

УДК 637.071

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Бадарчи Арина Робертовна

Тувинский государственный университет

г. Кызыл, Россия

Научный руководитель – старший преподаватель Седен Долаана Лаак-ооловна

Ключевые слова: пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза, сливочное масло, органолептические методы, физико-химические методы.

NUTRITIVE VALUE AND ANIMAL HEALTH EXPERTISE BUTTER

Badarchi Arina R.

Tuva state University

Kyzyl, Russia

Supervisor - senior lecturer Seden Dolaana L.

Keywords: nutritional value, veterinary and sanitary examination, butter, organoleptic methods, physical and chemical methods.

Масло сливочное – молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир.

Производится из коровьего молока, молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления [1].

Пищевая ценность сливочного масла обусловлена его химическим составом. Жирные кислоты используются в организме человека для синтеза незаменимых аминокислот. Наибольшее значение имеют полиненасыщенные жирные кислоты (арахидоновая, линолевая, линоленовая). Минеральные вещества сливочного масла представлены как макроэлементами: калий,

кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор, так и микроэлементами: железо, медь, марганец, цинк. Массовая доля минеральных веществ в масле составляет 0,1–0,3 %. Среди витаминов велико значение жирорастворимых витаминов: А и D.

Сливочное масло обладает высокой калорийностью (662-748 ккал / 100г), легко усваивается организмом (91 %). Имеет высокое содержание молочного жира: 78–82,5 %. В состав сливочного масла входят также содержащиеся в молоке белки (0,6-1г/100г), углеводы (0,8-1,4г/100г). Содержит β-каротин (0,17–0,56 мг%), токоферолы (2–5 мг%), трансжиры (до 8 мг%) и холестерин. (0,8-1,4г/100г). Содержит β-каротин (0,17–0,56 мг%), токоферолы (2–5 мг%), трансжиры (до 8 мг%) и холестерин.

Для исследования нами произведено сливочное масло в учебной лаборатории ФГБОУ ВО «Тувинского государственного университета». Полученный продукт для оценки его качества отправлен на исследование в ГБУ «Тувинская ветеринарная лаборатория».

Результаты физико-химической и микробиологической экспертизы представлены в таблице 1.

Таблица 1 Показатели качества сливочного масла

№	Определяемый показатель	Ед. изм.	Допустимое значение	Результаты испытаний	Погрешность, при P = 0,95
1	Влажность	%	Не более 20,0	5,0	± 0,2
2	МДЖ	%	Не менее 78,0	80,6	-
3	Содержание поваренной соли	%	Не более 1,5	0,0117	± 0,2
4	Определение фальсификации	-	Качественная реакция	отсутствует	
3	КМАФАнМ	г	КОЕ/г не более 1*10 ⁶	КОЕ/г, не менее 2*10 ⁶	
4	БГКП	г	Отсутствует в 0,001 г	в 0,001 г отсутствует	

В ходе эксперимента нами проведен весь комплекс ветеринарно-санитарной экспертизы, в результате которой выяснилось, что масло произведенное нами безопасно и может быть употреблено в пищу. Так же мы

выяснили, что основными критериями для определения качества масложировой продукции является определение его влажности, жирности, содержания поваренной соли и микробиологические показатели такие как, содержание в продукте КМАФАнМ и БГКП.

Список используемой литературы:

1. Технический регламент на молоко и молочную продукцию: закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ (ред. от 22 июля 2010 г.)
// Собрание законодательства Российской Федерации. 2008. № 24. Ст. 2801.

2. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. М.: Колос, 1977. 30 с.