

УДК 637.2

І. А. Величко, магістр; Л. А. Сторож, канд. техн. наук, доцент; І. С. Назарко, канд. пед. наук, доцент

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ФОРМУВАННІ АСОРТИМЕНТУ ВЕРШКОВОГО МАСЛА

I. Velichko, master; L. Storozh, Ph.D., Assoc. Prof.; I. Nazarko, Ph.D., Assoc. Prof.

CURRENT TRENDS IN THE FORMATION OF BUTTER PRODUCT RANGE

Вершкове масло – це традиційний харчовий продукт, який займає важливе місце в раціоні людини завдяки своїм смаковим якостям, високій харчовій цінності та функціональним властивостям. Сучасні тенденції в харчовій промисловості вимагають не лише збереження класичної якості продукту, але й постійного вдосконалення його асортименту та технологічного процесу виробництва. У зв'язку з цим формування асортименту вершкового масла та модернізація технологій його виготовлення набувають особливої актуальності.

Основу сучасного підходу до формування асортименту складають три ключові аспекти: жирова складова та її варіації, технологічна специфіка виробництва, а також функціоналізація та розширення споживчих властивостей продукту.

Першим важливим аспектом є варіативність за вмістом жиру, що безпосередньо впливає як на енергетичну цінність, так і на текстуру, смак та використання продукту. Згідно з державними стандартами (ДСТУ 4399:2005), вершкове масло поділяється на такі види: "Екстра" (жирність 82,5%), "Селянське" (72,5%) і "Бутербродне" (61,5%). Така класифікація дозволяє охопити широку споживчу аудиторію – від тих, хто прагне традиційної рецептури, до споживачів, які обирають продукти зі зниженим вмістом жирів.

Другим важливим критерієм є технологічна специфіка виробництва. Розрізняють два основні методи: традиційне збивання вершків та метод перетворення високожирних вершків. У промисловості з високою продуктивністю доцільно використовувати метод перетворення високожирних вершків (вміст жиру 35–45%), що дозволяє отримати емульсію типу "жир у воді", яка переходить в емульсію "вода в жирі". Дослідження підтверджують, що масло, виготовлене цим методом, має вищу структурну однорідність, стабільність до відстоювання та нижчий рівень мікробного обсіменіння (менше 1×10^3 КУО/г).

Третім напрямом є функціоналізація та інноваційні варіанти масла. Це збагачення продукту натуральними інгредієнтами для підвищення його біологічної цінності. Наприклад, додавання до вершкового масла натуральних антиоксидантів, таких як порошок моркви, екстракти виноградної кісточки і кориці, дозволяє знижувати пероксидне число у жировій фазі з 2,8 до 0,5 ммоль/кг. Це важливо як для покращення споживчого досвіду, так і для позиціонування продукту як "корисного" чи "здорового".

Зі сторони споживчого ринку спостерігається підвищений інтерес до масла, що має знижену жирність та збалансований жирнокислотний склад. Наприклад, введення омега-3-жирів, отриманих з лляної олії або рибацького жиру, дозволяє збагатити продукт поліненасиченими кислотами (до 0,8–1% α -ліноленової кислоти), що відповідає потребам здорового харчування. Проте для таких продуктів виникає необхідність у додатковій стабілізації за допомогою природних антиоксидантів.

Окремим напрямом у формуванні асортименту є масловмісні суміші та спреди. Хоча вони не належать до вершкового масла у вузькому сенсі, їх активне просування змушує виробників уточнювати і захищати ідентичність справжнього масла. Через зростання вартості натуральної сировини частка спредів на ринку перевищує 30%, а випадки фальсифікації вершкового масла частково зумовлені спробами замінити молочний жир дешевшими рослинними жирами без відповідного маркування.

Також формування асортименту масла враховує цільове використання: масло для сніданків, кулінарного використання, випічки тощо. Наприклад, продукт із вищою температурою плавлення, змішаною жирною основою або посиленням солінням може бути орієнтований на ресторанну індустрію.

Таким чином, сучасна технологія виробництва вершкового масла перебуває на перетині класичних підходів та інноваційних рішень. Впровадження нових типів добавок, функціональних інгредієнтів, оптимізація термомеханічної обробки та удосконалення методів зберігання дозволяють створювати конкурентоспроможні продукти з високими споживчими властивостями. У майбутньому ключовими напрямками розвитку залишатимуться енергоефективність, екологічність виробництва та розвиток біотехнологій, що сприятимуть формуванню масла нового покоління – безпечного, корисного та стабільного до зберігання.

Формування асортименту вершкового масла на сучасному українському ринку відображає складне поєднання технологічних, економічних і споживчих чинників. Визначальними аспектами цього процесу є варіативність вмісту жиру, застосування різних технологічних підходів (традиційне збивання, метод перетворення високожирних вершків), а також функціональне збагачення продукту за допомогою натуральних антиоксидантів і фітодобавок.

Література

1. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. – Чинний від 2006-07-01. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. –22. с.
2. Харченко Ю., Борзаниця Ю. Порівняльна оцінка деяких показників якості вершкового масла. *Міжнародний науковий журнал «Грааль науки»*. 2022. № 22. С. 136–139.
3. Безпечність та якість масла солодковершкового різних вітчизняних виробників і визначення його фальсифікації. *Науковий вісник ветеринарної медицини*. 2022. № 1. С. 33-42.
4. Кононенко С. В. Виробництво функціонального вершкового масла з додаванням фітокомпонентів // *Вісник НУХТ*. — 2021. — №2. — С. 41–47.