

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности, к производству твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагрева. Способ производства сыра предусматривает внесение в нормализованное пастеризованное молоко рабочей бактериальной закваски смеси культур *Streptococcus cremoris* или *Streptococcus lactis* с *Bacterium linens*, внесение в молоко раствора хлорида кальция, введение 25%-ного водного раствора глутаминовой кислоты и 10%-ного водного раствора пепсина, проведение чедеризации до образования монокальцийпараказеината, плавление сырной массы при температуре 60-65 °С, формование сыра путем вытягивания кусков сырной массы в жгуты и образования из них отдельных косичек. Способ обеспечивает ускорение операций обработки молока, чедеризации и созревание сыра, который сокращает срок технологического процесса приготовления сыра. Способ производства сыра и композиция сыра обеспечивают получение сыра с прочной, ярко выраженной нитяной структурой по всей массе, повышенным содержанием монокальцийпараказеината, лактозы, молочной кислоты, белка, минеральных веществ, свободных аминокислот и витаминов.