

VÝROBA MÁSLA

Květoslava Šustová



Máslo musí obsahovat min. 80 % (ale méně než 90 %) mléčného tuku, max. 16 % vody a max. 2 % mléčných ne tuků v sušině.

Máslo se sníženým obsahem tuku tzv. „máslo třičtvrtětučné“ – obsahuje min. 60 %, max. 62 % mléčného tuku

Máslo s nízkým obsahem tuku tzv. „máslo nízkotučné“ – obsahuje min. 39 %, max. 41 % mléčného tuku.

Čerstvé máslo – do 20 dnů od data výroby

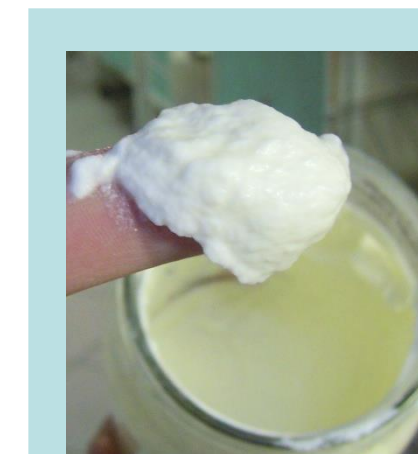
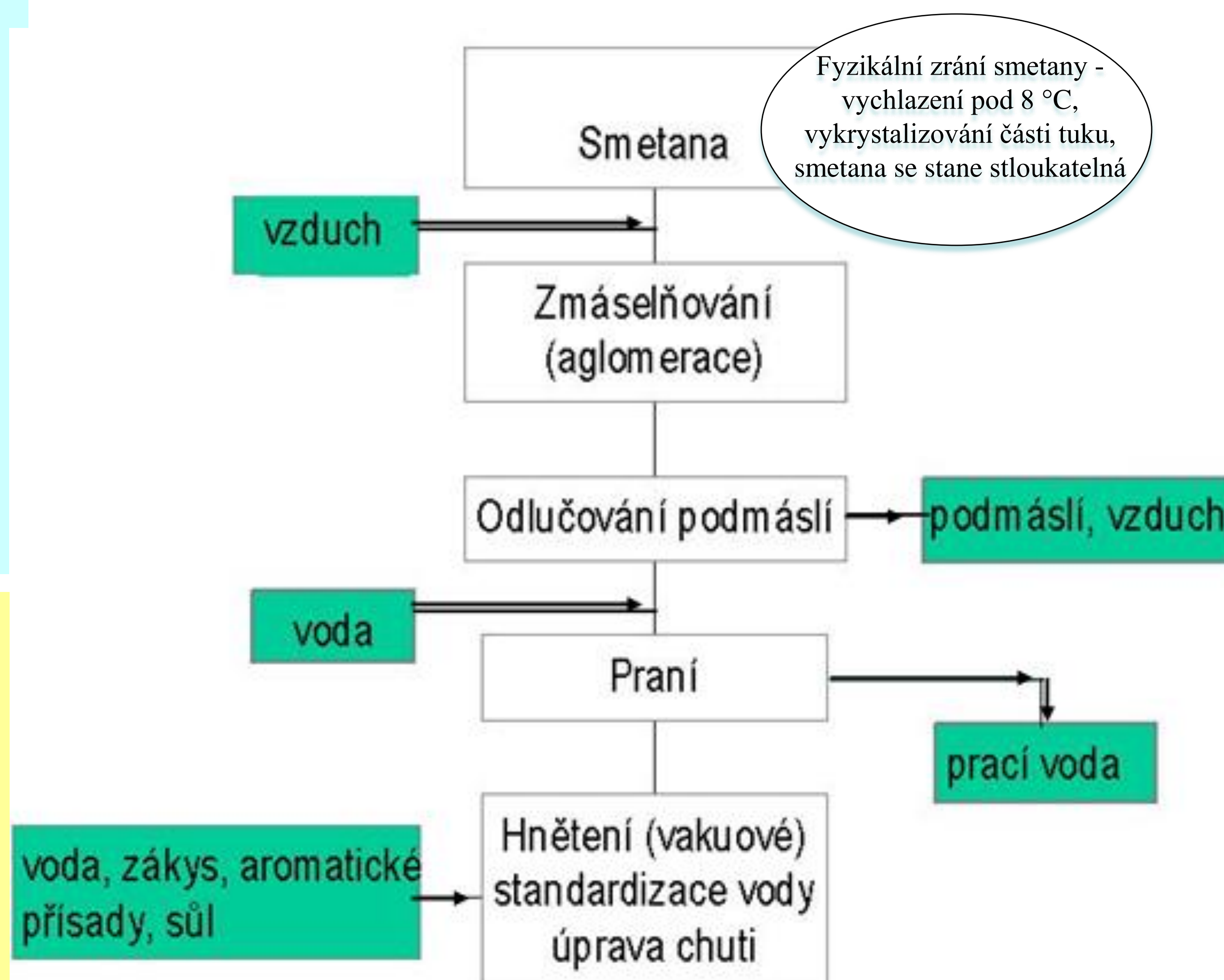


Stolní máslo – skladované nejdéle 24 měsíců při mrazírenských teplotách. (Na stolním másle musí být uvedeno datum výroby.)



