Máslo

Charakteristika

Máslo je mléčný tuk s emulgovanou vodní složkou, která obsahuje určité množství bílkovin, laktózy, minerálních látek a vitamínů (A, E, D).

Složení

- mléčný tuk
- bílkoviny
- mléčný cukr (laktóza)
- kyselina mléčná
- minerální látky
- vitamíny (A, E, D)
- voda

Výroba másla

Máslo se vyrábí z pasterované smetany o tučnosti 37–40 %.

1. Zrání smetany

- Fyzikální zrání zchlazení smetany na 8 °C, částečné vykrystalizování tuku.
- Biologické zrání zaočkování smetany smetanovým zákysem (v mlékárnách se moc nepoužívá).

2. Vlastní zpracování

Máslo se vyrábí **zpevňovacím způsobem**, kdy se smetana ve zmáselňovačce nejprve zpění a poté stlouká.

Zmáselňovač

- Stloukací válec našlehává smetanu, v pěně dochází ke koncentraci kuliček tuku, které se spojují ve větší celky = máselné zrno.
- Odlučovač dochází k dalšímu shlukování máselného zrna a oddělení od podmáslí.
- Hnětač máselné zrno se hněte a spojuje v souvislou máselnou hmotu, zároveň se upravuje obsah vody v másle.

Hotové máslo se formuje do hranolů o hmotnosti 125 g nebo 250 g a balí do hliníkových fólií.

Význam ve výživě

- Nejrozšířenější a nejpoužívanější živočišný tuk.
- Snadno stravitelné.
- Má příjemnou chuť, vůni a barvu.
- Snadno se roztírá.
- Nevýhodou je krátká trvanlivost.

Význam v cukrářské výrobě

Máslo je klíčovou surovinou pro:

- Krémy a náplně
- Těsta, korpusy a pečené výrobky slouží jako pojivo nebo obohacuje výrobky o tukový podíl.

Skladování

- Skladuje se v čistých, chlazených prostorách do 6 °C.
- Nesmí být skladováno se silně aromatickými surovinami (přijímá pachy).
- Čerstvé máslo skladovatelnost 20 dnů od výroby.
- Zmrazené máslo skladovatelnost 2 roky.

Druhy másla

Druh másla	Obsah tuku
Čerstvé a stolní máslo	min. 80 %
Máslo se smetanovým zákysem	min. 75 %
Máslo se sníženým obsahem tuku	min. 60 %
Máslo s nízkým obsahem tuku	min. 39 %
Pomazánkové (nesmí se označovat jako máslo)	min. 31 %