

26-1902-Б
2 изд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

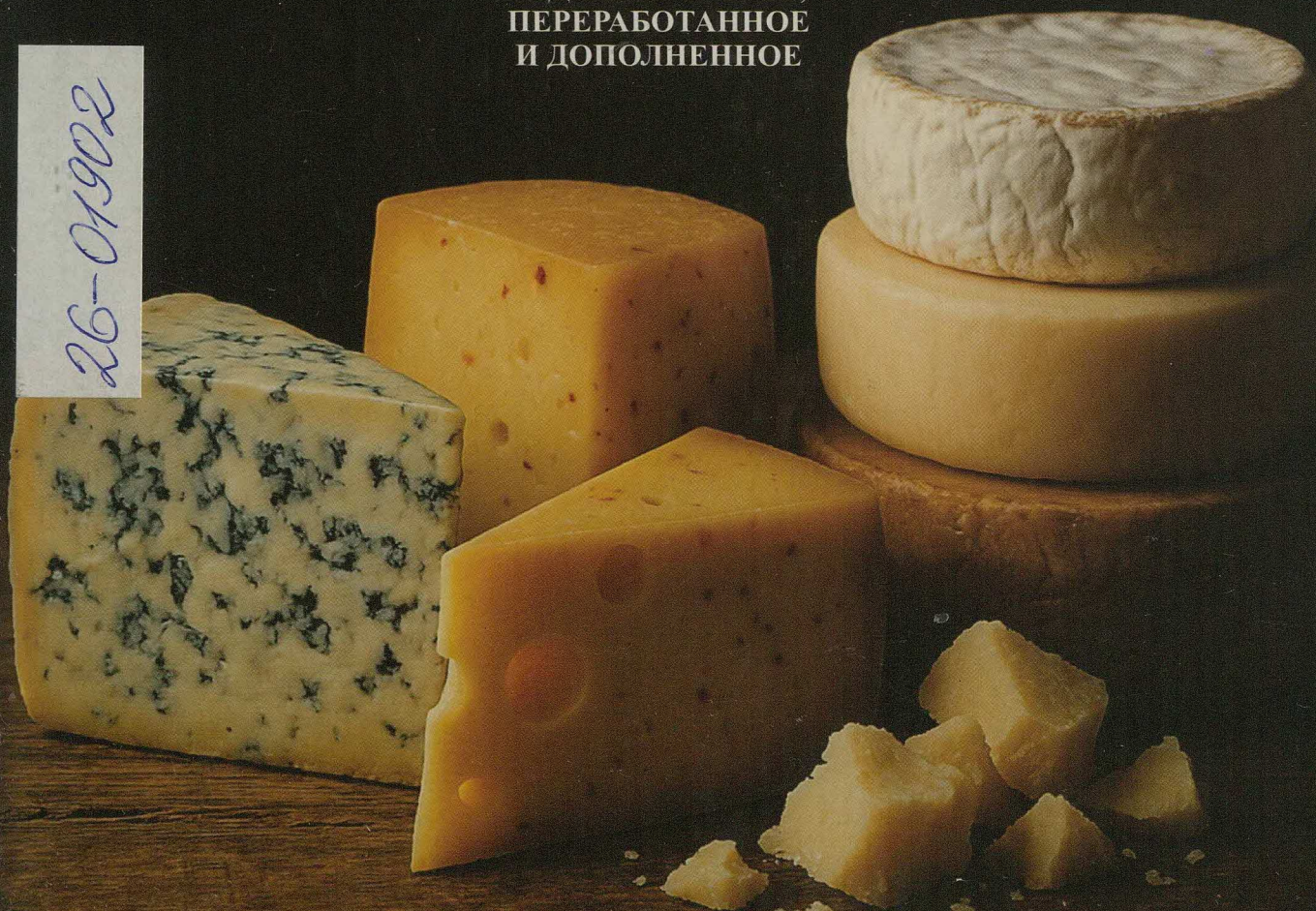
ПАВЕЛ ЧЕЧУЛИН

СОВРЕМЕННОЕ СЫРОДЕЛИЕ

для всех

ИЗДАНИЕ ВТОРОЕ,
ПЕРЕРАБОТАННОЕ
И ДОПОЛНЕННОЕ

26-01902



ПАВЕЛ ЧЕЧУЛИН

СОВРЕМЕННОЕ
СЫРОДЕЛИЕ

для всех

Издание второе,
переработанное и дополненное

Ярославль
ИНДИГО
2026

УДК 637.3

ББК 36.95

Ч 57

Ч 57 Чечулин П. И.