Podmáslí - vzniká jako druhotný produkt při stloukání másla. Obsahuje pouze 0,5 % tuku, bílkoviny, vápník a lecitin.

Schéma výroby másla



Při šlehání pozorujeme nejprve jemné srážení



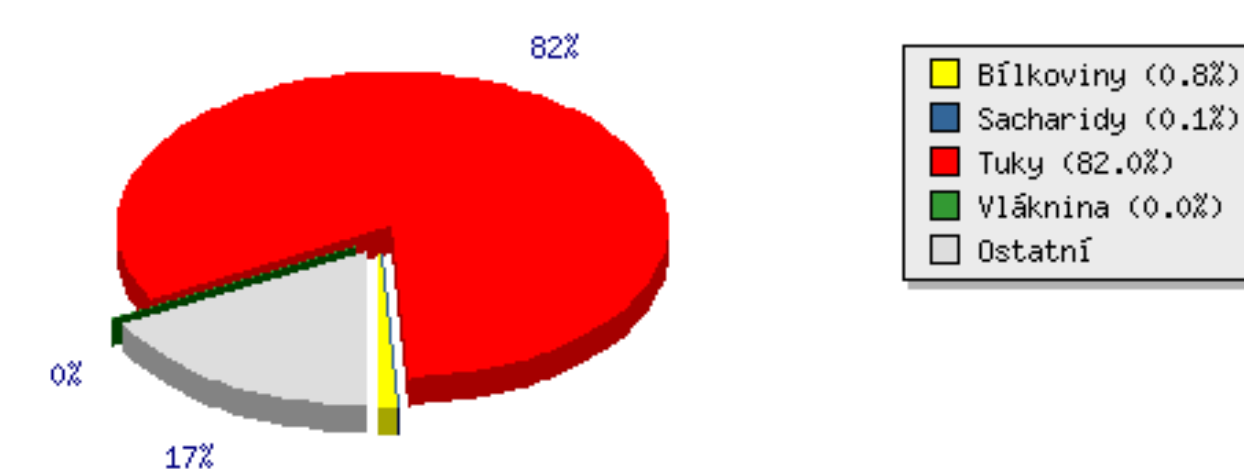
Poté dochází k tvorbě větších máselných zrn



