

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВИРОБНИЦТВО МАСЛА

Терміни та визначення понять МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ПРОИЗВОДСТВО МАСЛА

Термины и определения понятий

DAIRY INDUSTRY BUTTER PRODUCTION

Terms and definitions of concepts

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт встановлює українські терміни та визначення понять стосовно виробництва масла.

1.2 Терміни, установлені цим стандартом, рекомендовані для застосування в усіх видах нормативних документів, науково-технічній, довідковій та навчально-методичній літературі, що стосується сфери виробництва, зберігання та використання масла.

1.3 Стандарт рекомендовано застосовувати підприємствам, установам, організаціям, технічним комітетам стандартизації, інформаційним службам, інформаційним центрам, що діють в Україні та причетних до сфери виробництва, зберігання та використання масла.

2 ЗАГАЛЬНІ ПОЯСНЕННЯ

2.1 Для кожного поняття встановлено один застандартизований термін.

Недозволені для вживання терміни-синоніми подано світлим курсивом з позначкою (Нд).

2.2 Узята в круглі дужки частина терміна може бути вилучена в разі використовування терміна в документах зі стандартизації.

2.3 У випадках, коли в терміні є всі необхідні і достатні ознаки понять, замість їх визначення ставлять прочерк.

2.4 У стандарті, як довідкові, подано англійські (en), російські (ru) терміни-відповідники застандартизованих термінів, узяті з міжнародних та національних стандартів, словників та науково-технічної літератури. Бібліографію термінологічних джерел подано у додатку Г.

2.5 У стандарті наведено абетковий показчик встановлених цим стандартом українських термінів та абеткові показчики їхніх іншомовних термінів-відповідників кожною мовою окремо.

2.6 Терміни, встановлені цим стандартом, вжиті у визначеннях, виділено підкресленням.

3 ЗАГАЛЬНІ ПОНЯТТЯ

3.1 масло

Харчовий продукт, що містить тільки молочний жир та плазму молока, рівномірно розподілену в жировій фазі

en butter [2]
ru масло из коровьего молока [1]

3.2 вершкове масло

Масло, що його виробляють з вершків та складників молока, і має специфічний прищаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12 ± 2) °С, з вмістом молочного жиру не менше, ніж 50,0 %, що являє собою однорідну емульсію типу «вода в жирі»

ги сливочное масло [3]

3.3 солодковершкове масло

Вид вершкового масла, що виробляють з пастеризованих натуральних вершків

en sweet cream butter [2]
ru сладкосливочное масло [1]

3.4 кисловершкове масло

Вид вершкового масла, що його виробляють зі пастеризованих вершків, сквашених чистими культурами молочнокислих бактерій або додаванням харчових кислот та ароматизаторів

en sour cream butter [2]
ru кислосливочное масло [1]

3.5 топлене масло

Масло з масовою часткою жиру не менше ніж 99,0 %.

en rendered butter [2]
ru топленое масло [1]

3.6 молочний жир

Жир, масова частка якого не менше ніж 99,8 %.

Примітка. Виробляють як харчовий продукт видаленням практично всієї вологи та інших, окрім жиру, твердих речовин

en milk fat [2]

3.7 солоне вершкове масло

Вид вершкового масла, що його виробляють з додаванням кухонної солі

en salted butter [2]

3.8 вершкове масло з **наповнювачами**

Вид вершкового масла, що його виробляють з додаванням наповнювачів.

en flavored butter [2]

4 СИРОВИНА ТА НАПІВФАБРИКАТИ

4.1 молоко (**коров'яче**)

Продукт нормальної секреції молочних залоз корів, одержаний за одне чи кілька доїнь, що не містить домішок чи вилучення певних складників

en milk [2]

4.2 вершки

Однорідна жирова емульсія молочного жиру

en cream [2]
ru натуральные сливки [1]

у плазмі, яку одержують з коров'ячого молока сепаруванням, відстоюванням або іншим способом

4.3 сквашені вершки

Вершки сквашені чистими культурами молочнокислих бактерій

en cultured cream [2]
ru сквашенные сливки [1]

