

УДК 637.2  
ББК 36.95  
В95

**Вышемирский Франц Адамович**

В95 Русский метод производства сливочного масла / Ф. А. Вышемирский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 328 с. : ил.

ISBN 978-5-98879-207-9

В книге изложены материалы авторского исследования по разработке и развитию в нашей стране нового метода производства сливочного масла — преобразованием высокожирных сливок, который в мире называют русским методом. Его отличительные особенности — оперативность и доступность производственного процесса (практически рабочая смена), компактность и хорошее использование компонентов сырья (сливок), предпочтительные — состав, пищевая и биологическая ценности, хранимоспособность вырабатываемого сливочного масла, оригинальный (приятный) вкусовой букет, разнообразие ассортимента. Аргументированные доказательства вышеизложенных обобщений, по данным российских исследователей, составляют основу монографии.

Издание предназначено для специалистов молочной промышленности, руководителей и менеджеров, работающих в пищевой индустрии, научных работников, а также для студентов-молочников и всех любознательных граждан.

УДК 637.2  
ББК 36.95

ISBN 978-5-98879-207-9

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2021

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Принятые сокращения</b> .....	8
<b>Введение</b> .....	9
<b>1. О классическом методе производства сливочного масла — «сбиванием» холодных сливок</b> .....	14
1.1. Экскурс в историю получения масла .....	14
1.2. О технологии сливочного масла .....	18
1.3. О маслоизготовителях. ....	24
1.4. Об использовании маслоизготовителей в мировом маслоделии. . .	29
Используемая литература .....	30
<b>2. Обзор работ по модернизации производства масла из коровьего молока</b> .....	32
2.1. Совершенствование классического метода производства сливочного масла .....	32
2.2. Разработка поточных методов производства сливочного масла . . .	35
2.3. «Мелешинский» метод производства сливочного масла в СССР. ....	46
Используемая литература .....	69
<b>3. О производстве, особенностях структуры и качестве сливочного масла</b> .....	70
3.1. Механизм процесса маслообразования при выработке масла русским методом .....	70
3.2. Влияние состава высокожирных сливок на устойчивость процесса маслообразования, свойства и качество сливочного масла при выработке его русским методом . . . . .	85

3.3. Технологическое оборудование для выработки сливочного масла русским методом . . . . .	101
3.4. Особенности производства сливочного масла русским методом при использовании цилиндрических и пластинчатых маслообразователей . . . . .	119
3.5. Вопросы маслообразования из сливок различной жирности в исследованиях российских ученых . . . . .	132
3.6. Структура и консистенция сливочного масла русского метода производства в сравнении с классическим . . . . .	148
3.7. Состав, свойства, качество сливочного масла, выработанного русским методом, в сравнении с классическим . . . . .	163
3.8. Пищевая и биологическая ценности сливочного масла разных методов производства . . . . .	182
3.9. Хранимоспособность сливочного масла русского и классического методов производства . . . . .	198
Используемая литература . . . . .	224
<b>4. Сравнительные технико-экономические показатели производства сливочного масла разными методами. . . . .</b>	<b>230</b>
4.1. Универсальность русского метода производства сливочного масла. . . . .	230
4.2. Эффективность производства сливочных масел, полученных разными методами . . . . .	249
Используемая литература . . . . .	262
<b>5. Исследования по развитию русского метода производства сливочного масла . . . . .</b>	<b>263</b>
5.1. Модификация русского метода производства сливочного масла, проводимая посредством изменения способов охлаждения высокожирных сливок и их получения . . . . .	263
5.2. Этюды из истории развития русского метода производства сливочного масла . . . . .	289
5.3. О терминологии русского метода производства масла . . . . .	293

5.4. Линия нового поколения для производства сливочного масла русским методом ОЛМАС-ПРО .....	299
5.5. О влиянии русского метода производства на развитие ассортимента сливочного масла .....	302
Используемая литература .....	307
<b>6. Заключение</b> .....	309
6.1. О приоритетности русского метода производства сливочного масла. ....	309
6.2. Мелешин В. А. — разработчик метода производства сливочного масла .....	316
Используемая литература .....	323
<b>Об авторе</b> .....	324