Впервые плавленый сыр был изготовлен в начале XX века. И изобрели его в Швейцарии. Есть такое местечко, которое называется Тун. Там в то время сделали много твёрдого сыра, который не могли продать. Чтобы не терпеть убытки из-за порчи сыра торговцы решили его расплавить. Позднее эту технологию усовершенствовали и в наше время плавленый сыр распространен повсеместно. Многие едят его с удовольствием и сегодня, давайте, поговорим, а что же входит в состав этого продукта.



Компоненты плавленого сыра

Плавленый сыр представляет собой молочный продукт и имеет практически все компоненты таких продуктов. Это значит, что там есть аминокислоты, жиры, белок, фосфор в различных соединениях, кальций, витамины. Плавленые сыры в основном производят на основе твёрдых сортов. Чаще всего это «Пошехонский», «Российский», а также «Костромской» и другие. В плавленый сыр ещё добавляются сливки, масло, а также порошок сухого молока. Чтобы не было свёртывания белка в такой сыр добавляют соли, способствующие плавлению. Сейчас есть много разных рецептов с плавлеными сырами. Заходите по ссылке http://veselakorivka.ua/ru/recipes/sup-s-plavlenym-syrom-i-kuritsej , и смотрите рецепт супа с плавленым сыром и курицей.

Какие есть группы плавленых сыров?

- Колбасный. Колбасный сыр, к примеру, выпускается на базе нежирных сортов. В его составе есть сычужные сыры и другие молочные продукты. Кроме того, в сырах колбасной группы вы можете найти перец и тмин.
- Ломтевой. Ломтевой сыр делается из сычужных сортов с жирностью 70 процентов.

Такие сыры обладают ярким и оригинальным вкусом и режутся довольно легко.

- Сладкий. В составе этой группы имеется сахар и другие сладкие наполнители. Это может быть цикорий, сироп, мёд, орехи, какао, кофе и прочие. Все эти ингредиенты придают ему оригинальный аромат и вкус.
- Пастообразные. В таких сырах содержится много жирных веществ. Благодаря этому у них оригинальный и насыщенный вкус.

Польза плавленых сыров

Основной плюс, что плавленые сыры полностью усваиваются организмом человека. Кроме того, в них содержится меньше холестерина. Сыры имеют высокую питательность, содержат кальций, фосфор и другие полезные компоненты.

В плавленом сыре содержатся высококалорийные виды витаминов. При пищеварении организм берет из них витамины А, Д, Е, а также полиненасыщенные жирные кислоты. Плавленый сыр имеет в своем составе большое количество казеина. Это белок высокого качества с аминокислотами. Углеводов в таких сырах практически нет. Послевкусия от плавленого сыра нет, равно как и запаха. К тому же, они могут долго храниться.