

Классификация и ассортимент сливочного масла



Масло сливочное



Несоленое сливочное масло



Соленое сливочное масло



Вологодское сливочное масло



Крестьянское масло



Любительское сливочное



Топленое масло



Шоколадное сливочное масло

Факторы формирующие потребительские свойства и качество сливочного масла: технология производства



Методом сбивания сливок

- Пастеризационные сливки охлаждают и подвергают созреванию
- Сбивание сливок
- Промывка масляного зерна
- Механическая обработка масла
- Фасовка, упаковка, хранение масла на заводе

Приемка молока

Подогревание, сепарирование молока

Пастеризация сливок (дезодорация)



Методом преобразования высокожирных сливок

- Пастеризация сливок
- Сепарирование сливок (получение высокожирных сливок)
- Нормализация высокожирных сливок
- Термомеханическая обработка высокожирных сливок
- Фасовка, упаковка масла
- Термостатирование масла
- Хранение масла на заводе

Факторы, сохраняющие качество сливочного масла: маркировка, упаковка, хранение и транспортирование

Упаковка масла

Маркировка масла



Требования к качеству сливочного масла

Требования к качеству сливочного масла осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»

Вкус и запах сливочного масла должны быть чистыми

Консистенция — однородная, пластичная, плотная, поверхность масла на разрезе блестящая

Цвет сливочного масла — от белого до желтого



Фальсификации масла сливочного

Ассортиментная фальсификация чаще всего происходит в результате подмены одного сорта масла коровьего другим; одного вида масла другим.

Качественная фальсификация коровьего масла осуществляется путем: снижения содержания жира; введения добавок, не предусмотренных рецептурой

Информационная фальсификация коровьего масла — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.



Спасибо за внимание

