

УДК 637.2
ББК 36.95
В951

Вышемирский Ф. А.
В951 Производство масла из коровьего молока в России. [Текст]/
Ф. А. Вышемирский. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 288 с.: ил.

ISBN 978-5-98879-123-2

В книге изложены материалы авторского исследования о роли масла в современном питании, становлении маслоделия в России, научно-производственной базе отечественного маслоделия, ассортимента и качестве его, вкладе российских ученых и практиков в мировое маслоделие, а также о целесообразных путях развития спредов.

Книга предназначена для специалистов молочной промышленности и всех ее служб, для ученых, учащихся и преподавателей институтов, техникумов и других учреждений, готовящих кадры молочников, руководителей и менеджеров, работающих в пищевой индустрии, для любознательных потребителей и всех патриотов отечественной маслодельной науки и молочного производства.

УДК 637.2
ББК 36.95

ISBN 978-5-98879-123-2

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2010

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	7
УСЛОВНЫЕ СОКРАЩЕНИЯ	10
1. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО В СОВРЕМЕННОМ ПИТАНИИ.	12
2. СТАНОВЛЕНИЕ МАСЛОДЕЛИЯ В РОССИИ	21
2.1. По страницам истории	21
2.2. Топленое масло «русское»	41
2.3. Муравьевский метод получения сливок отстоем молока	44
2.4. «Парижское» масло из Вологды	47
2.5. Подсырное масло из ГОСТа 1929 г	59
2.6. Поточный метод «созревания сливок» по Сирику.	65
2.7. Мелешинский метод производства сливочного масла	68
3. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ БАЗА РОССИЙСКОГО МАСЛОДЕЛИЯ	80
3.1. Первый в стране и мире институт для подготовки инженеров молочного дела	80
3.2. Государственный статус и научные основы отечественного маслоделия	86
3.3. Угличский координационный центр развития отечественного маслоделия	90
3.4. Из истории ВНИИ маслоделия и сыроделия	105
4. АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО МАСЛА ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА В РОССИИ	114
4.1. Оригинальность российского ассортимента масла из коровьего молока	114
4.2. Особенности вкусового букета российского сладко-сливочного масла... <i>приятного и востребованного</i>	130

4.3. Сливочное масло «Стандарт-2000» — <i>соответствующее запросам времени</i>	136
4.4. Прогнозирование и оценка консистенции сливочного масла при выработке его <i>разными методами производства</i>	142
4.5. Обоснование температурных режимов хранения сливочного масла с <i>учетом физического состояния жировой фазы</i>	154
4.6. Проблематичность использования в маслоделии молока, содержащего <i>посторонние химические вещества</i>	161
5. ВКЛАД РОССИЙСКИХ УЧЕНЫХ В МАСЛОДЕЛИЕ	167
5.1. Оригинальные теоретические исследования российских ученых в области маслоделия	167
5.2. Вопросы маслообразования в исследованиях российских ученых . .	191
5.3. Особенности состава, свойств и качества сливочного масла разных методов производства	214
5.4. Научные аспекты развития российского маслоделия	228
6. СПРЕДЫ В РОССИИ: АССОРТИМЕНТ, КАЧЕСТВО, СФЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	243
7. ХРОНОЛОГИЯ РОССИЙСКИХ РАЗРАБОТОК В ОБЛАСТИ МАСЛОДЕЛИЯ (вместо заключения)	260
ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА	275
ОБ АВТОРЕ	281