4.4 вершки середньої жирності

Вершки з масовою часткою жиру від 30 % до 45 %

en middle fat cream [2]
ru сливки средней жирности [1]

4.5 пластичні вершки

Вершки з масовою часткою жиру від 46 % до 60 %

en plastic cream [2]

4.6 високожирні вершки

Вершки з масовою часткою жиру більшою, ніж 60 %

en high fat cream [2]
ru высокожирные сливки [1]

4.7 підсирні вершки

Вершки, що їх отримують під час сепарування сироватки

en whey cream [2]
ru подсырные сливки [1]

4.8 маслянка

Плазма вершків, отримана під час виробництва вершкового масла

en buttermilk; butter milk [2] ru пахта [1]

4.9 закваска для вершкового масла

Одно- або багатоскладникова культура молочнокислих та інших видів бактерій, що їх використовують для ферментації вершків

en butter starter [2]
ru закваска для сливочного масла [1]

4.10 підсирне масло

Напівфабрикат маслоробного виробництва, який виробляють з підсирних вершків

en whey butter [2]
ru подсырное масло [1]

4.11 масло-сирець

Напівфабрикат маслоробного виробництва призначений для подальшого перероблення

en crude butter [2] ru масло-сырец [1]

4.12 смакові наповнювачі

Харчові продукти немолочного походження, що впливають на харчову цінність вершкового масла та можуть надати нових смакових властивостей

en filling material [2]

4.13 антиоксидант

Речовина, яку використовують для уповільнення окислювальних процесів у маслі

en antioxidant [2]

4.14 консервант

Речовина, що має здатність пригнічувати розвиток плісняви, дріжджів і бактерій у маслі

en preservative [2]

4.15 барвник Жиророзчинна натуральна або синтетична речовина, дозоване уведення якої надає <u>маслу</u> бажаного відтінку кольору	en colouring [2]
4.16 емульгатор Речовина, що сприяє утворенню жирової емульсії та підвищенню її агрегативної стійкості.	en emulsifier [2]
5 СКЛАД МАСЛА	
5.1 жир масла <u>Молочний жир</u> , що являє собою комплекс простих і складних ліпідів і їхніх похідних, вільних жирних кислот і жиророзчинних речовин	en butterfat [2] ru жир коров'ячого масла [1]
5.2 плазма [вершкового масла] [вершків] Колоїдна система, до складу якої входять білки <u>молока</u> , вода, лактоза, мінеральні солі, молочна кислота та водорозчинні вітаміни	en [butter] [cream] plasma [2] ru плазма [сливочного масла] [сливок] [1]
5.3 сухий знежирений молочний залишок масла; СЗМЗМ Зневоднена <u>плазма масла</u> .	en dry skimmed milk residue of butter; DSMRB [2] ru сухой обезжиренными молочный остаток коров'ячого масла; COMOM [1]
6 СТРУКТУРА МАСЛА	
6.1 структура масла Просторова розміщеність і взаємозв'язок між окремими складниками <u>масла</u>	en butter structure [2] ru структура коров'ячого масла [1]
6.2 елементи структури масла Окремі складники <u>масла</u> , що можуть перебувати у різному фізико-хімічному стані	en butter structure elements [2] ru элементы структуры коров'ячого масла [1]
6.3 шар вершкового масла Однорідна маса, утворена в результаті об'єднання <u>масляних зерен</u> під час їх оброблення	en butter layer [2] ru пласт сливочного масла [1]
6.4 газова фаза масла Дрібнодисперговані пухирці повітря, розподілені у рідкому жирі та <u>плазмі масла</u>	en gaseous phase of butter [2] ru газовая фаза коров'ячого масла [1]
6.5 дисперсність плазми вершкового масла Розмір і розподіл крапель <u>плазми вершкового масла</u> у жировому середовищі	en butter plasma dispersibility [2] ru дисперсность плазмы сливочного масла [1]
6.6 макроструктура масла Розмір, форма та взаємна розташованість структурних <u>елементів масла</u> , що їх спостерігають неозброєним оком або за невеликого збільшення	en butter macrostructure [2] ru макроструктура коров'ячого масла [1]

