



От коровы до лаборатории: какие проверки проходит сливочное масло перед тем, как попасть на стол?

Сливочное масло – один из самых традиционных молочных продуктов, но его производство сопровождается многоступенчатой системой контроля качества. Проверки начинаются ещё до переработки молока и продолжаются на всех этапах – от сырья до готовой продукции. О том, как устроена эта система, рассказали в АО «Золотые луга».

Первый этап контроля связан с сырьём. Молоко, поступающее на переработку, проходит обязательную проверку по нескольким показателям: кислотность, плотность, массовая доля жира, микробиологические параметры. Кроме того, специалисты лаборатории контролируют отсутствие антибиотиков и других посторонних веществ. Только после подтверждения соответствия требованиям сырьё допускается к дальнейшей переработке.

«Контроль качества сливочного масла начинается ещё на этапе проверки сырья и продолжается на протяжении всего производственного процесса. На предприятиях молочной отрасли проводится целый комплекс исследований – от физико-химических и микробиологических до органолептических, то есть проверяют вкус, запах, цвет и консистенцию продукта. Такая система позволяет обеспечить безопасность и стабильное качество продукта», – отмечает директор по качеству АО «Золотые луга» Алёна Пинигина.

Следующий этап – технологический контроль на производстве. В процессе изготовления масла специалисты следят за соблюдением температурных режимов, параметров сепарации сливок и сбивания масла. Эти процессы напрямую влияют на структуру, вкус и консистенцию готового продукта.

После производства масло вновь проходит лабораторные исследования. Одним из ключевых показателей является жирно-кислотный состав молочного жира. С помощью современных методов анализа специалисты могут определить соотношение жирных кислот и подтвердить натуральность продукта. Помимо этого, проводится контроль микробиологических показателей, массовой доли жира и влаги, а также органолептическая оценка (вкус, запах, цвет и консистенция).

Готовая продукция подтверждает соответствие требованиям технических регламентов и сопровождается необходимыми документами, включая декларации о соответствии. Кроме внутреннего производственного контроля, молочная продукция также проходит проверки в аккредитованных лабораториях и в рамках государственного мониторинга безопасности пищевой продукции.

По словам специалистов отрасли, такая многоступенчатая система контроля позволяет отслеживать качество продукта на всех этапах – от поставщиков сырья до готового масла на столе потребителя. Благодаря сочетанию производственного контроля и лабораторных исследований обеспечивается безопасность и натуральность молочной продукции.