

Sajt története, gyártása

Egy legenda szerint a sajtot egy arab nomád fedezte fel. A legenda úgy szól, hogy tejjel töltött meg egy nyeregtáskát, hogy azt fogyassza az úton, ameddig keresztüllovagol a sivatagon. Több óra után lovaglás után megállt, hogy szomját oltsa, s látta, hogy a tej sápadt vizes folyadékká vált, melyben szilárd fehér darabokban vált ki a sajt. A nyeregtáska egy fiatal állat gyomrából készült, ez egy megalvasztó enzimet tartalmazott, amit renninként (alvasztóenzim) ismerünk. A tejet valójában a rennin a forró nap és a ló vágató mozgásának keveréke aludttejjé és savóvá választotta el.

A magyar „sajt” elnevezés ótörök eredetű szó. Bár a honfoglaló magyarok bizonyítottan tejivók voltak, a sajt készítés csak igen későn fejlődött ki. Elterjedésében szerepük lehetett a németeknek is, ezt bizonyítja a 13. századtól sajtpiacáról híres Késmárk (németül Käsemarkt) neve. A 18. század végén Tessedik Sámuel létesítette az első tejgazdaságot Keszthelyen, ahol svájci mestereket foglalkoztattak – innen ered, hogy a tejfeldolgozó műhelyeket svájcériáknak nevezték. A 19. század végére már több tejszarnok, szövetkezet működött az országban, sőt Lánepusztán létrejött az első tejgazdasági szakiskola. Ez 1929-ben Csermajorba költözött, és mára a tejpari szakemberképzés fellegvárává vált.

A natúr sajtok tejből, megfelelő kultúra hozzáadásával, enzimes alvasztással, részbeni savóelvonással előállított szilárd, fél szilárd termékek.

A sajt a szervezetünk számára nélkülözhetetlen alkotókat tartalmaz, így például 100 gramm sajt elfogyasztásával hozzájuthatunk a napi fehérje-, zsiradék- és foszfor szükségletünk mintegy harmadához, a napi A-vitamin-szükséglet ötödéhez, a B₂-, B₁₂-, B₁-vitaminok tizedrészéhez.

Értékét növeli, hogy emészthetősége eléri a 95–97%-ot.

Átlagos összetétele a következő:

- fehérjék: 20–25%
- zsírok: 20–30%
- ásványi anyagok – Vitaminok
- Tejsav stb.: 6–7%
- víztartalom 38–54%

A sajtok csoportosítása a tej eredete, a sajt zsírtartalma, a sajtészta lyukazottsága és víztartalma szerint történik.

A tej eredete szerint tehén,- kecske,- és juhtejből, illetve kevert tejből készült sajtokat különböztetünk meg.

Zsírtartalom szerint lehetnek:

- zsírdús sajtok: 60 %
- zsíros sajt: 45-60%
- félszíros sajt: 25-45%
- zsírszegény sajt: 10-25%
- sovány sajt: kevesebb mint 10%.

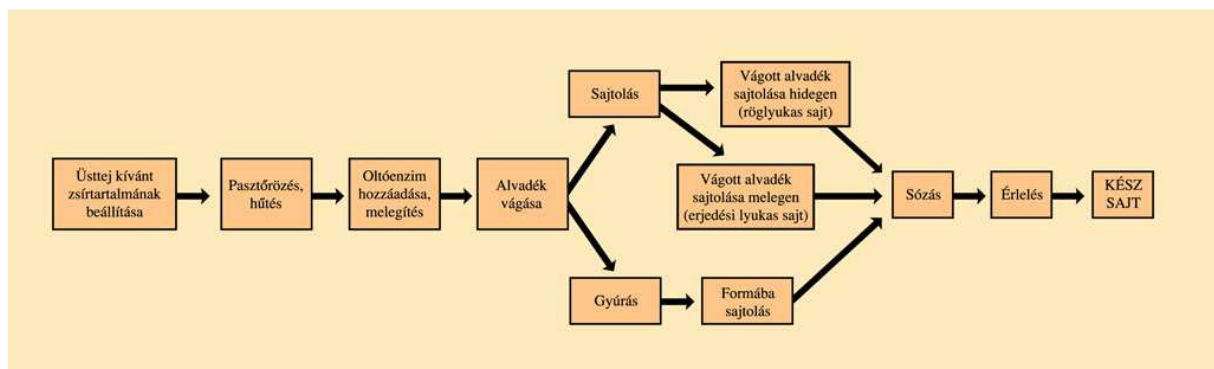
A sajt lyukazottsága szerint:

