

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.2, Ч.1 - С. 99-101

TECHNOLOGIE DE LA PRODUCTION TRADITIONNELLE DU BEURRE

Mussayeva T.

À ce jour, au Kazakhstan, la santé de la nation est l'une des questions socialement importantes inscrites à l'ordre du jour. Dans le cadre du programme stratégique Nazarbayev "Kazakhstan 2030" pour la Promotion de la santé, des activités d'information visant à promouvoir un mode de vie sain, une bonne Nutrition, le respect de la pureté et des mesures sanitaires doivent être menées [1].

La cuisine nationale kazakhe, les produits fabriqués selon des technologies non traditionnelles souvent utilisées parmi les consommateurs, nécessite une étude spéciale des moyens de soins et de stockage des aliments. En raison du fait que la cuisine nationale est actuellement insignifiante, et les méthodes traditionnelles de soins de la nourriture, qui ont évolué au fil des siècles, sont devenues oubliées. À l'époque où il n'y avait pas de réfrigérateur, on peut voir la sagesse du peuple kazakh, qui savait qu'en été, ne pas gâcher le lait de bétail, en faisait une variété de plats, et savait combien de temps pour le garder [2].

Du beurre est un produit alimentaire avec une composition chimique complexe à plusieurs composants. En plus du beurre, qui reçoit 80% du poids total, il comprend de l'eau, des protéines, des glucides, des minéraux, des vitamines et d'autres formulations. Au Kazakhstan, le beurre est utilisé en moyenne, chaque habitant de 1,1 kg, en Europe - 3,6 kg, les russes - 2,8 kg, les allemands - 6,2 kg, les français-7,8 kg[3]

Les facteurs qui influent sur la stabilité du beurre préparée de toute façon sont les suivants: la qualité du lait, les modes de production sanitaires, le régime technologique, les conditions et le temps de stockage, la résistance aux méthodes spéciales.[4]

Le beurre est obtenu de deux façons, en fouettant la crème, transformer la crème à haute teneur en matières grasses en beurre. À la maison, la méthode la plus largement utilisée pour fouetter la crème. pendant le fouettage de la muqueuse des granules gras est déchiré par l'action de la force mécanique, les gouttes grasses commencent à se combiner, sous l'action de la compression, des gouttes d'eau sont libérées. Les gouttes grasses forment du beurre commune, et les petites gouttes sont mélangées uniformément dans le beurre, l'excès est libéré comme de l'eau huileuse. Le schéma technologique pour obtenir du beurre est le suivant:[2]

Traite du lait à la ferme(maison); le premier traitement du lait; transport du lait à l'usine; réception du lait; séparateur de lait; normalisation de la crème;

homogénéisation de la crème; pasteurisation de la crème; préparation à basse température de la crème; maturation de la crème; incorporation du levain dans la crème; fouettage de la crème; lavage des granules de beurre;

Battre l'huile est le processus le plus responsable. Le préchauffeur du beurre doit être lavé à la vapeur avec de l'eau chaude et froide. Dans la préparation du beurre verser la crème cuite (pas plus de 40 pour cent de la capacité de la récupération d'huile) par la température de la hausse de la saison (11-14°C en hiver, 8-10°C en été). Le Fabricant du beurre est tordu(parfois la crème est mélangée avec une spatule). Pendant les premières minutes 3-5 ouvrir le bouchon 1-2 fois et extraire le gaz lorsque les granules de graisse entrent dans l'eau grasse et lavé avec de l'eau froide (en été, en dessous de la température de fouetter la crème à 1-2°C, en hiver à 1-2°C). Après avoir enlevé les traces d'eau huileuse, du beurre est mise en forme. Avant cela, assurez-vous que l'eau qui reste dans du beurre est mélangée uniformément dans tous les endroits. Emballé dans du papier parchemin et après la mise du beurre dans le moule mis en place pour le stockage dans un endroit frais[2, 4].

À la maison pour stocker le beurre dans la cicatrice ou dans le côlon, l'estomac de mouton ou d'agneau lavé avec de l'eau froide, du sel, de l'estomac lavé avec une teneur abondante en sel est stocké pendant 3 jours. Depuis ces jours-ci, la pile disparaît, l'odeur désagréable disparaît, lorsque l'huile est stockée, la force augmente, ce qui résiste à divers facteurs provenant de l'environnement extérieur.[2]

