

Выбор сливочного масла в преддверии Масленицы

Масленица – один из самых долгожданных весенних праздников, который ведёт своё летоисчисление с давних времён. Масленица появилась на Руси задолго до принятия христианства. Своими корнями праздник уходит в язычество и связан с днём весеннего равноденствия. Обряд празднования Масленицы связан с проводами зимы и встречей весны.

По одной из версий, название праздника связано с маслом, которое на Руси считали символом достатка. Весной коровы начинали давать молоко, из которого можно было сбить масло. Из-за своей ценности этот продукт стал обязательным атрибутом важного праздника - Масленицы.

Считается, что история сливочного масла началась с древних кочевников в Африке. Путешествуя на большие расстояния, они прикрепляли мешки с молоком к вьючным животным, и во время долгой дороги оно превращалось из молока в нечто, похожее на масло.

На Руси этот продукт появился примерно в IX веке, и до определённого времени изготавливалось только топлёное масло. Коровье молоко или сливки томились в печи, затем отделявшуюся маслянистую массу охлаждали, а после сбивали деревянными мутовками или лопатками. Готовое масло промывалось в холодной воде. Таким образом, из 100% сливок маслом становилось в лучшем случае треть, поэтому топлёное масло было таким дорогим.

Промышленное производство продукта началось в первой половине XIX века. Особенно популярным было сливочное масло, созданное известным русским сыроделом Н. В. Верещагиным. Сейчас этот продукт известен как «Вологодское масло». В царской России маслобойная промышленность развивалась очень активно. К концу XIX века число маслодельных заводов достигло 700. Большая часть сливочного масла шла на экспорт.

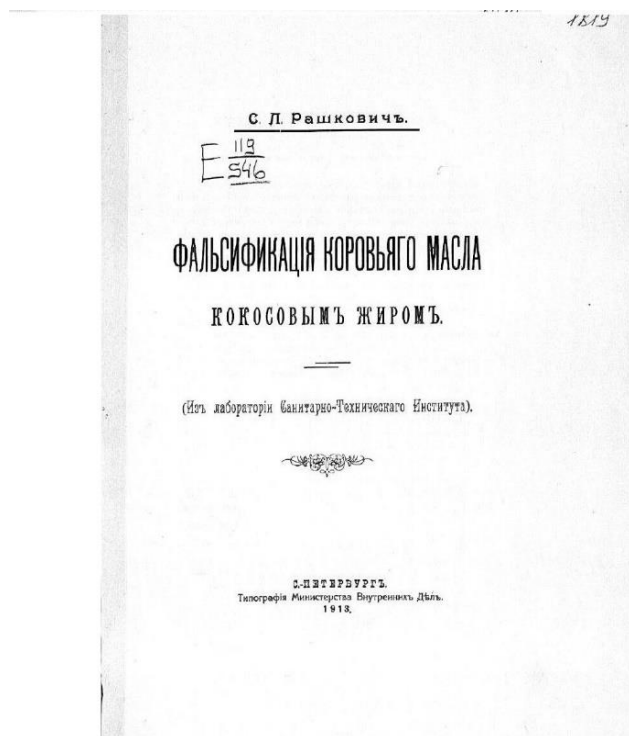
Однако контроль над производством был слабый, поэтому были распространены подделки продукта. В дореволюционной России за фальсификацию молочной продукции предусматривался штраф, а иногда и арест на срок до одного месяца. Масло фальсифицировали разнообразными жирами – в том числе и кокосовым.

Из выдержки документа Санитарно-Технического Института Российской империи от 1913 года:

«В последнее время ни одна область химии пищевых продуктов не подвергалась такой всесторонней разработке, как химия жиров и в особенности коровьего жира, причем наиболее изученным является вопрос о примеси посторонних жиров к коровьему маслу».

Главной задачей санитарного надзора стояло обнаружений фальсификатов и создание надлежащего контроля над производством, ведь доля фальсификации была огромной.

Но при том развитии науки сложно было установить и выявить фальсификат. Конечно, какие-то лабораторные анализы проводились. Так, например, Санкт-Петербургская городская лаборатория в 1908 году из 296 исследований коровьего масла обнаружила недоброкачественных и фальсифицированных проб 193, что составляет 65,2% от всего числа исследованных проб.



С тех пор прошло более 100 лет, а вопрос выявления фальсификации молочной продукции, в том числе масла, жирами немолочного происхождения остаётся актуальным.

Самое универсальное сливочное масло с жирностью 82,5 %. Оно должно быть сделано только из молочных жиров – молока, сливок. Если в его составе есть растительные масла – пальмовое, кокосовое, арахисовое, то это уже маргарин или спред, и это обязательно должно быть указано на упаковке. Хранить масло при температуре +2 - +6 градусов в холодильнике. Если вдруг масло начало портиться – вкус стал кислым, цвет неравномерным, его следует выбросить. Цвет допускается сливочно-белый, а не желтый. Запах хорошего товара должен быть нейтральным.

Масло и другие молочные продукты необходимо покупать в официальных торговых местах, стационарных магазинах, ни в коем случае не приобретать с рук; обращать внимание на дату изготовления и срок ее реализации. При надавливании на пачку товар должен оставаться твердым. Продавливание указывает на наличие растительных жиров. Если дома заморозить кусочек натурального продукта, а затем достать, оно будет крошиться, раскалываться на кусочки при нарезании. На раскаленной сковороде хороший продукт всегда тает, вы не увидите пену, воду.

Санитарно-гигиенической лабораторией ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» проводятся исследования сливочного масла на жирно-кислотный состав (методом газовой хроматографии), показатели безопасности, а также органолептические и физико-химические показатели – жир, белок, титруемая кислотность.

Благодаря современным методам исследования и опытным сотрудникам удаётся с высокой точностью обнаружить фальсификат, чтобы защитить потребителя от некачественного продукта.

