



Sery pasta filata – charakterystyka i technologia

Jakub Biegalski

Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu,
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
jakub.biegalski@up.poznan.pl

Serowarstwo to jedna z najbardziej szlachetnych gałęzi przemysłu spożywczego. Znana od tysięcy lat produkcja sera często porównywana jest do winiarstwa – głównie ze względu na mnogość rodzajów sera oraz procedur produkcyjnych (w tym również dojrzewalniczych), które wpływają na finalną jakość tych wyrobów. Sama produkcja sera znana jest człowiekowi od bardzo dawna. Sery mogą się od siebie różnić m.in. smakiem, zapachem, twardością, rodzajem użytej w produkcji mikroflory czy długością dojrzewania. Od wielu lat jednym z najbardziej docenianych przez konsumentów rodzajów sera są tzw. sery typu pasta filata [1]. Sery pasta filata, zwane także serami z masy parzonej, to bardzo popularna grupa wyrobów, do których należy m.in. ser Mozzarella, Oscypek, Rolada Ustrzycka, Caciocavallo czy Scamorza. Produkuje się je zazwyczaj z mleka krowiego, owczego, bawolego oraz ich mieszanin. Produkcja serów z masy parzonej, jak wskazuje sama nazwa, różni się od innych wyrobów serowarskich głównie jednym etapem produkcyjnym – wyparzeniem masy serowej. Proces ten prowadzi się po wcześniejszym ukwaszeniu i koagulacji enzymatycznej mleka za pomocą podpuszczki. Wyparzenie prowadzi się w temperaturze od około 70°C do 85°C – w gorącej wodzie z solą lub w serwatce pozostałej po produkcji sera. W wyniku wyparzania masa serowa staje się bardzo plastyczna, co umożliwia jej obróbkę mechaniczną polegającą na rozciąganiu i ugniataniu masy. Rezultatem tej czynności jest powstanie zwartej matrycy sera o charakterystycznej sprężystości i rozciągliwości. Proces wyparzania stanowi kluczowy etap w produkcji serów pasta filata.



Długość i temperatura uplastyczniania mają bezpośredni wpływ na twardość sera i ilość wody, która zostanie w nim zatrzymana. Wyprodukowane w ten sposób sery mogą być poddawane również dojrzewaniu w solance lub wędzeniu. Dystrybuowane są zazwyczaj jako produkty pakowane – z użyciem zalewy lub próżniowo [1, 2]. Sery pasta filata charakteryzują się wysoką sprężystością, jednolitą konsystencją oraz neutralnym profilem smakowo-zapachowym. Są idealnym dodatkiem do dań pieczonych, takich jak pizza i zapiekanki. Świetnie nadają się również jako składnik sałatek, np. caprese, a często spożywane są także jako przekąski. Niektóre sery pasta filata są tradycyjnymi wyrobami ściśle związanymi z konkretnymi regionami świata. Doskonałym przykładem takiego sera jest Mozzarella di Bufala Campana – tradycyjny włoski ser produkowany z mleka bawolego. Produktem pokrewnym Mozzarelli jest również ser Burrata [3]. W Polsce najpopularniejszym serem z masy parzonej jest Oscypek. Ser ten produkowany jest na Podhalu z mleka owczego lub z mieszaniny mleka owczego i krowiego. Jego cechą charakterystyczną jest wrzecionowaty kształt oraz zdobienia tworzone za pomocą rzeźbionych form z drewna. Oscypek jest wytwarzany sezonowo – od maja do września. Podczas produkcji wykorzystuje się metody tradycyjne, a walory smakowe kształtowane są przez użycie mleka pochodzącego ze ściśle określonych obszarów. Nazwa „Oscypek” zarejestrowana jest jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, co podkreśla jego związek z regionem Podhala. Innymi serami z masy parzonej, produkowanymi w Polsce, są również Redykołka oraz Rolada Ustrzycka [1, 3]. W ostatnich latach popularność serów pasta filata systematycznie rośnie. Związane jest to głównie z ich walorami kulinarnymi – doskonałą topliwością, rozciągliwością oraz tradycją spożycia w wielu regionach świata. Szacuje się, że zainteresowanie tymi wyrobami będzie stale wzrastać, co wpłynie na zwiększony popyt i rozwój nowych wariantów tych tradycyjnych produktów.

Literatura

1. Albenzio M.; Santillo A.; Caroprese M.; Braghieri A.; Sevi A., Napolitano F. (2013). Composition and sensory profiling of probiotic Scamorza ewe milk cheese. *Journal of Dairy Science*, 96, 2792–2800.
2. Niro S.; Fratianni A.; Tremonte P.; Sorrentino E.; Tipaldi L.; Panfili G.; Coppola, R. (2014). Innovative Caciocavallo cheeses made from a mixture of cow milk with ewe or goat milk. *Journal of Dairy Science*, 97, 1296–1304.
3. Tripaldi C.; Palocci G.; Di Giovanni S.; Marri N.; Boselli C.; Giangolini G.; Amatiste S. (2018). Microbiological and chemical characteristics of pasta filata type cheese from raw ewe milk, using thermophilic and mesophilic starters. *Archiv fur Lebensmittelhygiene*, 69, 123–129.