

ИССЛЕДОВАНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ПОТЕРИ МАСЛА ПРИ ЕГО ФАСОВКЕ

Егоренкова Н.С.

**Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящий период многие предприятия выпускают достаточно широкий ассортимент сливочного масла. При этом в продукции может варьировать как массовая доля влаги, так и внесение различных наполнителей. Однако большинство потребителей предпочитают традиционные виды масла, среди которых большим спросом пользуется масло любительское, крестьянское. Кроме того, многие предприятия имея оборудование для блочной фасовки масла зачастую не сразу осуществляют его фасовку в мелкую упаковку, а определенный период хранят его в блоках при разных температурах.

Целью выполнения научной работы явилось исследование факторов, влияющих на потери масла при его фасовке в потребительскую упаковку.

Объектами исследований явилось масло любительское и крестьянское, расфасованное в крупную и мелкую фасовку. В работе применяли стандартные методы исследований физико-химических показателей масла, пахты: массовой доли жира, влаги, СОМО.

Исследовали влияние массовой доли влаги в масле и температурных условий хранения блочного масла на потери масла при его расфасовке в мелкую потребительскую тару.

В ходе исследований масло, выработанное способом непрерывного сбивания и расфасованное в блоки (20 кг) хранилось в течение месяца в камере при температурах минус 5, 18 °С. Затем масло перевозилось в помещение с комнатной температурой и двое суток размораживалось, далее монолиты масла разрезанные на 4-6 кусков направлялись на гомогенизатор (М6-ОГА), а затем на автомат мелкой фасовки (АРМ).

Установлено, что при фасовке масла любительского и крестьянского с массовой долей влаги соответственно, 25% и 20% из блоков (20кг) в мелкую фасовку: брикеты из алюминиевой кашированной фольги по 200г, существенной разницы в потере продукции из-за выпрессовывания молочной плазмы (пахты) при его гомогенизации и фасовке не выявлено. В тоже время определено, что температурные условия хранения масла оказывают существенное влияние на потери продукции при расфасовке масла в мелкую упаковку после его выдержки в камерах хранения в блоках. Определено, что чем ниже температура хранения масла, тем большие отмечены потери, в 1,5 раза.