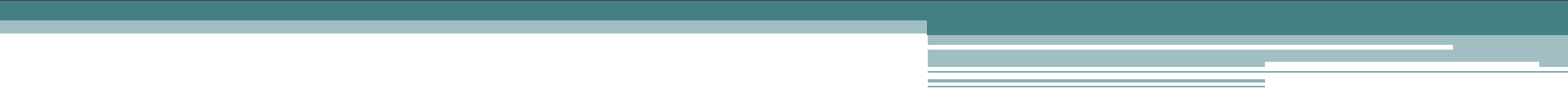


*Исправление пороков сливок в
маслоделии.*



Исправление пороков сливок.

Качество сливок, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, можно *улучшить* соответствующей обработкой.

Характер обработки зависит от того, какие *недостатки* обнаружены в сливках.

4 основные способа:

1. Промывка сливок
2. Дезодорация
3. Деаэрация
4. Вакриация

1. Промывка сливок — наиболее распространенный способ исправления сливок.

Промывкой удаляют многие привкусы (нечистый, старый, дрожжевой, кормовые, кислый), носителем которых является плазма.

Сливки промывают водой и обезжиренным молоком. Для этого:

1) *разбавляют водой* с температурой 45-50°C до жирности 5—8%, размешивают и сепарируют.

2) полученные сливки *вновь разбавляют доброкачественным обезжиренным молоком* до жирности 5—8% и опять сепарируют.

Если проба на вкус показывает, что такой обработки недостаточно, промывку и сепарирование повторяют.

Существенным *недостатком* этого способа являются:

- значительные потери жира при сепарировании;
- дополнительные затраты труда и энергии.

Промытые сливки сбиваются быстрее, но в пахту отходит больше жира, вследствие чего его потери увеличиваются на 1,5—3%.

Их нужно немедленно пастеризовать.

- ❖ Метод промывки используется на предприятиях, где нет возможности применить *дезодорацию, деаэрацию или вакриацию*.

2. Дезодорация – удаление из подогретых сливок ($t = 70-80^{\circ}\text{C}$) нежелательных вкусовых и ароматических легколетучих веществ.

Она осуществляется при пониженном давлении ($p = 0,04-0,06\text{МПа}$) в вакуум-дезодораторах.

Сливки с температурой $70-80^{\circ}\text{C}$ в дезодорационной установке при разрежении закипают и за счёт вакуума удаляется испарённая влага, а с ней и посторонние привкусы и запахи.

После дезодорации сливки приобретают «пустой» вкус. Для восстановления утраченного вкуса и аромата проводят пастеризацию при температуре не ниже 95°C .

3. Деаэрация. Слабо выраженный запах можно удалить продуванием воздухом тонкого слоя сливок , а также проветриванием сливок при их стекании по открытой поверхности оросительного охладителя.

4. Вакриация – это термическая обработка сливок (подогреваются паром посредством прямого контакта) под вакуумом для удаления запахов и привкусов.

Применяются трёхкамерные вакриаторы:

- 1 камера – остаточное давление 0,065-0,08 МПа при температуре 95°C;
- 2 камера – остаточное давление 0,05-0,067 МПа при температуре 71,2-82,2°C;
- 3 камера - остаточное давление 0,007-0,001 МПа при температуре 43,5°C.

Для предотвращения вытапливания жира из сливок их после выхода из вакриатора немедленно охлаждают.

После вакриации (как и после дезодорации) сливки приобретают «пустой» вкус. Для восстановления утраченного вкуса и аромата проводят пастеризацию при температуре не ниже 95°C.