**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Изучите лекцию и выполните конспект.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

Продолжаем изучать тему пищевые жиры. Сегодня мы поговорим с вами про следующую группу жиров масло коровье.

**Масло коровье.**

**Масло коровье** - высококонцентрированный жировой молочный продукт с приятным вкусом

Масло коровье содержит (в %): жира - 45-99, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) - 0,3-13, воды - 0.7- 45. Энергетическая ценность 100 г Вологодского масла - 3130 кДж, бутербродного - 2450 кДж.

**Химический состав масла**

Высокая ценность масла характеризуется наличием в нем полиненасыщенных жирных кислот, незаменимых аминокислот, минеральных веществ, жиро- и водорастворимых витаминов, органических кислот. Суточная норма потребления масла - 15 г.

**Масло коровье подразделяют:**

- ***сливочное масло*** получают двумя способами: сбиванием сливок и преобразованием (термомеханическим или вакуумным) высокожирных сливок;

***- топленое***  ***масло*** практически чистый молочный жир, полученный перетапливанием сливочного нестандартного (по вкусу, консистенции, запаху и др.) масла.

**Виды сливочного масла.**

В зависимости от органолептических показателей, химического состава и особенностей технологии подразделяют на виды.

1. **Сладко-сливочное масло**вырабатывают из свежих пастеризованных сливок; оно может быть соленым (81,5% жира и 1,5% соли) и несоленым (82,5% жира).
2. **Кисло-сливочное масло**вырабатывают из свежих пастеризованных сливок, сквашенных чистыми культурами молочнокислых бактерий.
3. **Вологодское масло**(82,5 % жира) относят к сладко - сливочному вырабатывают из высококачественных сливок, подвергнутых высокой пастеризации (98 °С); имеет хорошо выраженные вкус и аромат пастеризованных сливок.
4. **Бутербродное масло** вырабатывают только несоленым, сладко и кисло-сливочным (61,5% жира).
5. **Масло с молочно-белковыми наполнителями**- Чайное (60 % жира, 13% СОМО), Столовое (45% жира, 4,5-10% СОМО) и др. Вырабатываются эти виды масла поточным способом из гомогенной смеси пастеризованных сливок и молочно-белковых добавок. Столовое масло получают соленым и несоленым. В качестве белковых добавок используют сгущенные и сухие обезжиренное молоко и пахту.
6. **Масло с вкусовыми и другими наполнителями**- Масло с наполнителями (с какао, кофе, фруктово-ягодные)
7. **Масло с частичной заменой молочного жира растительными жирами**- Диетическое (с частичной заменой (20,6%) молочного жира растительным маслом); Славянское (соленое и несоленое изготовляют с заменой 32 и 31,7% молочного жира растительным маслом).
8. **Консервные виды масла**плавленое и стерилизованное вырабатывают из высококачественного сливочного масла и высокожирных сливок - Любительское, Шоколадное и др., укупоривают герметически и подвергают соответственно плавлению или стерилизации.

**Показатели качества масла.**

Масло оценивают по органолептическим и физико-химическим показателям (содержанию жира, влаги, СОМО, сахара, наполнителей и кислотности).

Сладко- и кисло-сливочное, крестьянское и топленое масло подразделяют на высший и 1-й сорта. Оценку их качества производят по 100-балльной системе. Каждому показателю отводят определенное количество баллов: вкусу и запаху - 50; консистенции, обработке, внешнему виду - 25, цвету - 5; по солке - 10; упаковке и маркировке- 10.

**К дефектам масла** относят невыраженный, пустой, недостаточно чистый, затхлый, пригорелый вкус и запах; крошливую, мучнистую консистенцию, неоднородный цвет. Не допускается к реализации масло с пороками вкуса и запаха - гнилостное, прогорклое, плесневелое, горькое, с металлическим, салистым и др.

**Упаковка и хранение масла.** Сливочное масло упаковывают в дощатые ящики массой 24 кг (Любительское - 20 кг) и картонные - 20 кг, топленое масло - в деревянные бочки с полиэтиленовым вкладышем массой 40 и 80 кг и без вкладыша - 44 и 88 кг или в банки стеклянные - 0,45 или 0,6 кг и металлические - 0,35 или 2,7 кг.

Хранят сливочное масло не более 10 суток, а топленое в транспортной таре 15 суток при температуре не выше 6 С и относительной влажности воздуха не более 80%.

**Домашнее задание** подготовить небольшой доклад про сливочные масла с вкусовыми наполнителями (пример: с какао, медом, фруктово ягодные и т.д.) используя при этом интернет ресурсы. Можно выполнить в электронном виде у кого есть возможность.

**Задание прислать на проверку не позднее 24 апреля**

**Всем спасибо!**