L'estomac salé est soigneusement lavé avec de l'eau, pour le séchage ultérieur, il est gonflé dans une forme sphérique. L'estomac gonflé est suspendu à un arbre et séché pendant 1-2 jours. Afin d'atténuer la partie supérieure de l'estomac séché, l'air est libéré, puis une solution de thé noir Ceylan est ajoutée (sans arômes). Ensuite, dans l'estomac fini, mettez le beurre bien retiré de l'eau. Sans laisser d'air, l'estomac est étroitement attaché. Pour que l'huile soit bien conservée pendant une longue période, il est nécessaire d'en retirer l'eau résiduelle vers l'extérieur, de sorte que le bas de l'estomac doit être fait avec quelques petits trous avec une aiguille. Le beurre peut se détériorer s'il y a un objet supplémentaire. Le beurre dans l'estomac doit être stockée dans un endroit frais. Cette beurre peut être stockée 12-15 mois à une température de 4 à 6°C. Comme vous le savez, nos ancêtres ont depuis longtemps déterré des fosses ou stocké du beurre dans la cave.[2,3]

Il a établi des indicateurs organoleptiques du beurre stocké dans l'estomac, c'est-à-dire la couleur, le goût, l'odeur et la consistance. Révélé les résultats sont présentés dans le tableau 1 ci-dessous.

Le tableau 1:

	La couleur	le goût et l'odorat	La consistance
--	-------------------	----------------------------	-----------------------

Du beurre	Le jaune claire	Il a une odeur spécifique et un goût purement acido-doux et uniformément salé	La consistance uniforme, lisse, dense, brillant, aucune goutte d'eau n'est observée sur le site de coupe
-----------	-----------------	---	--

Le tableau 2. Composition chimique du beurre emballé dans l'estomac

Titre de l'indicateur	nombre de composants			la méthode de recherche
	<i>taux marginal</i>	<i>3 mois</i>	<i>6 mois</i>	
valeur nutritive 100 g Les protéines	0,55	0,53±0,05	0,55±0,05	R 51471-99
Les corps gras	82,5	81,8±8,18	82,2±8,2	norme d'État 5867-90
Les glucides	0,8	0,82±0,08	0,80±0,07	R4.1.1672-2003
l'humidité	16	18,3±1,66	16,2±1,56	norme d'État 3626-73
la teneur en cendres	0,25	0,24±0,02	0,24±0,02	norme d'État 15113.877
valeur énergétique kcal/ kj / 100g	748,5/3200	741,6/3103	744,5/3108	I. M. Skurikhin, 1987

Le tableau 3. Teneur en vitamines dans le beurre

Titre de l'indicateur	nombre de composants			la méthode de recherche
	<i>taux marginal</i>	<i>3 mois</i>	<i>6 mois</i>	
La vitamine, 100 g C, mg	0,7-0,8	0,786±0,077	0,836±0,084	norme d'État 30627.2-98
A, mg	0,6	0,655±0,062	0,586±0,059	norme d'État 30627.1-98
E, mg	2-5	2,145±0,103	2,272±0,227	norme d'État 30627.3-98
D, mg	2-8	1,450±0,125	1,453±0,145	norme d'État 7047-55

Pour résumer, afin d'étudier le travail scientifique, des échantillons de lait, des échantillons de beurre ont été sélectionnés. Ils ont étudié les échantillons par différentes méthodes. Leurs indicateurs organoleptiques, physiques, chimiques, microbiologiques ont été identifiés. Au cours de l'étude, la valeur énergétique du beurre était élevée. La teneur en graisse dans l'estomac était 82%.

Selon les résultats de l'étude la teneur en vitamines était 2,272 mg avec une teneur élevée en vitamine E, et la teneur en vitamine D était de 1,453 mg de

composé de beurre stocké dans la neige, a révélé de 13 acides gras. Dans la composition des éléments toxiques, la teneur en arsenic et en Mercure n'a pas été déterminée. La teneur en plomb est de 0,020, la teneur en cadmium était de 0,0009.

Références :

1. Қазақстан Республикасының Президентті- Елбасы Н.Ә. Назарбаевтың «Қазақстан -2030» стратегиясы қалыптасқан мемлекеттің жаңа саяси бағыты атты» Қазақстан халқына Жолдауы // Егеменді Қазақстан. 2012-27 желтоқсан.
2. Қатран Д. Монғолиядағы қазақтардың дәстүрлі тағамдар жүйесі:т.ғ.к. дис. – Алматы, 1995. – 182 с.
3. Bees wax and itsunsaponifiables as natural preservative for butter and cottonseed oils. / Grasas y aceites (Esp.) – 1993.-44, N3. – С. 183-189.
4. Gustavsson Manias, Gustafsson Silas E. Thermal conductivity as an indicator of fat content in milk / 32 Conference of North American Thermal Analysis Society, Williamsburg, Va, 4-6 Oct., 2004 // Thermochim. acta. - 2006. 442, № 1-2. – P. 1-5.