

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПРИБРЕТЕННЫХ В МАГАЗИНАХ Г.ОМСКА

Лозоватская Ксения Юрьевна

студентка магистратуры

Научный руководитель: **Шмат Е.В.**

к.т.н., доцент

Омский ГАУ им. П.А. Столыпина, г. Омск

Аннотация. Без сливочного масла на кухне развернуться очень тяжело. Различные заправки, каши, выпечки – все они требуют большего или меньшего количества масла. В данной статье мы взяли несколько производителей елбасы «Докторской» и проверили на соответствие с ГОСТ.

Ключевые слова: Масло сливочное, производственный контроль, проверка качества, ГОСТ.

Если в некоторых случаях сливочное масло состав которого довольно интересен, с теми или иными оговорками можно заменить растительным, то есть блюда, которые без сливочного масла просто не будут такими, как задумывались создателями. Вареники, например, пельмени или десерты.

При этом, по большому счёту, состав сливочного масла – это простые молочные сливки, из которых выделена часть жидкости. И при этом сохраняются все питательные вещества, витамины и минеральные элементы.

Главным компонентом в составе сливочного масла является молочный жир. Его количество здесь может достигать до 80%. А все остальные компоненты – просто включения. В этом заключается принципиальная разница между маслом и сливками, из которых оно получается. Если сливки – это в основном вода с плавающими в ней жирами, то масло – это жир с небольшим количеством воды.

Иногда, при изготовлении топленого масла, в нём специально повышается массовая доля жира. Но других компонентов, особенно – биологически активных веществ – тут уже практически не остаётся.

Помимо жиров, в масле содержатся также многие белки и углеводы, присущие именно молоку. Многие незаменимые для человеческого организма аминокислоты также входят в сливочное масло. Состав белков и углеводов в нем при этом значительно ниже, чем в молоке или, скажем, в твороге. Ведь сливки, из которых изготавливается сливочное масло, это жиры,

всплывшие на поверхность молока при его отстаивании. А основная часть белков остаётся равномерно распределённой в молоке.

Помимо этого, сливочное масло, состав которого содержит определенное количество витаминов, полезно для организма. Число и количество витаминов очень колеблется в зависимости от времени года. К примеру, того же витамина D, известного как фактор роста и необходимого для детей, в летнем масле содержится почти в четыре раза больше, чем в зимнем. А каротина, очень полезного для зрения, в зимнем масле почти нет.

Да и из минеральных веществ масло содержит многие необходимые человеку. Разнообразные фосфаты, соединения кальция и магния, и даже такие элементы, как марганец и цинк, необходимые для нормальной работы эндокринной системы – все они здесь присутствуют.

Но и не самые полезные компоненты входят в состав этого жирного молочного продукта. Например, холестерин, являющийся бичом всех, кто страдает сердечно-сосудистыми заболеваниями. А промышленное, не домашнее масло зачастую является богатым источником и разных добавок, ароматизаторов, красителей и прочей химии. Что, разумеется, снижает качество сливочного масла как пищевого продукта.

1. «Правильное масло» АгроИнновационноеСодружество, ФЕРМА РОСТА по ГОСТ Р 32261-2013
2. «ЛАВ продукт»ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» Россия, Московская обл., г. Химки, ул. Рабочая. По ГОСТ Р 32261-2013
3. « Вкуснотеево» ОАО «Молочный комбинат «Воронежский» «Калачеевский сырзавод» Россия, Воронежская область.

Результаты испытаний таблица №1

Наименование показателя	Оценка		
	1 «Правильное масло»	2 «Лав продукт»	3 Вкуснотеево
Внешний вид и консистенция	Плотная, однородная, пластичная	Плотная, пластичная, однородная	Плотная, пластичная, однородная
Цвет	Светло-желтое	Светло-елтый	Цвет слоновой кости
Вкус запах	Со слабокормовым привкусом	Выраженный сливочный запах, без посторонних примесей	Выраженный сливочный запах, без посторонних примесей

Результаты испытаний таблица №2

Наименование показателей	Результаты	Норма	Метод испытаний
--------------------------	------------	-------	-----------------

	1	2	3		
Массовая доля жира %	82,9 ⁺ - 0,7	82,9 ⁺ - 0,7	82,9 ⁺ - 0,7	Не менее 82,5	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля влаги %	15,6	14,8	14,3	Не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, град.Т	12,5	15,8	18,0	Не более 22,0	ГОСТ Р 55361-2012
Кислотность жировой фазы				Не более 2,5	ГОСТ Р 55361-2012
КМААнМ	1,5*10 ³	1,0*10 ³	1,0*10 ²	1,0*10 ⁵	ГОСТ 329901-2014
БГКП	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается	ГОСТ 329901-2014
патогенные м/о	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается	ГОСТ 31659-2012
Сафиакоки	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается	ГОСТ 30347-97
Листерии	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается	ГОСТ 32031 - 2012
Дрожжи и плесневые грибы в сумме, КОЕ	<5	<33	<20	50	ГОСТ 10444.12-2013

Выводы:

1) Масло сладкосливочное традиционное под торговой маркой «ПРАВИЛЬНОЕ МАСЛО» произведено ЗАО «Аграрное Инновационное Содружество ФЕРМА РОСТА» в России. Результаты исследования жирнокислотного состава, а также тест на наличие бета-ситостерина и фитостеринов показали, что масло действительно сделано из сливок, без добавления растительных жиров. Массовая доля жира соответствовала заявленной на этикетке. Внешний вид масла – его цвет, консистенция, а также вкус и запах соответствовали данной товарной категории. По показателю КМАФАнМ (общая микробная обсемененность) образец отвечал требованиям безопасности. В нем отсутствовали опасные и патогенные микроорганизмы, дрожжи и плесень. Информация в маркировке соответствует заявленной.

2) Масло сладкосливочное традиционное несоленое под торговой маркой «Лав продукт» произведено ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» в России. Это масло абсолютно безопасно. В нем нет патогенных микроорганизмов, а также бактерий группы кишечной палочки и золотистого стафилококка. Содержание дрожжей и плесени в продукте не превышает допустимых норм.

Масло не содержит консервантов (в числе которых соли бензойной и сорбиновой кислот) и красителей. Информация в маркировке соответствует заявленной.

3) Масло сливочное традиционное под торговой маркой «Вкуснотеево» произведено ОАО «Молочный комбинат «Воронежский» в России. Массовая доля жира соответствовала заявленной на этикетке. Внешний вид масла – его цвет, консистенция, а также вкус и запах соответствовали данной товарной категории. По показателю КМАФАнМ (общая микробная обсемененность) образец отвечал требованиям безопасности. В нем отсутствовали опасные и патогенные микроорганизмы, дрожжи и плесень. Информация в маркировке соответствует заявленной.

Список литературы:

1. Бредихин С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра/ С.А. Бредихин В.Н. Юрин. - М.: КолосС, 2007 г.- 319 с.
2. Грищенко А.Д.Сливочное масло/ А.Д. Грищенко.- М.: Легкая и пищевая промышленность,1983.-296 с.
3. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Масло коровье и комбинированное/ Л.И. Степанова.- СПб: ГИОРД, 2003.- 336с.