**СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Тема: Оценка качества масла коровьего.**

По органолептическим показателям коровье масло должно соответствовать требованиям:

Наименование показателя Характеристика

Вкус и запах. Для вологодского масла - чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов.

Для несоленого, соленого, любительского, крестьянского масла - чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла с привкусом пастеризованных сливок или без него - для сладкосливочного масла; с кисломолочным вкусом и запахом - для кислосливочного масла; умеренно соленым вкусом - для соленого масла.

Для топленого масла - специфический вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция и внешний вид. Для вологодского масла - однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид.

Для несоленого, соленого, любительского, крестьянского масла - однородная, пластичная, плотная, поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги.

Цвет Для топленого масла-зернистая, мягкая, в растопленном виде масло топленое масло прозрачное без осадка.

Для сливочного масла-от белого до желтого, однородный по всей массе.

Для топленого масла-от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

Органолептические показатели качества коровьего масла, а также упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале

Наименование показателя Оценка, баллы

Вкус и запах 10

Консистенция и внешний вид 5

Цвет 2

Упаковка и маркировка 3

Итого 20

В зависимости от общей балльной оценки с учетом оценки вкуса и запаха коровье масло относят к одному из сортов

Наименование сорта Общая оценка, баллы Оценка вкуса и запаха, баллы, не менее

Высший 13-20

Первый 6-12

Примечание. Вологодское масло не подразделяют на сорта. При несоответствии его требованиям, предусмотренным для данного вида масла по органолептическим показателям, вологодское масло относят к несоленому сладкосливочному маслу с его оценкой качества.

Коровье масло по органолептическим показателям, состоянию упаковки и маркировки оценивают по шкале балльной оценки в соответствии с требованиями таблицы. Результаты оценки в баллах по каждому показателю суммируют.

Примечания:

1. Не допускается к реализации коровье масло, имеющее: прогорклый, плесневелый, гнилостный, сырный, рыбный, нефтепродуктов, химических веществ, а также резко выраженные кормовой (лук, чеснок, полынь, силос и др.), нечистый, затхлый, пригорелый, горький, металлический, салистый, олеистый вкус и запах; резко выраженную: крошливую, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, засаленную консистенцию; плохо выработанную влагу; посторонние включения в масло; плесень на поверхности масла и внутри монолита, на пергаменте или таре;

грязную и поврежденную тару, значительную деформацию брикетов и ящиков, нечеткую, нечитаемую, неправильную маркировку или ее отсутствие.

2. При наличии двух или более пороков по каждому показателю оценка коровьего масла делается по наиболее обесценивающему пороку.

Вопросы для самопроверки

1. Как изменяется микрофлора кислосливочного и сладкосливочного масла в процессе хранения при различных температурах?

2. Какие пороки масла могут возникнуть при развитии микроорганизмов?

3. С помощью, каких факторов можно повысить стойкость масла при хранении?

4. Охарактеризуйте такие пороки масла как горький вкус, сырный вкус, нечистые вкус и запах. Какие микроорганизмы вызывают эти пороки? Как предотвратить развитие этих микроорганизмов в масле?