

Церешко Р. С., магістр спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Вербельчук С. П., кандидат с.-г. наук, доцент,

Житомирський національний агроекологічний університет, м. Житомир, Україна

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕРШКОВОГО МАСЛА ТМ “ФАВОРИТ”

Молочна промисловість відіграє важливу роль у постачанні високопоживних речовин і біологічних продуктів цінних для харчування у забезпеченні потреб людей у молочних продуктах. Це дуже перспективна галузь виробництва, однак для її розвитку потрібен випуск нової продукції, більш кращі зв'язки переробних підприємств з постачальниками.

Технологія молочних продуктів як наука постійно розвивається і вдосконалюється, розробляються прогресивніші та економічно обґрунтовані способи переробки сировини, створюється нова продукція. Успішно вирішуються питання використання усіх складових частин молока для одержання високоякісних і біологічно повноцінних продуктів харчування.

Існуючі на сьогоднішній день технології виробництва молочних продуктів ще не в достатній мірі забезпечують потребу молока і вторинної сировини. Тому увага спеціалістів молочної промисловості спрямована на максимально повну переробку сировини, створення і широке використання в промисловості відповідних технологічних процесів, які б зберігали сировинні, матеріальні та енергоресурси.

Вершкове масло – харчовий продукт, що виробляється з коров'ячого молока, у якому сконцентрований молочний жир. Крім жиру в олію частково переходять усі складові частини вершків – вода, фосфатиди, білки, молочний цукор. Масло має високу калорійність (близько 7800 кал/ кг), гарну засвоюваність (97 %), містить жиророзчинні А і Е, водорозчинні В1, В2 і С вітаміни.

Вершкове масло володіє специфічним, приємним, властивим тільки йому смаком, запахом, привабливим кольором і консистенцією, гарною засвоюваністю і порівняно високою здатністю до зберігання.

В основі технології виробництва масла лежать фізико-хімічні зміни компонентів молока. Виключення складає лише кислотовершкове масло, в утворенні ароматичних речовин якого додатково беруть участь ферменти молочнокислих бактерій заквасок.

Відкрите акціонерне товариство “Галіївський маслозавод ім. В.Ф. Мазуркевича” виробляє продукцію споживчої групи (вершкове масло фасоване, спред солодковершковий, згущене молоко) та продукцію промислової групи (масло моноліт і сухе знежирене молоко) під ТМ “Фаворит”.

Масло солодковершкове екстра “Фаворит” 82,5 % – якісний продукт з вишуканим солодко-вершковим смаком, виготовлений із високожирних пастеризованих вершків, отриманих після сепарації молока шляхом збивання при умові посиленого контролю якості.

Метод виробництва вершкового масла впливає на ступінь переходу в нього компонентів вершків і, відповідно, вплив цього фактору на склад, органолептичну оцінку, харчову і біологічну цінність останніх.

У вершковому маслі ТМ “Фаворит”, яке виробляється методом перетворення високожирних вершків на 9–10 % більше СЗМЗ, а значить вища ступінь використання компонентів вершків. Це обумовлює більш високу оцінку смаку і запаху масла та його вихід. Вершкове масло характеризується при цьому нижчою насиченістю жирової фази і вищим вмістом незамінних ненасичених жирних кислот, фосфоліпідів, в тому числі лецитину, білків, амінокислот. Внаслідок цього воно оцінюється як більш біологічно повноцінне.

При виробництві масла мінімально необхідний режим пастеризації вершків становить 85 °С, який забезпечує зниження рівня загального рівня бактеріального забруднення, знищення БГКП і який призводить до інактивації нативної ліпази.

Разом з тим, враховуючи, що рівень вихідного бактеріального обміненія вершків може значно різнитися, доцільною мірою попередження зниження їх якості в процесі резервуванні може бути збільшення температури їх пастеризації. Із зростанням температури пастеризації від 85 до 100 °С вміст основних груп мікроорганізмів знижується пропорційно її збільшенню. Надмірне підвищення температури пастеризації і тривалості витримки вершків може обумовити появу у вершках присмаків перепастеризації, пригорілого і витопленого жиру, особливо у випадках застосування таких режимів для вершків з недостатньою стійкістю білкової фази. При цьому проходить часткова денатурація білків і деемульгування жиру, а температурний вплив на вільний жир вершків може обумовити підвищення кислотності їх жирової фази. Для вершків, які мають виражений кормовий присмак за достатньої термостійкості, проводять комбінований режим обробки, який поєднує пастеризацію і дезодорацію.

Вся сировина для виробництва вершкового масла підлягає обов'язковому вхідному контролю і повинна відповідати вимогам нормативної і технічної документації.

Основна сировина для виробництва вершкового масла – молоко, яке відповідає ДСТУ 3662-97 “Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі” та вершки, отримані з молока, що відповідає вимогам цього стандарту.

При виробництві вершкового масла ТМ “Фаворит” крім основної сировини використовують також допоміжну (сухе знежирене молоко і маслянку для нормалізації, харчові добавки для покращення поживних характеристик), яку включають у технологічну схему виробництва.

Отже, формування якісних показників вершкового масла залежить від багатьох факторів: складу і якості вершків, режимів обробки та методу виробництва.