

Сливочное **масло** — пищевой **продукт**, изготавливаемый сепарированием или сбиванием сливок, полученных из коровьего молока, реже из молока другого крупного и мелкого рогатого скота. Имеет высокое содержание молочного жира 50—82,5 % (чаще 78—82,5 %; в топлёном масле — около 99 %).

Сливочное масло почти не используется как самостоятельный продукт питания, как отдельное блюдо. Обычно его используют в комбинации с другими продуктами (бутерброды, добавка в кашу) или как составную часть при изготовлении более сложных блюд (в тесто, кремы, супы). Сливочное масло может служить средой для обжаривания других продуктов.



Состав

Масло очень полезный и необходимый для организма продукт. Сливочное масло в ежедневном рационе питания регулирует гормональный баланс, улучшает состояние кожи, показатели зрения, повышает работоспособность.

Как пищевой продукт, сливочное масло обладает высокой калорийностью (традиционное масло — 748 ккал / 100 г), легко усваивается организмом. Основные физические параметры: температура плавления 32-35 °С, температура затвердевания 15-24 °С, удельная теплота сгорания 32,7 МДж/кг.

Главным компонентом в составе сливочного масла является молочный жир. Его количество здесь может достигать до 80%. В этом заключается принципиальная разница между маслом и сливками, из которых оно получается. Если сливки – это в основном вода с плавающими в ней жирами, то масло – это жир с небольшим количеством воды. В состав сливочного масла входят также содержащиеся в молоке белки, углеводы, некоторые водорастворимые витамины, минеральные вещества и вода (эта нежировая часть называется плазмой масла).

Интересно, что на Руси самым лучшим продуктом считалось масло, взбитое из свежайших сливок. Масло же, приготовленное из сметаны и молока, шло на нужды кухни, его называли кухонным. Очень вкусным было масло, приготовленное из сливок или сметаны, томящихся в русской печи.

В наши дни основы технологии приготовления настоящего масла и его состав остались почти прежними, только сливки сначала очищают, пастеризуют, охлаждают и лишь после взбивают. В результате получают масляные зерна, которые промываются от пахты и отжимаются, а затем оформляются в плотные и однородные пласты. Причем для производства 1 кг натурального масла требуется 25 литров молока.

А вот в других национальных кухнях масло готовят по самым разным рецептам, добавляя в него кардамон и розовую воду, мяту и лимонный сок, базилик, мускатный орех и кориандр, манго и орехи, зелень, желтки, морковь, яблоки, мед, сыр или чеснок.



Виды

Как выбрать качественное сливочное масло?

- На упаковке написано «масло сливочное», а не «[спред](#)».
- Бывает **солёное** и **несолёное** (классический, привычный с детства вкус). Есть ещё масло «подсырное» - его производят из молочной сыворотки и практически не продают.
- Бывает двух категорий жирности: классическое (массовая доля жира 80-85%) и пониженной жирности (м.д.ж. 50 -79%).



В зависимости от технологии производства масло может быть:

■ **Сладко-сливочное.** Делают из пастеризованных сливок. Почти всё отечественное масло сделано по этой технологии.

■ **Кисло-сливочное.** Делают из сквашенных сливок. ■ **Вкус:** лёгкий, сливочный, без привкуса химии или маргарина. Кисло-сливочное масло считается более полезным, так как оно произведено с использованием молочнокислых микроорганизмов, к тому же оно имеет более приятный вкус. Эти масла одинаково хороши, различаются ароматом и привкусом.



О жирности масла также свидетельствует его класс:

Кроме сорта важным показателем, характеризующим сливочное масло, является процент жирности. У натурального продукта, как уже говорилось выше, он не может быть ниже 72,5%.

Самым жирным и, как правило, наиболее дорогим является традиционное сливочное масло жирностью 82,5 %.

- **Традиционное** (жирность не менее 82,5%). В советское время именно такими были самые распространённые виды сладко-сливочного масла. Например, «Вологодское».

- **Любительское** (жирность не менее 80%).

- **Крестьянское** (жирность не менее 72,5%).

- **Бутербродное** (жирность не менее 61,5%).

- **Чайное** (жирность не менее 50%).

Если вы видите упаковку с названием «бутербродное масло» (масло пониженной жирности), то нужно понимать, что имея всего 60% процент жирности, данный продукт уже не может быть настоящим сливочным маслом. Поэтому бутербродное и чайное масло содержат кроме молочного жира: ароматизаторы, пищевые красители, эмульгаторы, стабилизаторы консистенции.

Это разрешает ГОСТ Р 52253-2004.

