

Ничего лишнего

Вологодский молочный комбинат выпускает четыре вида масла с применением уникальной технологии фасовки без ненужных промежуточных операций.

Автор: **ЕКАТЕРИНА ШАБАЛОВА**

Никто на Вологодчине и в соседних регионах не использует подобный метод. Он более экономичный, и это, само собой, отражается на цене продукта. К тому же благодаря новейшей технологии масло дольше не тает, что особенно удобно дачникам в теплое время года.

ОТ «ПАРИЖСКОГО» К «ВОЛОГОДСКОМУ»

«Вологодское масло» и Николай Верещагин – эти слова для наших земляков почти синонимы. Однако изначально продукт, появившийся в России благодаря известному маслоделу, называли «Парижским». Его заменили в 1939 году, спустя много лет после смерти создателя.

В 1870 году Николай Васильевич посетил во Франции Всемирную выставку по молочному хозяйству, где попробовал нормандское масло. И сразу загорелся мечтой повторить его необычный ореховый вкус. Специалисты объяснили вкусовые особенности нормандского масла особым сочетанием трав, которыми питались коровы. Создать аналогичный продукт у Верещагина не получалось, более того, его масло

Для изготовления 1 кг масла требуется от 20 до 24 литров молока в зависимости от жирности и вида продукта.

отдавало болотной тиной. И неспроста: при производстве использовали воду из болота, а жиры отлично вбирают в себя и усиливают вкусы и запахи. В конце концов, маслодел решил прокипятить воду, а заодно подвергнуть обработке сливки. И, о чудо, масло наконец-то приобрело заветный привкус! Оказалось, что богатое разнотравье – далеко не первый фактор при изготовлении чудо-продукта.

Поддерживать традиции известного маслодела на Вологодском молочном комбинате помогает современное оборудование. В основе технологии производства масла «Вологодское» – высокотемпературная пастеризация.

– Для термической обработки сливок мы применяем новейшую пастеризационно-охлаждающую установку фирмы «Тетра-пак», – говорит технолог основного производства ПК «ВМК» Сергей Кубенский. – Это оборудование сделано специально под наши технические условия для изготовления масла «Вологодское» – второй такой установки нет. С ее помощью производим также масло «Крестьянское», «Сладко-сливочное» и «Шоколадное».

Время и температура выдерживания сливок для каждого из видов разные. Для масла «Крестьянского» пастеризация – просто процесс уничтожения патогенной микрофлоры. Для «Вологодского» – еще и придание определенных вкусовых качеств.

– По технологии для «Крестьянского» температура пастеризации 97 градусов с выдержкой 20 секунд. А для «Вологодского» – 110-115 с вы-

держкой 10 минут. Это необходимо, чтобы достичь особых органолептических показателей.

НУ-ХАУ

После пастеризации происходит процесс сепарирования, чтобы получились высокожирные сливки. Они идут в поступительные ванны – накопительные емкости для нормализации будущего продукта, а затем отправляются на фасовку.

– Здесь происходит их преобразование, то есть смена фаз, – поясняет Сергей Алексеевич. – Если говорить простым языком, сливки – это жир в воде, а для масла нужно получить воду в жире. Чтобы произошел переход фаз, требуется резкое



охлаждение и интенсивная механическая обработка. Раньше продукт разливали по коробам весом 20 кг и замораживали. Короба распаковывали, а масло проходило через гомогенизатор – своего рода большую мясорубку, где измельчалось. Затем оно поступало в бункер на фасовку. Такой способ до сих пор применяется на многих заводах, а мы лет 8 назад исключили предварительную кристаллизацию. Сейчас проводится лишь частичное замораживание по пути на фасовку. Температура – 8,5 градусов. Далее продукт поступает в маслообразователь и затем в автомат, который формирует брикеты и запечатывает в пакеты. При таком способе мы избегаем излишней механической обработки.

Кристаллизация завершается при 18 градусах ниже нуля в специальном помещении, куда коробки с готовыми пачками поступают после автоматической фасовочной линии. Новейший способ позволяет сэкономить на покупке коробов, дело в том, что повторно пускать их в дело

От 3 до 5 тонн масла в сутки производит Вологодский молочный комбинат.

нельзя – не гигиенично. К тому же, масло, расфасованное по новому способу, лучше переносит жару, т.е. выше термоустойчивость.

Новый фасовочный автомат – одно из первых перевооружений маслоцеха. С тех пор на комбинате встали на путь полной автоматизации. Ее заключительный этап – подключение маслоцеха к единой автоматизированной системе управления – планируется в скором времени. И производством на всем предприятии можно будет управлять с одного пульта.

НА ВКУС И ЦВЕТ...

Все виды масла ПК «ВМК» производятся на одном оборудовании. Сначала самое жирное – «Вологодское» (82,5 %), затем «Крестьянское» (72,5 %), в последнюю очередь – «Шоколадное». Конечно, масло с наполнителем изготавливают перед мойкой оборудования. Ее проводят дважды: в начале смены и полный цикл с использованием соды, кислоты и дезинфекцией – после выработки. На комбинате есть своя система очистки воды, которая используется только для мойки оборудования.

Все масло на предприятии, кроме «Вологодского», производится по ГОСТам. «Вологодское» было выведено из госстандарта несколько лет назад, и правом изготавливать его обладают только заводы нашего региона.

Самое популярное масло Вологодского молочного комбината – «Крестьянское». Оно более доступно по цене и менее жирное. Хотя для жарки специалисты все же рекомендуют использовать масло максимальной жирности – «Вологодское». Говорят, пища на нем не подгорает из-за большого количества жира, малого содержания белка и влаги. Его же советуют брать для выпечки.

Популярностью пользуется и топленое масло. Сырьем для топлёного служит сливочное масло. Согласно технологии оно томится в специальной емкости на водяной бане.

Расплав посыпается солью «Экстра», и происходит реакция – осаждение белка. Далее снизу открывается клапан, белок сливается и остается чистый расплав жира, который фасуется по стаканчикам весом 200 г. Уходит такое масло влёт!

Специалисты комбината настоятельно рекомендуют не пытаться плавить обычное масло в надежде получить топленое.

– Один мужчина таким вот образом получил неизвестное ему вещество, – говорит Сергей Кубенский. – Пришел к нам с претензией: мол, производим на комбинате что-то не то. Мы отправили результаты его «опытов» в Углич, во Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия.

Специалисты прислали заключение: из-за несоблюдения технологии произошел перегрев, и на выходе получились стеарины. Свечи еще такие продают.

– Не надо ничего изобретать! – говорит Сергей Алексеевич. – Есть готовые вкусные молочные продукты, которые мы производим для непосредственного употребления или изготовления блюд.

Справка

С ПК «ВМК» сотрудничают различные сельхозпроизводители, и сотрудники комбината уже знают, чье молоко пойдет на производство определенного вида продукции. Так, для изготовления масла «Вологодского» отбирается строго определенное молоко, прошедшее специальный анализ: молоко нагревается до определенной температуры, охлаждается и проверяется на тот самый сладкий, ароматный привкус. Этим занимаются сотрудники, которые окончили курсы по органолептике.

