Мощенко А.В., Шмат Е.В.
*Омский государственный аграрный университет
Омск, Россия*

doi: 10.18411/ij-30-04-2017-2-10
idsp 000001:ij-30-04-2017-2-10

Ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла по классификациям и ассортименту

Аннотация

Сливочное масло – пищевой продукт, представляющий собой концентрат молочного жира. Масло отличается своей легкой усвояемостью по отношению с другими животными жирами, обладает высокой энергетической ценностью. Сливочное масло из коровьего молока вырабатывают двумя методами: сбиванием сливок жирностью (28-42%) в маслоизготовителях периодического и непрерывного действия или методом термохимического преобразования высокожирных сливок (82,5%).

Ключевые слова: сливочное масло, классификация, ассортимент, виды.

Масло, получаемое из коровьего молока, разделяют на сливочное и топленое. Сливочное масло получают из сливок свежих или, которые были сквашены чистыми культурами молочнокислых бактерий.

Сливочное масло делится на виды: - Сладко-сливочное (соленое и несоленое) – получают из свежих пастеризованных сливок: количество жира – не ниже 82,5%, влаги – не выше 16%; - Кислосливочное (соленое и несоленое) – производят из сквашенных пастеризованных сливок: жира – не ниже 82,5%, влаги – не выше 16%; - Вологодское – сладкосливочное несоленое масло, имеет ярко выраженный аромат пастеризованных сливок и «ореховый» привкус, такие свойства объясняются длительной высокотемпературной пастеризацией сливок: жира – не ниже 82,5%, влаги – не выше 16%; - Любительское (соленое и несоленое; сладкосливочное и кислосливочное): количество жира – не ниже

78%, влаги – не выше 20%; - Крестьянское (сладкосливочное соленое и несоленое; кислосливочное несоленое): жира – не ниже 72,5% (в несоленном) и 71,5% (в соленном), влаги – не выше 25%; - Бутербродное масло (сладкосливочное и кислосливочное несоленое): жира – не ниже 61,5%, влаги – не выше 35%; - Шоколадное масло: количество жира – не ниже 62%, влаги – не выше 16%, сахара – не ниже 18%, какао – не ниже 2,5%; - С различными вкусовыми наполнителями (фруктово-ягодное, медовое и др.); - С частичной заменой молочного жира растительным маслом (диетическое, домашнее и др.).

Сливочное масло в зависимости от используемого исходного сырья, помимо сливочного масла и топленого масла (изготавливают при перетапливании сливочного или подсырного масла), делят еще на подсырное масло (полуфабрикат маслodelьной промышленности) и на восстановленное масло (вырабатывают из топленого масла и молочной плазмы).

Сегодняшний ассортимент сливочного масла разнообразен широким спектром новых видов масла с различными вкусовыми вариантами. На прилавках нашего города (г. Омск) в основном представлены следующие виды сливочного масла: «Крестьянское», «Вологодское», «Любительское», «Шоколадное» «Фруктовое», а так же большой ассортимент спредовой продукции.

***

1. Мамаев А.В., Самусенко Л.Д. Молочное дело: учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. – СПб. : Издательство Лань, 2013.- 384 с.
2. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-10-09. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499050562>, свободный. – Заглав. с экрана.
3. Шмат Е.В., Заболотных М.В., Корниенко Е.В. Электронное учебное пособие «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»/ Шмат Е.В., Заболотных М.В., Корниенко Е.В. – Хроники объединенного фонда электронных ресурсов Наука и образование, 2015.- С.71.