

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ТОПЛЕННОГО МАСЛА ЗА СЧЕТ НОВЫХ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ

Долматова О.И., Бурлакина Ю.О.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,

Воронеж, Россия

Показатели качества масла топленого зависят в первую очередь от состава и свойств молочного жира [1]. Топленое масло обладает длительным сроком годности, но, как любой пищевой продукт, оно может подвергаться преждевременной порче. Данный факт связан с проявлением в продукте пороков, вызванных некачественными сырьевыми источниками, несоблюдением технологических режимов производства, нарушением условий хранения продукта и др.

Появление некоторых пороков масла можно предупредить дополнительно вводимыми компонентами в состав его рецептуры [2].

Сегодня практически невозможно назвать ни одной из отраслей пищевой промышленности, где не применялись бы пищевые добавки [3, 4].

Представляет интерес использование для повышения хранимостоспособности масла топленого смеси хитозана и аскорбиновой кислоты. Технологический процесс получения масла топленого проводили в условиях лаборатории кафедры технологии продуктов животного происхождения ФГБОУ ВО «ВГУИТ» методом отстоя, пищевые компоненты вносили в топленое масло на стадии охлаждения продукта.

Полученные экспериментальные данные по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям масла топленого с новыми сырьевыми компонентами позволяют сделать вывод о его высоком качестве.

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., Губанова А.А., Савельева Е.В. Разработка технологии топленого масла / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2014. – № 2(60). – С. 104 – 107.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Губанова А.А., Савельева Е.В. Получение топленого масла повышенной хранимостоспособности / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2014. - № 3(61). – С. 99 – 102.

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