МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Долматова О.И., Шаршов А.А.

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

Сладкосливочное масло изготовляется из пастеризованных сливок. Масло, изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей является сливочным маслом с вкусовыми компонентами [1, 2].

Технологическая схема производства масла с вкусовыми компонентами осуществляется следующим образом: приемка и первичная обработки сырья, сепарирование молока и получение сливок, их пастеризация и вторичное сепарирование с получением высокожирных сливок, подготовка и внесение вкусовых компонентов, пастеризация смеси, преобразование смеси высокожирных сливок с вкусовыми наполнителями в масло, фасование.

Одним из рекомендуемых компонентов ГОСТ 32899-2014 являются сиропы. Они широко применяются при производстве молочных продуктов, улучшая не только органолептические свойства последних, но и придавая функциональную направленность [3, 4].

Проведена работа по подбору оптимальной дозировки сиропа растительного происхождения при производстве масла сладкосливочного с вкусовыми компонентами и изучению его хранимоспособности. 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 сладкосливочного с вкусовыми компонентами требованиям ГОСТ 32899-2014 по основным показателям качества.

Список литературы:

1. Голубева Л.В., Долматова О.И. Новые технологии обогащенных молочных продуктов: монография / Воронеж. гос. ун-т. инж. техн. – Воронеж, 2013. – 104 с.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Кондусова Л.А., Ноздрина О.О. К вопросу о повышении хранимоспособности спреда / Пищевая промышленность, 2013. - № 11. – С. 46 - 47.

3. Голубева Л.В., Пожидаева Е.А. Сироп сахарного сорго и пищевые волокна «Цитрифай» в технологии обогащенного мягкого мороженого / Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования, 2015. - № 11. – С. 455-458.

4. Мельникова Е.И., Нифталиев С.И., Фисенко М.О., Богданова Е.В. Добавки – подсластители для создания новых продуктов / Пищевая промышленность, 2011. - № 11. – С.36-37.