- erjedési lyukas
- röglyukas
- zárt tésztájú sajtok különböztetünk meg.

A natúr sajtok gyártása

Az elegyetejet lefölözik, majd hőkezeléssel és mikroszűrőes technológiával a sajtgyártás számára ideális állagúvá teszik, ezt nevezzük üsttejnek.

- Az üsttej legfontosabb kezelései:
 - Az üsttej zsírtartalmának beállítása, és a tej festése.
 - Az alvadóképesség javítása.
 - A sajtok korai puffadása elleni kezelése.
 - Az üsttej savfokának beállítása.
 - Sajtfeldolgozásra csak kellően érett tej használható. Az érlelést kultúra hozzáadásával végzik.
 - Tejalvasztás.
- Az alvadék feldolgozása:
 - felvágás
 - utómelegítés
 - kimerés
 - formázás
- A sajt készítése:
 - forgatás, préselés
 - sózás
 - szikkasztás
 - érlelés
 - utóérlelés



A natúr sajtok csoportosítása állományuk szerint:

A sajtok állománya a víztartalom és a szárazanyag-tartalom arányától függ. A kemény sajtok kevesebb, míg a lágy állományúak több vizet tartalmaznak.

Kemény sajtok:

Több hónapig érlelt, szilárd, kemény sajtészta-jú általában nagyméretű és tömegű, szabályos alakú termékek.

Fajtái:

- reszelni való sajtok: kemény, szemcsés, nehezen vágható, inkább törhető termékek pl: parmezán, parmigiano stb.
- erjedési lyukas sajtok: kemény, rugalmas, vágható állományú, egyenletes eloszlásban látható lyukak, pl: ementáli, pannónia
- cheddározással gyártott sajtok: kemény, zárt vagy kisebb röghézagokat repedéseket mutató sajtok.



Ementáli

Félkemény sajtok:

Jól vágható állományú, közepes méret és szabályos alak jellemzi ezeket a sajtokat. Előállításuk több hetes érleléssel történik. Víztartalmuk közepes, friss fogyasztásra alkalmasak.

Fajtái:

- erjedési lyukas sajtok: egyenletes eloszlásban, nem túl sűrűn elhelyezkedő lyukak találhatóak benne. Pl: trappista, gouda
- röglyukas sajtok: röghézagos a sajtészta pl: óvári
- hevített, gyúrt sajtok: enyhe ízű, zárt, kemény sajt, pl: edámi
- zöld nemes penésszel érő sajt: csípős ízű, fehér színű, röghézagos, pl: márvány



Gouda

Lágy sajtok:

Állományuk a kenhetőől a könnyen kenhetőig terjed, kis méret és tömeg és rövid érési idő jellemzi.

Fajtái:

- rúzsflórával érő sajtok: lágy, zárt tésztájú, pikáns szag és íz, pl: pálpusztai
- fehér nemes penésszel érő sajtok: fehér penész bevonatú, zárt tésztájú, pl: camembert

- szalamurában érlelt sajtok: a sajtok sós-savós-savas lében érnek, és ebben is kerülnek forgalomba. Fehér színű, mérsékelten lágy, törekeny, pl: mozzarella



Camamber

Savas alvasztású sajtok:

Tejből, íróból, tejsavóból készült, rövid érlelésű idejű sajtok.

- Friss sajtok: gyártás után azonnal fogyaszthatóak, pl: édességek is használják, mascarpone