

Естествено, едно такова опредѣляне на добива при кашкавала е не само неточно, но и наивно. Други пъкъ, не по малко наивни въ своитѣ наблюдения, намиратъ, че добивътъ при кашкавала не е равенъ винаги на сухитѣ вещества въ млѣкото, но съ увеличение на сухитѣ вещества, добивътъ се увеличава слабо прогресивно и за опредѣляне на добива сж прибѣгнали до десетина коефициенти, като сухитѣ вещества до 17.5% или 18% се умножаватъ на 0.9 или 0.8, и полученото приематъ за истински добивъ, а надъ 18% сухи вещества приемътъ добивътъ равенъ на сухитѣ вещества. И този начинъ не е точенъ, а само резултатъ на безмислени опити, защото, както въ първиятъ случай, така и тукъ, не се взема подъ внимание единъ сжщественъ факторъ при опредѣляне добива при всѣко сирене, а така сжщо и при кашкавала, а именно процентътъ вода, който се съдържа въ зрѣлия вече кашкавалъ. Съдържанието на вода въ кашкавала е доста колебливо. Отъ изследванията, които сж направени у насъ, се вижда, че за полския кашкавалъ (зрѣлъ) водата се колебае отъ 28 до 35% а за балканския — тя е отъ 29—41%. Следователно, отъ млѣка съ еднакви съдържания на сухи вещества може да се получи различенъ добивъ кашкавалъ, въ зависимостъ отъ обработката, пресуването на тѣстото, сушенето и пр., т. е. дали ще оставимъ по-мекъ кашкавала, съ по-голъмо съдържание на вода, или по-твърдъ съ по-малко вода. Очевидно е, че не е единъ и сжщъ добивътъ, ако получениятъ вече зрѣлъ кашкавалъ има 30% или 38% вода.

Както е известно, не всичко, което съдържа млѣкото става на сирене, а само казеинътъ и млѣчната мазнина. При подсирване на млѣкото и обработване на самата прѣсна сиренина, една частъ отъ солитѣ, много по-голъмата частъ отъ млѣчната захаръ, както и нечувствителнитѣ къмъ сирицето разтворими бѣлтци (албумина и глобулина) на млѣкото се отдѣлятъ отъ суроватката.

Отъ друга страна се знае, че въ овчето млѣко съ напредване на лактацията, се увеличава само съдържанието на казеина и млѣчната мазнина, а останалитѣ му съставни части си оставатъ едни и сжщи. Следователно, увеличението на сухитѣ вещества въ овчето млѣко презъ време на лактацията, или само презъ мандражийския сезонъ, се дължи на ония негови компоненти, които даватъ прѣсната сиренина — казеина и млѣчната мазнина.

Отъ казаното до тукъ следва, че за да бждемъ точни при опредѣляне добива на каквото и да било сирене, ще трѣбва да се знае:

1. Сухитѣ вещества въ млѣкото.
2. Каква частъ % отъ сухитѣ вещества се отдѣлятъ въ суроватката до пълното узрѣване на сиренето.