

## Powłoki serowarskie do naturalnego dojrzewania sera

Zapotrzebowanie na naturalnie dojrzewające sery wzrasta. Odpowiednio dobrana powłoka sera podnosi jakość naturalnego dojrzewania, zabezpieczając jego powierzchnię przed drożdżami i pleśniami. Jest to także sposób na ukierunkowanie tworzenia smaku podczas dojrzewania. Jakość sera zależy zatem w głównej mierze od warunków podczas dojrzewania i zastosowania właściwej powłoki serowarskiej. Najważniejsze parametry tego procesu to temperatura, wilgotność względna i ruch powietrza wokół sera. Temperatura ma duże znaczenie dla ukształtowania odpowiedniego smaku. Razem z wilgotnością względną i strumieniem powietrza opływającym ser tworzą optymalne warunki równowagi pomiędzy dopuszczalnymi stratami wagi i minimum ryzyka rozwoju grzybów.

**Standardowe warunki:**

**temperatura 12–14°C**

**wilgotność względna 85%**

**szybkość przepływu powietrza 0,2m/s**



## Sposób nakładania powłoki

Nakładanie powłoki serowarskiej na ser wykonuje się przy pomocy miękkiej gąbki, pędzla, szmatki nie zostawiającej nitek lub natrysk. Ser można powlekać po zakończeniu solenia i osuszeniu powierzchni. Jeżeli w międzyczasie na powierzchni sera pojawią się oznaki rozwoju pleśni, ser należy dokładnie umyć i osuszyć. Sery nie nadające się do pokrycia powłoką serowarską to te, które nie zostały odpowiednio ukwaszone podczas obróbki i zachowują wilgotną skórę lub wydzielają serwatkę.

### UWAGI WSTĘPNE

1. powlekać można tylko sery twarde i półtwarde dojrzewające co najmniej 3 tygodnie,
2. powłokę należy nakładać na ser możliwie jak najszybciej po wyjęciu go z solanki, aby zapobiec rozwojowi grzybów,
3. przed pierwszym pokryciem, ser musi być jak najszybciej osuszony po wyjęciu z solanki w celu uniknięcia strat wody podczas nakładania powłoki,
4. odpowiednia dawka powłoki zależy od typu sera, rozmiarów, wieku itd.

### WYKONANIE

1. powłokę serowarską starannie wymieszać,
2. nabierać niewielką ilość na gąbkę lub pędzel,
3. nanieść cienką warstwę powłoki na górną i boczne powierzchnie sera, upewniając się, czy nie zostały miejsca niepokryte,
4. pozostawić ser w miejscu suchym i mocno wentylowanym w celu wyschnięcia powłoki, co może trwać od kilku do kilkunastu godzin,
5. gdy ser jest całkowicie suchy, skórka nie klei się i jest twarda, ser odwrócić i pokryć resztę powierzchni, postępując analogicznie,
6. czynność powtórzyć jeszcze dwa lub trzy razy.

### PODPOWIEDZI

1. Pomiedzy naniesieniem powłoki na pierwszą i drugą stronę nie powinno upłynąć więcej niż 24 godziny.
2. Dla dobrego końcowego efektu lepsze jest częstsze nakładanie cienkich warstw powłoki, niż rzadsze pokrywanie dużą ilością emulsji.
3. Jeżeli emulsja nadmiernie zgęstnieje, np. wskutek częstego i długiego otwierania pojemnika, można ją rozcieńczyć przegotowaną, letnią wodą.

**PAMIĘTAJ! POWŁOKA SEROWARSKA JEST NIJEJADALNA I NALEŻY JĄ SKROIĆ PRZED SPOŻYCIEM, O CZYM NALEŻY INFORMOWAĆ KLIENTÓW.**

**POWODZENIA!**