermilk in the manufacture of reduced-fat sheep milk cheese**

Sakkas L., Alatini E., Moatsou G. 2021. Use of sweet sheep buttermilk in the manufacture of reduced-fat sheep milk cheese. International Dairy Journal. 120, 105079.

**Klíčová slova**: ovčí mléko, bílkoviny, tuk, somatické buňky

**Dostupné z**: https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105079

I když jíž několik let funguje v České Republice mlékárna, která od chovatelů ovčí mléko vykupuje a zpracovává, tak převážná většina domácí produkce výrobků z ovčího mléka pochází přímo od jednotlivých chovatelů, kteří zastávají nejen na pozici producenta mléka, ale zároveň vykonávají funkci pracovníka mlékárny a prodejce. Z tohoto důvodu vybírám tento článek, aby mohl chovatele dojených ovcí motivovat, jak dále ovčí mléko využít, respektive zdokonalit výrobu sýrů.

V této studii autoři zkoumali účinek obohacení ovčího mléka na výsledný polotvrdý sýr. Vyhodnocovali tři varianty: A) polotvrdý sýr byl vyroben z mléka s poměrem bílkovin a tuku 1:1, varianta B) poměr bílkovin a tuku byl 2:1, varianta C) obohacení mléka lyofilizovaným sladkým ovčím podmáslím. Z každé varianty zrála polovina sýrů při teplotě 4°C a druhá polovina sýrů zrála při teplotě 11°C. Autoři v experimentu potvrdili pozitivní vliv přidání lyofilizovaného sladkého ovčího podmáslí na výslednou kvalitu vyrobeného sýra. Dostačující je přídavek podmáslí ve výši 1%, což vedlo ke zvýšení vlhkosti sýra, obsahu netučných látek a zpomalení sekundární proteolýzy. Sýry z varianty C obsahovali signifikantně vyšší obsah fosfolipidů, zvýšila se tvrdost a lepivost sýra a snížila se tavitelnost. Pozitivních výsledků bylo dosaženo při teplotě zrání 4°C.

V závěru práce autoři doporučují ještě dopracovat přípravu ovčího podmáslí, aby mohlo být rutinně využíváno při výrobě polotvrdých sýrů.

**Zpracoval**: doc. Ing. Radek Filipčík, Ph.D., Mendelova univerzita v Brně, radek.filipcik@mendelu.cz