<p>6.7 мікроструктура масла Розмір, форма та взаємна розташованість структурних <u>елементів масла</u>, що їх видно у світлових оптичних мікроскопах</p>	<p>en butter microstructure [2] ru микроструктура коров'ячого масла [1]</p>
<p>6.8 ультрамікроструктура масла Розмір, форма, взаємна розташованість структурних <u>елементів масла</u>, що їх видно в електронних мікроскопах.</p>	<p>en butter ultra-microstructure [2] ru ультрамікроструктура коров'ячого масла [1]</p>
<p>7 ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МАСЛА</p>	
<p>7.1 смак масла</p>	<p>en butter flavour [2] ru вкус коров'ячого масла [1]</p>
<p>7.2 запах масла</p>	<p>en butter odour [2] ru запах коров'ячого масла [1]</p>
<p>7.3 колір масла</p>	<p>en butter colour [2] ru цвет коров'ячого масла [1]</p>
<p>7.4 консистенція масла Комплексний показник якості <u>масла</u>, що враховує ступінь його <u>твердості</u>, <u>відновлюва-ності структури</u>, <u>витікання рідкого жиру</u> та термостійкості</p>	<p>en butter texture [2] ru консистенция коров'ячого масла [1]</p>
<p>7.5 термостійкість вершкового масла Показник, що характеризує здатність зберігати форму під дією власної ваги за температури (29 ± 1) °C протягом 2 год</p>	<p>en heat tolerance of butter [2] ru термоустойчивость сливочного масла [1]</p>
<p>7.6 відновливість структури вершкового масла Показник, що характеризує здатність відновлювати структуру після її руйнування за певний період часу</p>	<p>en recovering ability of butter structure [2] ru восстанавливаемость структуры сливочного масла [1]</p>
<p>7.7 твердість вершкового масла Показник, що характеризує опір зовнішньому деформуванню</p>	<p>en butter hardness [2] ru твердость сливочного масла [1]</p>
<p>7.8 пластичність вершкового масла Показник, що характеризує властивість <u>структури вершкового масла</u> піддаватися деформуванню та зберігати свою форму після зняття навантаги</p>	<p>en butter plasticity [2]</p>
<p>7.9 витікання рідкого молочного жиру Показник, який характеризує <u>структуру вершкового масла</u> і його визначає кількість рідинної фази <u>молочного жиру</u>, що виділяється за температури (25 ± 1) °C протягом 24 год</p>	<p>en leakage of liquid butterfat [2] ru вытекание жидкого молочного жира [1]</p>

<p>7.10 кислотність жирової фази вершкового масла Показник, що характеризує вміст вільних жирних кислот і його визначають у градусах Кетстофера</p>	<p>en acidity of fat phase of butter [2]</p>
<p>7.11 титровна кислотність плазми вершкового масла Показник, що характеризує наявність молочної кислоти, і його визначають в градусах Тернера (°T)</p>	<p>en titratable acidity of butter plasma [2]</p>
<p>7.12 активна кислотність плазми вершкового масла Показник, що характеризує наявність молочної кислоти, і його визначають в одиницях pH</p>	<p>en active acidity of butter plasma [2]</p>
<p>7.13 йодне число молочного жиру Показник вмісту ненасичених жирних кислот у <u>молочному жирі</u></p>	<p>en iodine number of butterfat [2] ru йодное число молочного жира [1]</p>
<p>7.14 число Рейхерта-Мейссля Показник, що характеризує вміст низькомолекулярних водорозчинних летких жирних кислот у <u>молочному жирі</u></p>	<p>en Reichert-Meissl-index [2]</p>
<p>7.15 показник заломлення молочного жиру Показник, що характеризує здатність <u>молочного жиру</u> заломлювати світлову хвилю певної довжини і залежить від вмісту ненасичених та високомолекулярних жирних кислот</p>	<p>en milkfat refractive index [2]</p>
<p>7.16 температура плавлення молочного жиру Температура, за якої тригліцериди <u>молочного жиру</u> повністю переходять в рідинний стан</p>	<p>en melting point of milkfat [2]</p>
<p>7.17 температура тверднення молочного жиру Температура, за якої починається процес кристалізації тригліцеридів</p>	<p>en hardening point of milkfat [2]</p>
<p>7.18 зіпсоване масло <u>Масло</u>, яке за своїми фізико-хімічними, органолептичними і мікробіологічними показниками та показниками безпеки не відповідає вимогам чинних нормативних документів.</p>	<p>en stinker butter [2]</p>