Dalším krokem je oddělení másla od podmáslí a následné praní másla

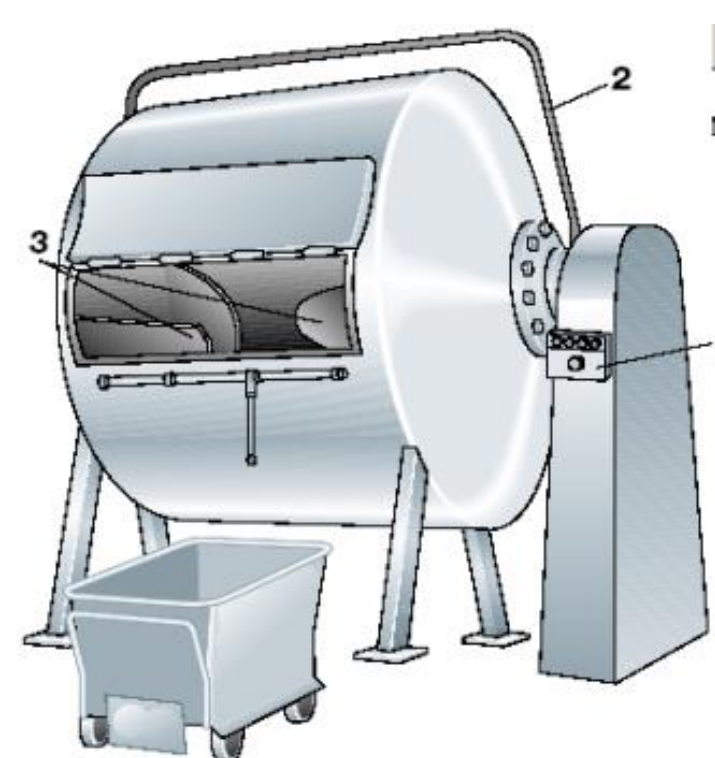


Graf složení nutričních hodnot

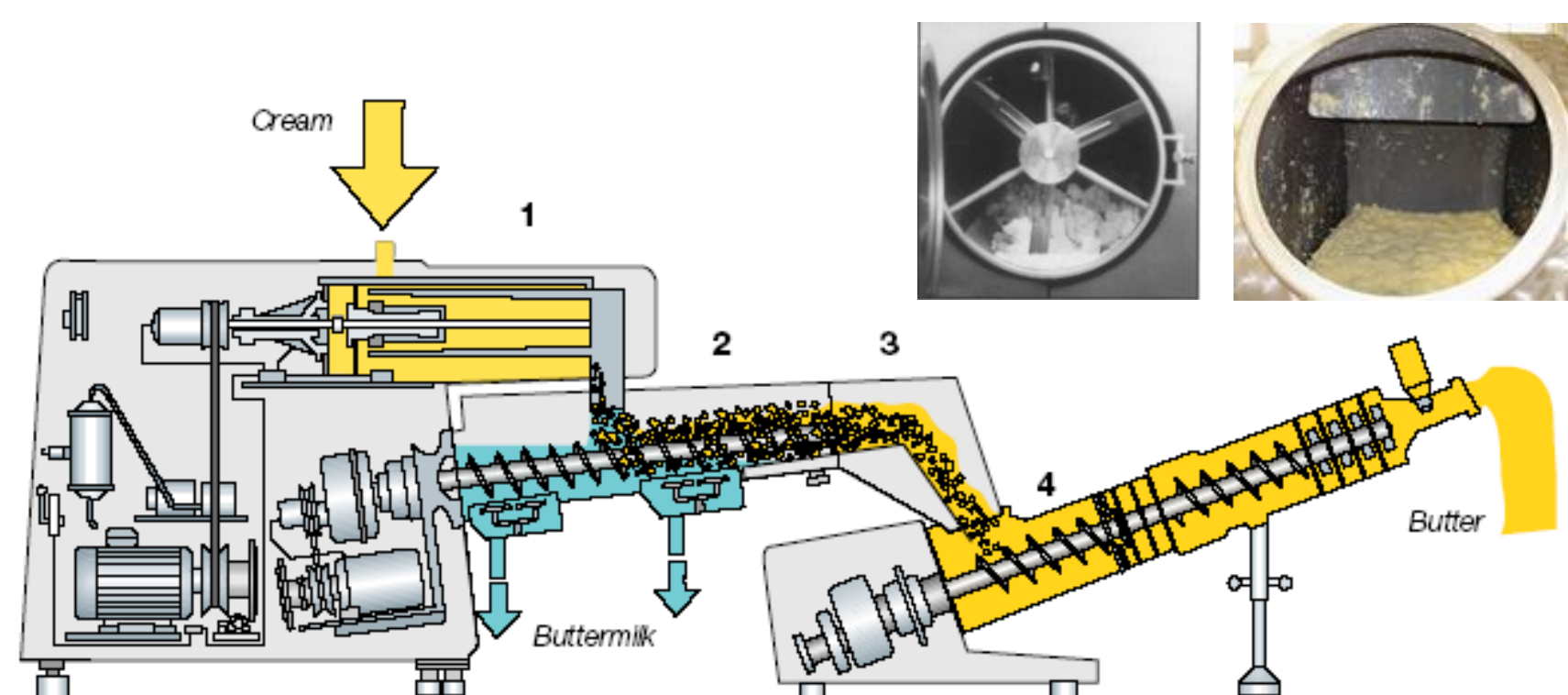


1 čajová lžička másla obsahuje 10 mg cholesterolu

Výroba másla diskontinuálním způsobem



Výroba másla kontinuálním způsobem



Praní másla zahrnuje:

- Odlisování vody.
- Prohnětení a homogenizace másla.
- Vakuové hnětení ve vakuové komoře
- Standardizace másla.

Hnětení másla:

- Spojení máselného zrna a dosažení malých kapének vody pod 10 μm - čím menší velikost vodních kapének, tím lepší trvanlivost másla.
- Snížení obsahu vzduchu v másle pod 2 %.
- Standardizace obsahu vody v másle.
- Dávkování přísad např. soli, bylinek, smetanového zákysu, ochuzujících složek (med, kakao), příp. kyseliny mléčné, vitaminů, rostlinných olejů.

Vady másla

Konzistenční vady

Měkké, mazlavé máslo
Tvrdé, drobivé

Vady chuti a vůně

Hořká chuť
Příchuť po krmivu
Kvasničná
Žluklá
Rybí
Mýdlovitá
Lojovitá