



Технология КИСЛОСЛИВОЧНОГО МАСЛА

Щекочихина Алена

16-ЗАТЬ-МАГ



Виды и классификация сливочного масла



По особенностям приготовления и химическому составу:

- Сладкосливочное
- Кислосливочное
- Вологодское
- Сверхлегкое или любительское
- Подсырное
- Сливочные продукты с различными наполнителями



Особенности кисломолочного масла

- Кисломолочное масло имеет специфические приятные кисло-молочный вкус и запах, обусловленные наличием молочной кислоты и ароматообразующих веществ (диацетила и ацетоина, летучих жирных кислот), образующихся в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий в процессе биологического сквашивания сливок при их подготовке к сбиванию.
- Вырабатывают кисломолочное масло из доброкачественных сливок методами сбивания их с использованием маслоизготовителей периодического и непрерывного действия и преобразованием высокожирных сливок.
- Сливки для такого продукта предварительно подвергаются сквашиванию при определенных режимах – биологическому (биохимическому) созреванию. Для приготовления закваски используются чистые культуры молочнокислых бактерий. В процессе созревания происходит ферментация молочного сахара. В результате образуется молочная кислота, меняется кислотность плазмы, и накапливаются ароматические вещества (диацетил, летучие спирты и эфиры).
- Биологическое созревание сливок для кисломолочного масла придает готовому продукту характерный вкус и аромат. Использование пробиотических молочнокислых культур дает возможность регулировать жирнокислотный состав, увеличить количество ненасыщенных жирных кислот, делая кисломолочное масло диетическим и полезным для организма.

Биологическое созревание сливок

Методы созревания сливок:

- Длительный
- Краткий
- Раздельный способ



Кислосливочное масло с дрожжами

- Цель выработки такого масла – предупреждение плесневения и повышение его хранимостпособности, особенно масла, предназначенного для дальних перевозок и длительного хранения.
- Вкус и консистенция кислосливочного масла с дрожжами не должны отличаться от вкуса и консистенции кислосливочного масла без дрожжей.





Спасибо за внимание!