8 ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ВИРОБНИЦТВА МАСЛА

<p>8.1 маслоутворювання Комплекс фізико-хімічних процесів (тверднення <u>молочного жиру</u>, <u>перетворювання</u></p>	<p>en buttermaking process [2]</p>
---	------------------------------------

фаз, структуроутворювання), що відбуваються під час охолодження та механічного оброблення вершків

8.2 збивання вершків

Метод виробництва вершкового масла оснований на утворенні масляних зерен і перетворенні їх у шар масла з характерною структурою

en cream whipping [2]
 ги сбивание сливок [1]

8.3 масляне зерно

Система дрібних агрегатів, утворених із частково затверділих жирових кульок

en grain of butter [2]

8.4 перетворювання високожирних вершків

Метод виробництва вершкового масла, що передбачає концентрування жирової фракції сепаруванням до вмісту жиру не менше ніж в готовому продукті з наступним перетворенням високожирних вершків у вершкове масло під час їх охолодження та механічного оброблення

en transformation of high fat cream [2]
 ги преобразование высокожирных сливок [1]

8.5 нормалізація; нормалізування [вершкового масла] [високожирних вершків]

Доводження хімічного складу продукту до унормованого вмісту певних показників

en [butter] [high fat cream] standardization [2]

8.6 високотемпературне оброблення вершків

Теплове оброблення вершків за температури 95 °C і вище з метою поліпшення смакових якостей вершкового масла

en high temperature treatment of cream [2]
 ги високотемпературная обработка сливок [1]

8.7 освіжування вершків; промивання вершків (Нд)

Замінювання плазми в некондиційних і під-сирних вершках сепаруванням їх з водою або знежиреним молоком

en cream washing [2]
 ги освежение сливок [1]

8.8 фізичне визрівання вершків

Процес переходу частини жиру у твердий стан і змінювання фізико-колоїдних властивостей оболонок жирових кульок, що відбувається під час витримування вершків за певної температури

en physical ripening of cream [2] физическое созревание сливок [1]

8.9 біологічне визрівання вершків

Сквашування вершків за певних технологічних режимів під дією закваски

en biological ripening of cream [2]
 биологическое созревание сливок [1]

8.10 промивання масляного зерна водою

en butter grain washing [2]

8.11 соління вершкового масла	en salting of butter [2] ru посолка сливочного масла [1]
8.12 гомогенізація вершкового масла; гомогенізування вершкового масла Механічне оброблення <u>вершкового масла</u> з метою отримати тонший розподіл <u>плазми</u> та поліпшити його консистенцію	en butter homogenization [2] ru гомогенизация сливочного масла [1]
8.13 кристалізація молочного жиру; кристалізування молочного жиру Тверднення частини <u>молочного жиру</u> в процесі охолодження <u>вершків</u> до температури нижчої від температури плавлення	en milkfat crystallization [2] ru кристаллизация молочного жира [1]
8.14 перетворювання фаз Перетворювання жирової емульсії типу «масло у воді» в емульсію типу «вода в маслі»	en transformation of phase [2] ru обращение жировой фазы [1]
8.15 дестабілізація жирової фази; дестабілізування жирової фази Руйнування нативної оболонки жирових кульок за термомеханічного оброблення.	en destabilization of fat phase [2]

ДОДАТОК А
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

антиоксидант барвник вершки	4.13
вершки високожирні вершки підсирні вершки	4.15
пластичні вершки середньої жирності вершки	4.2
сквашені визрівання вершків біологічне	4.6
визрівання вершків фізичне витікання рідкого	4.7
молочного жиру відновливість структури	4.5
вершкового масла гомогенізація вершкового	4.4
масла гомогенізування вершкового масла	4.3
	8.9
	8.8
	7.9
	7.6
	8.12
	8.12