

Масло коровье



Масло коровье — это жировой молочный продукт, обладающий высокими вкусовыми достоинствами и хорошей усвояемостью. Усвояемость масла 95—98%.

Основные составные части *коровьего масла* — жир, вода и сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО).

Массовая доля жира в различных видах масла колеблется от 40 до 82,5%, влаги - от 16 до 35, СОМО — от 1 до 13%.



Способы производства масла

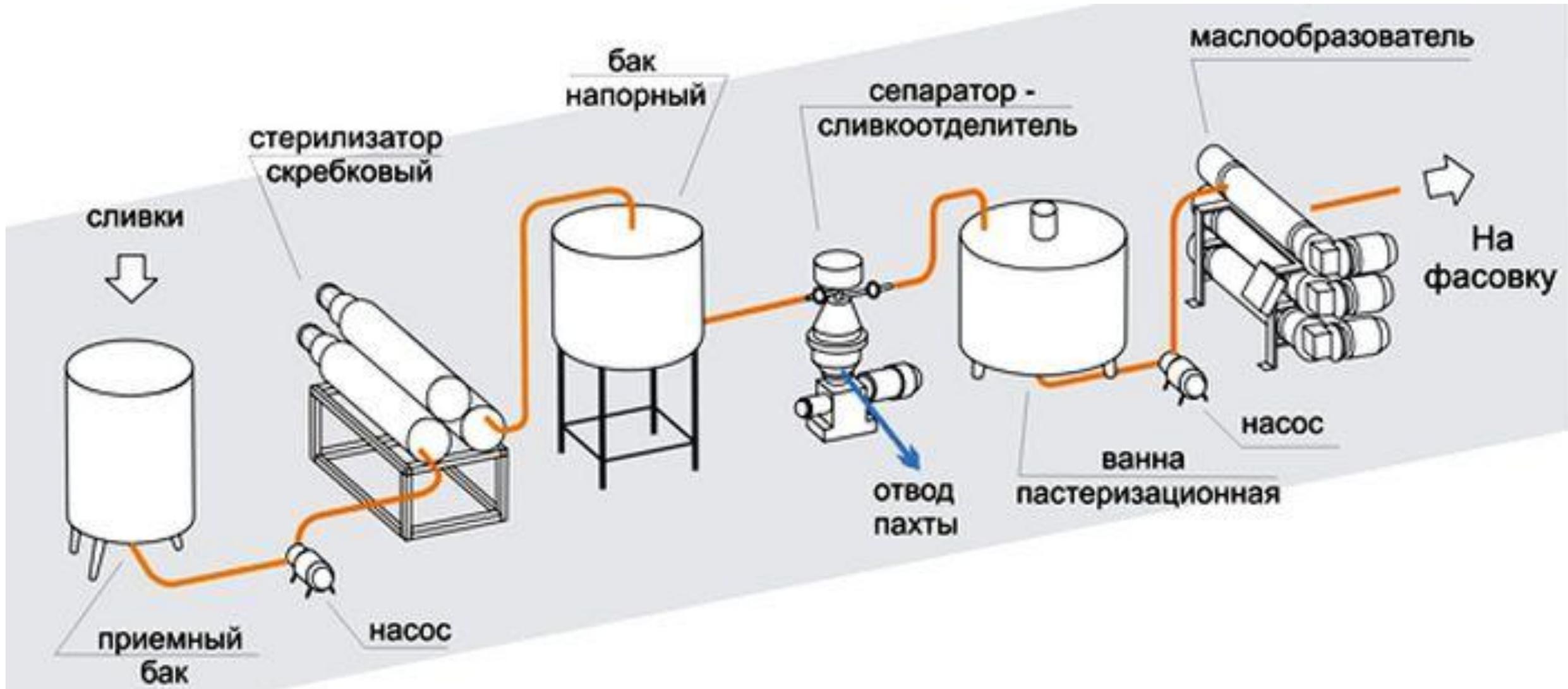
*сбивание сливок средней
жирности (35–38%) в
маслоизготовителях*

- приемка и хранение молока
- подогревание и сепарирование
молока
- тепловая обработка сливок и их
созревание
- сбивание сливок, промывка,
посолка, механическая обработка
масла
- фасование и хранение масла

*преобразование высокожирных
сливок (82,5–83%) в масло*

- приемка и хранение молока
- подогревание и сепарирование
- тепловая обработка сливок
- сепарирование сливок
(получение высокожирных
сливок)
- нормализация и
термомеханическая обработка
высокожирных сливок
- фасование и хранение масла

Производство масла



Классификация масла

- Сливочное

Вырабатывают из сливок свежих или сквашенных чистыми культурами молочнокислых бактерий.



