

МАСЛО КИСЛОСЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Долматова О.И., Рудометкина К.А.

*ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,
Воронеж, Россия*

Кисло-сливочное масло имеет специфические приятные кисломолочный 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 [1].

Однако вышеуказанный вкус масла можно улучшить внесением в него вкусовых компонентов [2, 3]. Различают сладкое и соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами. Проведенные органолептические исследования показали высокую балльную оценку соленого кисломолочного масла типа Закусочного.

Выработаны образцы соленого масла с внесением смеси сухой зелени: петрушки, укропа и лука-порея зеленого. Определена оптимальная дозировка смеси трав 1,0 - 1,5 % и пищевой поваренной соли – 1 % (показатель согласно ГОСТ 32899-2014 для зелени и их смесей составляет 0,5 – 8,0 %, для хлористого натрия – не более 2 %).

Исследования полученных образцов масла проводили с целью проверки влияния на его качество вкусовых компонентов [4]. Кисломолочное масло с вкусовыми компонентами характеризуется пластичной консистенцией с включением частиц зелени размером от 1 до 4 мм, кисломолочного, соленого вкуса со вкусом и запахом смеси внесенных трав, цвет желтый с вкраплениями частиц зеленого цвета разных оттенков. Определены основные показатели качества масла, в том числе оценка консистенции масла пробой на срез, термоустойчивость, кислотность масла, кислотность плазмы, биокислотное число, индукционный период, предрасположение масла к плесневению. Установлено соответствие масла кисломолочного с вкусовыми компонентами требованиям 32899-2014.

Список литературы:

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Савельева Е.В., Кондусова Л.А. Влияние сырья на качество топленого масла / Актуальная биотехнология, 2014. - № 2 (9). – С. 15-21.
2. Голубева Л.В., Долматова О.И. Новые технологии обогащенных молочных продуктов: монография / Воронеж. гос. ун-т. инж. техн. – Воронеж, 2013. – 104 с.
3. Голубева Л.В., Корниенко Т.С., Пожидаева Е.А., Малкова Ю.И. Экстракт фукуса для производства продуктов, обогащенных йодом / Пищевая промышленность, 2009. - № 9. – С. 61.
4. Голубева Л.В., Долматова О.И., Кондусова Л.А., Ноздрин О.О. К вопросу о повышении хранимоспособности спреда / Пищевая промышленность, 2013. - № 11. – С. 46 - 47.