

*Втасване (ферментация) на сиренината.* Изпресуваната сиренина се наръзва на еднакви късове съ размѣри 20 на 30 см. и поставя да ферментира. Ферментацията на сиренината или предварително буйно зрѣне на кашкавала е единъ много сложенъ биохимиченъ процесъ.

Отъ хода и степеньта на втасването зависи главно качеството на добития кашкаваль.

Най-благоприятна температура на втасването е 18—20 С. Колебанията въ температурата презъ време на втасването се отразяватъ много зле върху качеството ѝ. Затова, когато времето е хладно, тя трѣбва да се покрие съ една чиста цедилка и завие съ вълнени черги.

Презъ време на втасването подъ действието на микробите се измѣня както химическия съставъ, така и физическите свойства на сиренината.

Почти всичката млѣчна захаръ се разпада на млѣчна и др. органически киселини и газове, вследствие на което сиренината увеличава киселиността си и повече или по-малко шупва.

Не остава незасегнатъ и казеина, който съ напредване на втасването става все по-еластиченъ, поставенъ въ вода 65—75° С.

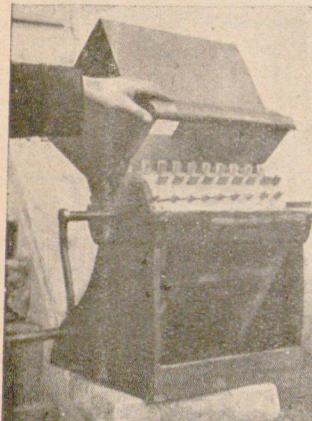
Момента, въ който казеина, (поставено късче сиренина въ вода 65—70° С) достига своята максимална еластичност и може да се изтегля на тънки и финни жички, е желаниятъ моментъ на втасване.

Втасалата сиренина придобива по-жълтъ цвѣтъ, става по-еластична при дѣвкане и има особенъ киселъ вкусъ.

Въ широката практика желаниятъ моментъ на втасване се установява по следния начинъ: Отрѣзва се отъ нѣколко парчета по малко сиренина, поставя се въ топла вода около 70° С и внимателно се размѣсва. Така размѣсената сиренина се извѣжда отъ водата и изтегля на жица. Достатъчно втасалата сиренина лесно се изтегля на тънка жица, има лъскава повърхност, не се зажулва при триене съ пръстъ, а при цепене (на жицата) се образуватъ множество съвсемъ финни като паяжина нишки.

Не втасалата сиренина не се изтегля лесно, а не напълно втасалата се зажулва при триенето съ пръстъ.

Когато при първото омѣсване на пробата сиренината не се изтегля на жица, се поставя повторно въ топлата вода, омѣсва се пакъ и опитва. Ако следъ повторното по-



Фиг. 3. Сиренарска роначка.