- Топлёное (консервный вид)



Получают перетапливанием нестандартного сливочного масла

Сливочное масло

В зависимости от исходного сырья, массовой доли жира и влаги сливочное масло подразделяют на следующие виды:

сладко-сливочное (соленое и несоленое), жира — не менее 82,5%

вологодское — сладкосливочное несоленое масло, жира — не менее 82,5%

кислосливочное масло (соленое и несоленое), жира — не менее 82,5%

любительское (сладко- и кислосливочное, соленое и несоленое): жира — не менее 78%

крестьянское (сладкосливочное соленое и несоленое, кисло-сливочное несоленое): жира — не менее 72,5% (в несоленом) и 71,5% (в соленом)

бутербродное (сладкосливочное и кислосливочное несоленое): жира — не менее 61,5%

шоколадное: жира — не менее 62%

с различными вкусовыми наполнителями



Сладко-сливочное
масло



Вологодское масло



Крестьянское
масло



Кислосливочное
масло



Бутербродное
масло



Шоколадное
масло

Любительское
масло



Оценка качества

При оценке качества коровьего масла прежде всего определяют органолептические показатели, состояние упаковки и маркировки.

По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.

Оценку проводят по 20-балльной шкале.



**Наименование
показателя**

Характеристика для

сладко-сливочного масла

кисло-сливочного масла

Вкус и запах

Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

Умеренно соленый - для соленого масла

**Консистенция и
внешний вид**

Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги

Цвет

От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

Результаты в баллах суммируют, на основании общей оценки определяют качество масла и в зависимости от балльной оценки подразделяют на сорта: высший и первый.

Сорт	Общая оценка	Оценка, не менее			
		вкус и запах	консистенция	цвет	упаковка и маркировка
Высший	17-20	8	4	2	3
Первый	11-16	5	3	1	2

Консервные виды масла

Топлёное масло — очищенный молочный жир, приготовляемый из сливочного масла удалением из него воды, молочных белков и молочного сахара.

Это высококонцентрированный жировой продукт с массовой долей жира не менее 98%, влаги — не более 1%.

Топлёное масло содержит намного меньше воды, чем сливочное, что позволяет хранить его значительно дольше — около 9 месяцев при комнатной температуре, до 15 месяцев в холодильнике.



Особенности топленого масла

Структура плавленого масла представляет собой тонкую дисперсию водной фазы в жировой среде. Мелкие капельки воды полностью изолированы друг от друга и равномерно распределены в молочном жире, в результате чего они становятся недоступными для развития процессов порчи масла.

Такая структура достигается благодаря тому, что при умеренном нагревании сливочное масло образует эмульсию «воды в жире», которая сохраняется при последующем охлаждении и отвердевании жира.

Особенности топленого масла

Плавят масло нагреванием в двустенные ванны или специальных плавителях.

Для плавления масло загружают в двустенные ванны небольшими кусками и при постоянном помешивании постепенно нагревают его.

Во избежание вытапливания жира сначала подают воду с температурой 24-26 °С. Когда масло размягчается, температуру воды поднимают до 30-32 °С.

Плавление проводят до достижения консистенции масла, напоминающей консистенцию охлажденного сгущенного молока.

Органолептические показатели качества топленого масла (по ГОСТ Р 52100-2003 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия)

Вкус и запах - топленого молочного жира, при использовании пищевкусовых и ароматических добавок - привкус, свойственный внесенным добавкам.

Консистенция - зернистая или однородная (плотная или мягкая).

Цвет - от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе, или обусловленный внесенными добавками.

Сухое масло готовят из смеси сливок с обезжиренным молоком.

Сухое сливочное масло представляет собой порошок кремового цвета с ароматом пастеризованного молока.

Добавление воды (из расчета 1:7) позволяет в течение 5 минут получить масло с консистенцией натурального сливочного продукта (жирность 82%).



Спреды

- эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39%, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления не выше 36 °С, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.



В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяют на следующие подгруппы:

- спред (топленая смесь) сливочно-растительный
- спред (топленая смесь) растительно-сливочный
- спред (топленая смесь) растительно-жировой



Органолептические показатели качества спредов (по ГОСТ Р 52100-2003 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия)

Вкус и запах - Сливочный, сладкосливочный или кислосливочный вкус и запах. При использовании пищевкусовых и ароматических добавок - привкус, свойственный внесенным добавкам

Консистенция - Пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза блестящая, слабоблестящая или матовая, сухая на вид

Цвет - От белого до светло-желтого, однородный по всей массе, или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок

Упаковка масла (по ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия)

Масло упаковывают:

- брикетами в кашированную упаковочную фольгу или в пергамент
- батончиками, упакованными в пленку в виде рукавной оболочки из полимерных материалов
- в стаканчики или коробочки, изготовленные из полистирола или из полипропилена
- в банки, изготовленные из полимерных материалов
- в подарочную и сувенирную упаковку.

Масса нетто масла в потребительской упаковке - от 10 до 2000

г

Условия и сроки хранения

Вид упаковки	Температура (3±2)°С (режим I)	Температура минус (6±3)°С (режим II)	Температура минус (16±2)°С (режим III)
Упаковка в алюминиевую фольгу или пергамент массой нетто от 50 до 1000 г, сут	35	60	120
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, сут	45	75	120
Порционная упаковка в алюминиевую фольгу, стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г, сут	15	30	60

Дефекты коровьего масла

- Кормовые привкусы и запахи
- Нечистые, затхлые вкус и запах
- Кислый, металлический, прогорклый, горький вкус
- Плесневение масла
- Штафф
- Кислый,- горький, салистый привкусы
- Белое масло, пестрое, полосатое масло
- Крошливая, мягкая, слабая, засаленная консистенция
- Мучнистость
- Слоистость