

QUALITY CONDITIONS OF AN ASSORTMENT OF SEMI-HARD CHEESE – CACIOTTA

Roxana Nicoleta Rațu^{1*}, Fl.D. Lipșa¹, Alina Narcisa Postolache¹,
I.D. Veleşcu¹, Al. Usturoi¹, M.G. Usturoi¹

¹Iasi University of Live Sciences, Romania

²Research and Development Station for Cattle Breeding Dancu, Iași, Romania

*e-mail: roxana.ratu@uaiasi.ro

Abstract

In our country, there is no tradition of processing semi-hard products, but the cheese assortments included in this category are quite appreciated by consumers. From this category, the most common on store shelves are Tilsit Cheese, Edam Cheese, Gouda Cheese, and Trappist Cheese. This paper presents the technological stages and the quality of Caciotta cheese, an assortment of semi-hard cheese produced in the mountainous areas of Italy. The cheese was obtained at the USV Milk Processing Workshop. To analyze the product from a qualitative point of view, sensory and physicochemical determinations were performed, namely the determination of water content%, S.U. %, fat content%, protein level, and pH value. The determinations were performed after the cheese matured for 30 days. Regarding the dry matter content, the average value was $54.01 \pm 0.12\%$, the protein level was $18.11 \pm 0.09\%$ and the pH value was $5.28 \pm 0.09\%$. The sensory characteristics totaled a weighted average score of 20 points, which places the assortment in the very good quality category. Given the results obtained and the positive impact on the tasters, we can say that this assortment can be successful on the market in our country.

Key words: cheese, quality, matured

CONDIȚIILE DE CALITATE ALE UNUI SORTIMENT DE BRÂNZĂ SEMITARE – CACIOTTA

Roxana Nicoleta Rațu^{1*}, Fl.D. Lipșa¹, Alina Narcisa Postolache¹,
I.D. Veleşcu¹, Al. Usturoi¹, M.G. Usturoi¹

¹Iasi University of Live Sciences, Romania

²Research and Development Station for Cattle Breeding Dancu, Iași, Romania

*e-mail: roxana.ratu@uaiasi.ro

Rezumat

La noi în țară nu există o tradiție de prelucrare a produselor semitari, dar sortimentele de brânză incluse în această categorie sunt destul de apreciate de consumatori. Din această categorie, cele mai întâlnite pe rafturile magazinelor sunt brânza Tilsit, brânza Edam, brânza Gouda și brânza Trappist. Această lucrare prezintă etapele tehnologice și calitatea brânzei Caciotta, un sortiment de brânză semitare produsă în zonele montane din Italia. Brânza a fost obținută în cadrul Atelierului de prelucrare a laptelui al USV. Pentru a analiza produsul din punct de vedere calitativ, au fost efectuate determinări senzoriale și fizico-chimice, respectiv determinarea conținutului de apă%, S.U. %, conținut de grăsime%, nivel de proteine și valoarea pH-ului. Determinările au fost efectuate după ce brânza s-a maturat timp de 30 de zile. În ceea ce privește conținutul de substanță uscată, valoarea medie a fost de $54,01 \pm 0,12\%$, nivelul de proteine a fost de $18,11 \pm 0,09\%$, iar valoarea pH-ului a fost de $5,28 \pm 0,09\%$. Caracteristicile senzoriale au obținut un scor mediu ponderat de 20 de puncte, ceea ce plasează sortimentul în categoria de calitate foarte bună. Având în vedere rezultatele obținute și impactul pozitiv asupra degustătorilor, putem spune că acest sortiment poate avea succes pe piața din țara noastră.

Cuvinte cheie: brânză, calitate, maturată