

## Кислосливочное масло

Предлагаемая рецептура

### Подготовка сливок

#### Технология

Сливки	Молоко сепарируют до получения сливок (38% жирности ) + обезжиренное молоко
Тепловая обработка	Сливки пастеризуют при 95-105°С в течение 15 сек и охлаждают до 18-19°С в летний период и до 8-9°С в зимний период.
Закваска	Вносят заквасочную мезофильную ароматообразующую культуру (Flora Danica (500U) на 5т сливок \ или CHN-19 (500U) на 5 то смеси.
„Летняя“ обработка	Затем обработка сливок идет следующим образом: 19°С в течение 6-8 часов , рН 5.6-5.2, затем охлаждение до 14-16°С в течение 4-6 hours, рН 4.6-4.8 и затем охлаждение до 8-9°С При температуре 8-9°С сливки оставить минимум на 2 часа . Культуру вносят при 19°С и общее время сквашивания/охлаждения составляет 12-16 часов до достижения рН 4.5-4.7.
„Зимняя“ обработка	Обработка сливок идет следующим образом: Охладите сливки до 8°С оставить на 2-3 часа до нагрева до 19°С. При достижении 19°С выдержите сливки в течение 6-8 часов, рН 5.4-5.2, до охлаждения до 16°С . При 16°С сливки выдерживают 2-4 часа, рН 4.6-4.8, затем охлаждение до 8°С и оставляем на 5-8 часов до дальнейшей обработки. Культуру вносят при 19°С и общее время сквашивания и охлаждения составляет 16-20 часов до рН 4.5-4.7.

### Традиционный процесс

Взбивание	Количество сливок в маслобойке не должно превышать 40-50% в летнее время и не более 50-60% в зимнее время  Высокая скорость 45-60 мин. В летнее время и 25-30 мин . в зимнее время для достижения зерна как орех. При достижении нужного масляного зерна, удаляем пахту. Температура 8-10°С в летний период и 12-14°С - зимой
-----------	--

Butter Recipe vs1 Aug2004.doc/Sep 2004/1:4

Chr. Hansen A/S -10-12 Boge All! - DK-2970 Horsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 - [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

# Butter Guidelines

Suggested Recipie

**CHR HANSEN**

## **Предварительная подготовка**

Низкая скорость 15-45минс открытыми клапанами для удаления лишней воды.  
Если масло подсаливают, соль добавляют на данном этапе перед основной обработкой

## **Основная обработка**

Низкая скорость 30-45мин. Для распределения соли.

Высокая скорость 15-30 мин для обработки и распределения воды. Очень важно остановить взбивание когда вся вода включиться в масло чтобы избежать нарушение структуры.  
Важно поддерживать температуру 10-14°C для предупреждения нарушения структуры.

Удаление воздуха из масла :

Лето Вакуум 15-20 см Hg

Зима Вакуум 25-30 см Hg

## **Конечная обработка**

Скорость в соответствии с количеством воды и для распределения дополнительной воды.

Удаление воздуха до менее 1%:

Лето Вакуум 0-10 см Hg

Зима Вакуум10-12 см Hg