4. У пошуках справжнього масла

Ірина Півтора, Оксана Шульга
Національний університет харчових технологій

Вступ. Якість вершкового масла сьогодні є досить актуальним питанням. Для того, щоб знайти смачне і корисне масло, споживачеві доведеться добре пошукати. Основна проблема якості – бажання виробника зекономити. Як наслідок, він фактично випускає на ринок спред, що дешевший за собівартістю, проте називає його як масло і встановлює відповідну вартість. Таким чином, у вершкове масло додаються дешеві рослинні жири, і воно стає спредом.

Методи досліджень. На сьогоднішній день широко застосовують спосіб визначення жирових домішок у вершковому маслі. Спосіб включає термографічний аналіз, який передбачає внесення певної кількості проби в термографічний прилад.

Використовують також спосіб визначення кольору коров'ячого масла, для якого застосовують шкалу кольоровості, яка складається з еталонних зразків і забезпечує об'єктивну оцінку кольору при визначенні якості коров'ячого масла у різні періоди року.

Для визначення жирно-кислотного складу вершкового масла використовують люмінесцентний аналіз.

Результати. Згідно з державними стандартами України, маслом можна назвати тільки продукт, виготовлений із коров'ячого молока або продуктів його переробки, без застосування харчових добавок. Масова частка молочного жиру, залежно від виду продукту, - від 61,5 до 85 %.

Ознаки якісного масла:

- м'який приємний вершковий аромат, але не надто виразний (сильний запах можливий через тривале зберігання, рослинні жири, смакові добавки);
- тане в роті, залишаючи ніжний післясмак;
- сухе і трохи блискуче на зрізі, допустимими є кілька крапель вологи;
- білого кольору взимку (правда, його для привабливості можуть щедро зафарбовувати природним дозволеним і навіть корисним барвником анато), з жовтуватим відтінком улітку;
- легко, пластично і рівномірно намащується на хліб.

Ознаки неякісного масла:

- якщо у вагового масла колір поверхні відрізняється від того, що всередині, масло на розрізі має тріщини, а піднос, на якому воно лежить, вологий, імовірно, порушено терміни зберігання і не дотримано технології виготовлення продукту;
- купуючи масло в пачці, звертайте увагу, чи не пошкоджено упаковку (якщо так, можливе проникнення мікроорганізмів), натомість ідеально рівна пачка може свідчити, що продукт містить спеціальні засоби для підтримання форми;
- стеариновий присмак.

Основна ознака спреду - наявність у ньому рослинних жирів. Українські стандарти вимагають, щоб масова частка молочного жиру в спреді становила не менше 25% (загальна частка жиру - від 50 до 85%). Таких показників виробникам досягати не важко, стверджують експерти. На маркуванні спреду обов'язково потрібно зазначати, що продукт містить рослинну олію, але не уточнювати, яку саме: соняшникову, кокосову, пальмову.

Висновки. Вершкових масел на сьогодні виготовляється велика кількість різновидів. Але справжніх і якісних дуже мало. Це пов'язано з бажанням виробників одержати великі прибутки. Тому вони йдуть на різні порушення, які перебувають на межі законності. Усе це пов'язане з додаванням у вершкове масло дешевих рослинних жирів, після чого таке масло стає спредом. Де спред, а де справжнє вершкове масло споживач бачить не відразу. У нас все сховане й завуальоване, - дрібні букви на пакуваннях, відволікаючі назви, що «кричать», або взагалі – повна відсутність інформації про продукт.

Література :

1. Сучасні проблеми якості харчових жирів / В.І. Смоляр // Проблеми харчування . Науковий журнал. – 2012 – № 34. – С.8 – 12.
2. Комплексна оцінка якості жирових молочних продуктів / О.В. Грек, О.О. Красуля // Таврійський науковий вісник. Науковий журнал. — 2010 – № 71. – С. 23 – 32.