Срок хранения

Производство и сроки годности строго предписаны ГОСТами, согласно которым хранение сливочного масла длится не более месяца. Продукт импортного происхождения может иметь больший срок хранения из-за добавления в его состав соответствующих, отнюдь не полезных, добавок. Консерванты могут продлить срок годности до года, но вряд ли вам захочется сдобрить таким маслом кашу для вашего малыша.

Оптимальный срок годности сливочного масла:

в пергаменте — 10 суток,

в фольге — 20 суток.

Обратите внимание на тот факт, что масло, произведенное летом, имеет срок хранения дольше зимнего.

Содержание в 100 г продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Маргарин сливочный Энергетическая ценность	0,30	82,90	1,00	743,00
Масло коровье топленое	0,30	98,00	0,60	887,00
Масло сливочное бутербродное	2,50	61,50	1,70	556,00
Масло сливочное крестьянское	0,80	72,50	1,30	661,00
Масло сливочное любительское	0,70	78,90	1,00	709,00
Масло сливочное несоленое	0,50	82,50	0,80	748,00

Содержание в 100 г продукта	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Витамины					
							А, мг	В1, мг	В2, мг	РР, мг	С, мг	Каротин, мг
Маргарин сливочный	154,00	15,00	14,00	2,00	9,00	0,00	0,02	0,00	0,02	0,02	0,00	0,00
Масло коровье топленое	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное бутербродное	16,00	25,00	34,00	1,50	45,00	0,30	0,40	0,01	0,13	0,00	0,00	0,28
Масло сливочное крестьянское	15,00	30,00	24,00	0,50	30,00	0,20	0,40	0,01	0,01	0,12	0,00	0,30
Масло сливочное любительское	10,00	23,00	18,00	0,40	26,00	0,10	0,45	0,00	0,11	0,05	0,00	0,33
Масло сливочное несоленое	7,00	15,00	12,00	0,40	19,00	0,20	0,59	0,00	0,10	0,05	0,00	0,38

Упаковка

Сколько хранится сливочное масло в холодильнике также зависит и от упаковки. Лучшая упаковка — каптированная фольга. Этот материал не пропускает свет, а значит продукт защищён от окисления. Хороши и пергамент, особенно непрозрачный!

В магазине не берите деформированный брикет — велика вероятность, что масло уже было разморожено.

Дома идеальная тара для хранения — маслénка с непрозрачной крышкой. Не используйте стеклянную маслénку. Лучше всего керамическую, деревянную или из пищевого пластика. Помещайте маслénку на полку холодильника, где поддерживается самая низкая температура.

Уберегайте масло от посторонних запахов, чтобы не испортить его вкус ненужными примесями.

Если через две недели переложить масло в новую упаковку, то его можно хранить в холодильнике ещё как минимум 2 недели.

Хранение в морозилке

Сливочное масло можно замораживать. При температуре до минус 18 градусов, поддерживаемой морозильником, вы можете хранить запасы до года.

Выбирая масло, смотрите на цвет. Натуральное не будет яркого жёлтого цвета. Это признак добавления красителя бета-каротина. Хорошее сливочное масло всегда блестящее на срезе. Когда пробуете масло, прислушайтесь к своим ощущениям: если масло тает на языке равномерно и быстро, оно натуральное. Растительные жиры замедляют таяние масла во рту

Вкус: лёгкий, сливочный, без привкуса химии или маргарина.

- **Запах:** пастеризованных сливок или сквашенных сливок (для кислосливочного).
- **Цвет:** от нежно-жёлтого до жёлтого. Однородный. Хорошее масло не будет ярко-жёлтым или оранжевым.
- **Вид:** хорошее масло не крошится на срезе, оно не липкое. На сковородке и во рту тает быстро и равномерно. Намазанное на бутерброд, это масло однородное, не рыхлое и не мучнистое.

На каждой упаковке масла должны быть указаны состав, пищевая ценность и срок хранения продукта.

Бренды РК :



Цена от 120 до 1700

Масло сливочное
"Крестьянское"
(Акку Алатау), 180гр



372
279

Масло сливочное 72,5%
"Крестьянское", 500гр



690
449

Масло сливочное 82%
"President", 400гр



1862
1289

Масло растительно-
сливочное 70% "Особое"
(Петропавловское), 180гр



185
129

Масло сливочное
особое 72,5%
"Станичное"
(3 Желания), 500гр



398
208

Масло сливочное 82%
"President", 400гр фольга



1662
1299

Масло сливочное
несоленное 72,5%
"Крестьянское"
(Воронеж), 500гр



661
479



Спред растительный
"Шедевр"
(3 Желания), 180гр



137
109

Масло сливочное
особое 72,5%
"Станичное"
(3 Желания), 500гр



298
229

Масло сливочное
82,5% "Закрома"
(3 Желания), 180гр



298
239

Масло сливочное 60%
"Сливочные берега"
(3 Желания), 180гр



124
99