

Винахід відноситься до молочної промисловості, а саме до виробництва твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагріву. Спосіб виробництва сиру передбачає внесення в нормалізоване пастеризоване молоко робочої бактеріальної закваски суміші культур *Streptococcus cremoris* або *Streptococcus lactis* з *Bacterium linens*, внесення в молоко розчину хлориду кальцію, введення 25%-ного водного розчину глютамінової кислоти і 10%-ного водного розчину пепсину, проведення чедеризації до утворення монокальційпараказеїнату, плавлення сирної маси при температурі $60-65^{\circ}\text{C}$, формування сиру шляхом витягування шматків сирної маси в джгути та утворення з них окремих косичок. Спосіб забезпечує прискорення операцій зсідання молока, чедеризації та визрівання сиру, що скорочує термін технологічного процесу приготування сиру. Спосіб виробництва сиру та композиція сиру забезпечують одержання сиру з міцною, яскраво вираженою нитяною структурою по всій масі, підвищеним вмістом монокальційпараказеїнату, лактози, молочної кислоти, білка, мінеральних речовин, вільних амінокислот та вітамінів.