ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Белянина К. А. студентки 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Лифанова С.П., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** сливочное масло, термоустойчивость, свойства, химический состав, пищевая, биологическая ценность*

В статье показан химический состав сливочного масла Милье, дана характеристика консистенции и термоустойчивости жирового продукта.

Сливочное масло (жира больше 50...85%) – единственный в своем роде жировой продукт животного происхождения, предназначенный для непосредственного употребления, когда проявляются уникальность его вкусового букета, внешняя привлекательность, удобство потребления и полностью используется его физиологический потенциал - энергетическая ценность, биологическая эффективность, высокая усвояемость. В соответствии с требованиями ГОСТа сливочное масло вырабатывается соленым и несоленым, любительским, крестьянским, вологодским, с наполнителями и топленым. Калорийность масла составляет 7800 килокалорий. Оно обладает легкой усвояемостью, которая в среднем равно 97% для жира и 94% для сухих веществ плазмы [1].

Основой для производства масла сливочного служит использование натурального высококачественного отечественного сыря. Технология производства сливочного масла осуществляется методом сбивания и преобразования высокожирных сливок. В технологической цепочке применяется сепараторы, маслоизготовители,маслообразователи с законченным циклом работы и все вспомогательное оборудование. Готовое сливочное масло оценивается по сенсорным показателям (вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет), а также по пищевой и

биологической ценности. Масло – пищевой продукт и оценка его органолептических показателей имеет решающее значение для установления основных параметров качества [2]. Органолептические показатели сливочного масла должны отвечать требованиям стандарта ГОСТ Р 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» (таблица 1).

Таблица 1 – Органолептическая характеристика сливочного масла «МИЛЬЕ»

Наименование	Характеристика продукта
Вкус и запах	Чистые, без посторонних; характерные для сливочного масла.
Консистенция	Однородная, пластичная, плотная, поверхность на разрезе незначительные капли.
Цвет	Желтый, однородный по всей массе.

Химические показатели животного масла представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Химический состав сливочного масла «МИЛЬЕ»

Наименование	Масло сливочное «МИЛЬЕ»	Собственные исследования
Массовая доля:		
- жира, %	82,5	82,5
- влаги, %	15,0	15,0
- СОМО, %	2,5	2,5
Калорийность 100 грамм, кДж/Ккал	3132/748	3132/748
Сроки хранения	120 сут при -16 ± 2 °С, в т.ч. 35 сут при -3 ± 2 °С и относительная влажность воздуха не > 80%	

Масло сливочное «МИЛЬЕ» содержит 15% влаги, 82,5% жира и некоторое количество СОМО, что повышает биологическую ценность продукта. Консистенция масла является одним из основных показателей качества сливочного масла. Отмечено, что сроки хранения масла сливочного можно увеличивать при меньшем содержании влаги в его составе и при более низких температурных режимах воздуха в хранилищах. Оценка консистенции масла показана в таблице 3.

Таблица 3 – Консистенция сливочного масла «проба на срез»

Температура, °С	Характеристика консистенции
+10-+14	Хорошая, пластинка выдерживает большой изгиб, медленно ломается

Качественный показатель масла сливочного это его устойчивость к температурным воздействиям (табл.4.)

Таблица 4 – Шкала оценки термоустойчивости масла

Оценка	Показатель	Собственные исследования
Хорошая термоустойчивость	1,0-0,86	-
Удовлетворительная термоустойчивость	0,85-0,70	0,80
Неудовлетворительная термоустойчивость	Менее 0,70	-

Нами была проведена оценка термоустойчивости масла сливочного при воздействии температуры термостата (30 °С). Было отмечено, что образцы масла соответствовали удовлетворительной термоустойчивости или 0,80. Общее количество баллов у оцениваемого масла «Крестьянское»-17 и сладкосливочное -19 из 20 возможных, что соответствует высшему сорту.

Таким образом, масло сладкосливочное «МИЛБЕ» может иметь универсальное назначение с хорошими органолептическими свойствами и расходом молока от 24,2 до 21,0 кг/кг.

Библиографический список:

1.Топникова, Е.В. Некоторые вопросы идентификации продуктов сыроделия и маслоделия / Е.В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. – 2017. - №1. – С. 18-23.

2.Степанова, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Масло коровье и комбинированное. - Спб: ГИОРД.- 2003. - Том 2. - 336 с.

MAIN FACTORS OF BUTTER STORAGE

Belyanina K. A.

Keywords: *butter, heat resistance, properties, chemical composition*

The article shows the chemical composition of Milie butter, characterizes the consistency and thermal stability of the product.