



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36343 (13) A

(51) 6 A23C15/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАСЛА ВЕРШКОВОГО СЕЛЯНСЬКОГО "ОРИГІНАЛЬНЕ"

(21) 99126632

(22) 07.12.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Білорус Микола Андрійович, Коломієць Людмила Василівна, Ерсак Валентина Василівна, Засібна Люся Теофанівна

(73) БІЛОРУС МИКОЛА АНДРІЙОВИЧ, КОЛОМІЄЦЬ ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, ЕРСАК ВАЛЕНТИНА ВАСИЛІВНА, ЗАСІБНА ЛЮСЯ ТЕОФАНІВНА

(57) Спосіб виробництва масла вершкового селянського, яки передбачає отримання і пастеризацію суміші молочних і "рослинних" вершки отримання високожирних вершків, нормалізацію високожирних вершків за вмістом вологи, перетворення високожирних вершків в масло, який відрізняється тим, що масова частка жиру в продукті повинна бути не менше 72%, в тому числі рослинного жиру не більше 28,5%.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва масла.

Відомий спосіб виробництва вершкового масла з підвищеним вмістом молочної плазми (а.с. СРСР № 1660663 кл. 5А 23С 15/16, бюл. № 25, 1991р.), в якому з метою покращення консистенції масла за рахунок отримання мілкокристалічної структури жирової фази, використовують високожирні вершки з масовою часткою жиру на 3,5-5% вище, ніж в готовому маслі, а водний розчин карбоксиметилкрохмалу беруть з концентрацією від 20 до 25 %, при цьому в якості молочного продукту - використовують пахту (Аналог).

Відомий також спосіб виробництва масла методом перетворення високожирних вершків (Сборник технологических инструкций по производству сливочного и топленого масла. Министерство мясной и молочной промышленности и СССР. Всесоюзный научно-исследовательский институт маслодельной и сыродельной промышленности. ЦНИИ-ИТЭИ., Москва, 1980. - С. 81), де представлена наступна схема технологічного процесу виробництва солодковершкового масла способом перетворення високожирних вершків, пластинчатий теплообмінник, сепаратор-вершковідокремлювачі, охолоджувач, трубчастий пастеризатор, танк для вершків, дезодоратор, напорний бачок, сепаратор для високожирних вершків, ванна для нормалізації високожирних вершків, ротаційний насос-дозатор, маслоутворювач.

Таким способом виробляється селянське солодковершкове масло, що має склад жиру не менше 72,5%, вологи не більше 25% (С.С. Гуляев - Зайцев. Физико-химические основы производства

масла из высокожирных сливок. - М.: Пищевая промышленность, 1974. - С. 5) (Прототип).

З заявленим винаходом прототип співпадає по наступних ознаках: отримання високожирних вершків, нормалізація високожирних вершків по волозі, перетворення високожирних вершків в масло.

Недоліком відомого способу є те, що молочні жири вершкового масла мають значну калорійність, високий вміст холестерину і порівняно важко засвоюється і організмом, вершкове масло має порівняно високу ціну.

В основу винаходу поставлена задача створення способу виробництва масла вершкового селянського "Оригінальне", в якому масова частка жиру повинна бути не менше 72%, в тому числі рослинного жиру не більше 28,5%, що представляє собою модифіковане емульговане спеціальне масло, типу пальмового, температура плавлення і кристалізації яких близька до молочного жиру, і за рахунок цього зменшення собівартості, покращення якості продукту, його харчової, калорійної, біологічної цінності так як запропоновані рослинні масла мають властивість підвищеного засвоювання організмом.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва масла вершкового селянського "Оригінальне", який передбачає отримання і пастеризацію суміші вершків і рослинних вершків, отримання високожирних вершків, нормалізацію високожирних вершків за вологістю, перетворення високожирних вершків в масло, згідно винаходу вводиться те, що масова частка жиру в продукті повинна бути не менше 72%, в тому числі рослинного жиру не більше 28,5%.

(19) UA (11) 36343 (13) A

Спосіб виробництва масла вершкового селянського "Оригінальне" реалізується наступним чином:

- отримання і пастеризація суміші молочних вершків і "рослинних" вершків;
- отримання високожирних вершків;
- нормалізація високожирних вершків по волозі;
- перетворення високожирних вершків в масло;
- пакування, маркування, транспортування і зберігання продукту.

Для отримання вершків молоко ретельно перемішують, підігрівають до температури $37,5 \pm 2,5$ °C і сепарують. Масову частку жиру у вершках встановлюють в межах $37 \pm 3\%$. Після чого вершки охолоджують до температури 10 ± 2 °C направляють в резервуар для утворення суміші вершків і "рослинних" вершків.

Для отримання "рослинних" вершків обезжирене молоко підігрівають до температури 65 ± 5 °C і направляють в резервуар, обладнаний мішалкою для змішування з рослинним маслом. Рослинне масло підігрівають до температури 65 ± 5 °C і подають в резервуар для змішування з обезжиреним молоком. Рослинне масло додають в обезжирене молоко при постійному перемішуванні суміші і підтримують температуру в границях 65 ± 5 °C на протязі процесу перемішування.

Рослинне масло додають в обезжирене молоко в такій кількості, щоб отримати суміш з масовою часткою жиру 37 ± 3 %.

Суміш гомогенізують до отримання однорідної і стабільної емульсії "рослинних" вершків.

"Рослинні" вершки охолоджують до температури 13 ± 5 °C і направляють в резервуар для отримання суміші вершків і "рослинних" вершків.

Для приготування і пастеризації суміші вершків і "рослинних" вершків охолоджені вершки і "рослинні" вершки змішують в резервуарі з мішалкою при температурі 13 ± 5 °C в пропорції згідно рецептури на продукт. Отриману суміш пастеризують при температурі 90 ± 5 °C.

Для отримання високожирних вершків вершки сепарують. Масову частку вологи в високожирних вершках встановлюють в границях $23,6 \pm 0,6\%$. Масова частка жиру в пахті не повинна перевищувати 0,5 %. Високожирні вершки самотоком направляються в ванни для нормалізації.

Нормалізацію високожирних вершків проводять пахтою, молоком або вершками в ваннах для нормалізації. Нормалізовані високожирні вершки подають в маслоутворювач при температурі 65 ± 5 °C для перетворення високожирних вершків в масло, в якому масова частка жиру повинна бути не менше 72%, в тому числі рослинного жиру не більше 28,5%.

Виготовлення дослідних взірців масла вершкового селянського "Оригінальне" підприємствами асоціації "Тернопільмолпром" підтвердило його високі смакові якості, порівняно низьку собівартість, а як наслідок, попит у покупців.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
