

## ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ ВЕРШКОВОГО МАСЛА РІЗНИМИ СПОСОБАМИ

Сухотепла К. В., студ. 3 курсу БТФ спец. «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Приходько М. Ф., к.с.-г.н., доц. кафедри ТВПТ

Вершкове масло - харчовий продукт представляє собою концентрат молочного жиру. Молочний жир відрізняється цінними біологічними та смаковими якостями. Він включає оптимально збалансований комплекс жирних кислот, містить значну кількість жиророзчинних вітамінів, має низьку температуру плавлення, легко засвоюється організмом (до 95%). Щоб отримати 1 кг вершкового масла жирністю 82%, необхідно використовувати від 17 л (5% жирності) до 29 л (3% жирності) молока.

Для виробництва масла дозволено використовувати молоко коров'яче незбиране, вершки, молоко знежирене, вершки пластичні і підсирні, молоко незбиране сухе і молоко нежирне сухе, маслянку-сировину і маслянку суху, закваску бактеріальну або заквашувальний препарат згідно з чинними нормативними документами (ДСТУ 3662; 4273 та ін.), сіль кухонну "Екстра" або вищого ґатунку згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830), воду питну — згідно ГОСТ 2874.

Від якості молока і вершків залежить смак і запах майбутнього масла, терміни його зберігання. Тому, вибір подуктів повинен бути вкрай ретельний. Так, молоко повинно мати високий відсоток жирності і не мати жирних грудочок, його не можна довго зберігати, так як майбутнє масло може окислюватися.

Виготовляють вершкове масло двома способами: збиванням вершків і перетворенням високожирних вершків.

У першому випадку для отримання масла потрібно взяти молоко, яке підігривають і сепарують, тим самим отримуючи вершки. Коли їх жирність досягне 35%, вершки очищають, дезодорують і пастеризують при температурі 85 °С. Далі вершки повинні дозріти, для чого їх температуру знижують до +5-6 °С і залишають так на 8-14 годин. З дозрілих вершків роблять масло, збиваючи їх в барабані близько години при оборотах 35-40 на хвилину. При цьому масло кілька разів промивають від сколотин. Масляне зерно солять, а потім обробляють в маслоутворювачі за допомогою вальців і шнеків. Готове масло ріжуть на бруски і фасують.

Другий спосіб більш економічний (за часом), тому підходить для виробництва великих партій даного продукту. Як і в першому випадку, для початку беруть молоко, яке гріють, сепарують і пастеризують. Отримані вершки додатково сепарують і обробляють, щоб підвищити відсоток їх жирності. Нормалізують вершки за допомогою сколотин або пастеризованого молока, щоб вресшті-решт їх вологість досягла 15,8%. Готові вершки мають приємний яскраво виражений запах і смак. Далі їх обробляють у маслоутворювачі протягом 140-200 секунд залежно від пори року, перетворюючи в масло. Його також підсолюють і ріжуть на бруски, а потім фасують. Готове масло потрібно витримати в холодильнику до 5 днів, щоб поліпшити його смак.

Масла з різними смаками (шоколадне, медове, фруктове і т. п.) готують аналогічно, але до отриманих вершкам додають ще й відповідні наповнювачі та ароматизатори.

Метод збивання використовується для виробництва невеликих обсягів традиційного виду вершкового масла на міських молочних заводах. Виробництво вершкового масла методом перетворення - для всіх інших видів вершкових масел, включаючи сорти з наповнювачами, в будь-якому обсязі.