

3. Средно какъв % соль съдържа вече узрѣлото сирене.

4. Какво количество (%) вода се съдържа въ 100 тегловни части вече напълно узрѣло сирене.

Отъ редица наши опити въ нѣкои мандри на пирдопска околия (пирдопска училищна, лъдженска, челопешка) можахме да установимъ каква частъ отъ сухитѣ вещества на млѣкото се губи отъ момента на подсирването на млѣкото до пълното узрѣване на кашкавала и по чисто емпериченъ пжтъ се добрахме до следната практична формула за определяне предварително добива на кашкавалъ:

$$R = S - 5 + \frac{B \cdot (S - 5)}{100}$$

R = добивътъ който търсимъ.
 S = сухитѣ вещества въ млѣкото, което сме преработили въ кашкавалъ.
 5 = постоянно число, изразяващо загубата на сухитѣ вещества отъ 100 литра млѣко до пълното узрѣване на кашкавала, минусъ прибавената соль.
 B = процентъ вода въ 100 кгр. кашкавалъ.

Примѣри:

1. Имаме овче млѣко съ сухи вещества 17, преработено въ кашкавалъ, който при пълното си узрѣване съдържа 35% вода. Какъвъ добивъ трѣбва да имаме?

$$R = S - 5 + \frac{B(S - 5)}{100} = 17 - 5 + \frac{35(17 - 5)}{100} = 12 + \frac{35 \cdot 12}{100} = 16.2\%$$

Добивътъ е 16.2%, т. е. отъ 100 кгр. млѣко ще се получи 16.2 кгр. кашкавалъ.

2. Имаме млѣко съ 18% сухи вещества, преработено въ кашкавалъ. Зрѣлиятъ кашкавалъ съдържа 35% вода. Какъвъ добивъ трѣбва да имаме?

$$R = 18 - 5 + \frac{35 \cdot (18 - 5)}{100} = 13 + \frac{35 \cdot 13}{100} = 17.55 \text{ кгр. добивъ отъ 100 кгр. млѣко.}$$

3. Имаме млѣко съ сухи вещества 19%, а получениятъ зрѣлъ кашкавалъ съдържа 36% вода.

$$R = 19 - 5 + \frac{36 \cdot 14}{100} = 14 + \frac{36 \cdot 14}{100} = 19.04\% \text{ добивъ.}$$

Трѣбва, обаче, да се знае, че върху добива оказватъ влияние още редица фактори, които влияятъ, както при самата обработка, така и при зрѣнието и запазването, а именно:

1. Винаги трѣбва да започва обработката на сиренина-