Современное сыроделие для всех. Издание второе, переработанное и дополненное / П. И. Чечулин. – Ярославль: ИПК «Индиго», 2026. – 176 с.: ил.

В последнее десятилетие российское сыроделие развивается стремительными темпами. Искусство приготовления сыра осваивают и крупные фермерские хозяйства, и агрокомплексы, и совсем небольшие крафтовые производители. Чтобы приготовить действительно качественный и вкусный сыр, мало одного сыропригодного молока, правильных компонентов и оборудования.

Необходима также четкая и систематизированная информация о работе с молоком, технологиях и приемах приготовления разных видов сыра. На заре нового русского сыроделия эту информацию энтузиасты собирали по крупицам: на форумах и в социальных сетях, в монографиях и диссертациях, в сложной профессиональной и переводной литературе.

В этой ситуации настоящей настольной книгой сыродела стала работа Павла Ивановича Чечулина «Современное сыроделие для всех», впервые изданная в 2020 году. В ней удивительным образом сочетаются структурированный научный подход и ясное литературное изложение основ сырного производства.

Во втором издании книги добавлены новые справочные материалы, обновлены и уточнены технологические карты (рецептуры) сыров, увеличено количество иллюстраций и схем для облегчения восприятия информации.

Теперь читателю не нужно обращаться к сторонним источникам.

Для каждого, кто хочет варить сыр уверенно и с удовольствием, эта книга станет настоящей опорой и источником ответов на самые важные вопросы.

Всем сыр!

*Вырупаева Ирина Александровна – технолог-сыродел,
сооснователь интернет-проекта и школы сыроделия «ПроСыр»,
член Международной Гильдии сыроделов*

УДК 637.3

ББК 36.95

ISBN 978-5-91722-616-3

© П. И. Чечулин, 2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие ко второму изданию.....	5
Предисловие	6

ТЕОРИЯ

Глава 1. ПЕРВОЕ ПРЕВРАЩЕНИЕ МОЛОКА. ОБРАЗОВАНИЕ СГУСТКА	10
Глава 2. СТАРТЕРНЫЕ (ЗАКВАСОЧНЫЕ) КУЛЬТУРЫ И КИСЛОТНОСТЬ	21
Немного микробиологии, необходимой и достаточной для сыродела	23
Способы использования молочнокислых бактерий	30
Контроль готовности закваски «по сгустку»	36
Методы измерения кислотности	38
Контрольные точки измерения кислотности	40
Буферная способность молока и сырного теста	42
Глава 3. СИНЕРЕЗИС	46
Глава 4. СЫР И СОЛЬ	51
Глава 5. ФОРМИРОВАНИЕ СЫРОВ И СЫРНОЙ КОРКИ	62
Глава 6. ВТОРОЕ ПРЕВРАЩЕНИЕ МОЛОКА. СОЗРЕВАНИЕ СЫРОВ	75
Глава 7. МОЛОКО – ЭТО НАШЕ ВСЕ	89
Что нужно знать сыроделу о молочном животноводстве	92
Органолептические свойства молока	99
Сычужная свертываемость молока	100
Кислотность молока	101
Ингибиторы роста микроорганизмов (собственные антибактериальные системы молока) и выдержка молока	103
Хранение молока после дойки	106



Перемещение и очистка молока от механических примесей	107
Нормализация молока	108
Пастеризация молока	111

Глава 8. ВРЕДНЫЕ ДЛЯ НАШЕГО ДЕЛА МИКРООРГАНИЗМЫ И КАК С НИМИ БОРОТЬСЯ	119
Кишечная палочка и бактерии группы кишечных палочек	119
Шигеллы	123
Сальмонеллы	124
Стафилококки	125
Листерия	127
Маслянокислые бактерии (кlostридии)	129
Психротрофные микроорганизмы	135
Бактериофаги	139

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

«Адыгейский» сыр	144
«Кесо Фреско»	146
«Фета»	148
«Качотта»	151
«Качотта» по-другому	154
«Канестрато»	156
«Том»	158
«Гауда»	160
«Колби»	163
«Чеддар»	167
«Карфилли»	170
«Грюйер»	172
«Бофор»	174
Список использованной литературы	176