

УДК 637

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Долматова О.И., Шаршов А.С., Рудометкина К.А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Воронеж, Россия

BUTTER BUTTER WITH FLAVOR COMPONENTS

Dolmatova O.I., Sharshov A.S., Rudometkina K.A.

FGBOU HE "Voronezh State University of Engineering Technology"

Voronezh, Russia

Масложировые продукты в России являются одними из основных продуктов питания [1 - 3].

К данной группе относят масло сливочное. Согласно ГОСТ 32899-2014 масло сливочное можно вырабатывать сладким и соленым. Масло сливочное сладкое представлено в ассортименте: Шоколадное, Медовое и Десертное. В качестве вкусовых компонентов в них используют какао-порошок, мед, кофе, цикорий, фрукты, ягоды и их смеси. Среди соленых видов масел выделяют Закусочное и Деликатесное, в которые добавляют овощи, зелень, море- и рыбопродукты, мясопродукты, сыр, грибы. Однако, на прилавках магазинов, не всегда можно найти вышеперечисленные виды масел.

В настоящее время все более ощутимо влияние вредных факторов окружающей среды на организм человека. Для того чтобы их понизить необходимо применение биологически активных веществ природного происхождения в продуктах питания.

Предложено использование нетрадиционных вкусовых компонентов в виде сиропов дикорастущих растений (цикорий, одуванчик) в технологии масла сливочного. Определены основные показатели качества масел. Установлено, что данные виды масел обладают умеренной калорийностью, улучшенными вкусовыми характеристиками, повышенной биологической ценностью.

Список использованной литературы:

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Смольский Г.М., Гузеева Т.А., Бандура В.Ф., Нестеренко А.В. Изучение хранимоспособности спреда «Цветочный» [Текст] / Пищевая промышленность. -2013. - № 10. – С.72 – 73.
2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Василенко Л.И., Игдисамова Р.И., Якушева М.Н. Изучение качества спреда «Ореховый» [Текст] / Пищевая промышленность. -2013. - № 2. – С.70.
3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Губанова А.А., Савельева Е.В. Разработка технологии топленого масла [Текст] / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. - № 2 (60). – С. 104– 107.