

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОЛИВКОВОГО МАСЛА Technology of production of wheat bread and olive oil

С. А. Матушкин, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

Оливковое масло имеет высокую актуальность и пользуется популярностью во многих странах благодаря своим полезным свойствам и вкусовым качествам. Оливковое масло богато ненасыщенными жирными кислотами, витаминами и антиоксидантами, что делает его отличным продуктом для поддержания здорового питания. Оливковое масло также широко используется как основной ингредиент в средиземноморской кухне, в том числе для заправки салатов, приготовления блюд на гриле, жарки и жарки. Его аромат и вкус делают его универсальным продуктом для приготовления различных блюд. Кроме того, оливковое масло считается натуральным продуктом и пользуется популярностью среди людей, следящих за своим здоровьем и заботящихся о окружающей среде. Все это делает оливковое масло актуальным продуктом на рынке питания и кулинарии.

Ключевые слова: масло, производство, технология, оливки, переработка.

Summary

Olive oil has a high relevance and is popular in many countries due to its beneficial properties and taste qualities. Olive oil is rich in unsaturated fatty acids, vitamins and antioxidants, which makes it an excellent product for maintaining a healthy diet. Olive oil is also widely used as a main ingredient in Mediterranean cuisine, including salad dressing, grilling, roasting and roasting. Its aroma and taste make it a versatile product for cooking various dishes. In addition, olive oil is considered a natural product and is popular among people who take care of their health and take care of the environment. All this makes olive oil an actual product in the food and culinary market.

Keywords: oil, production, technology, olives, processing.

Выбор сырья для производства оливкового масла критически важен для качества и вкусовых характеристик конечного продукта.

Существует множество различных сортов оливок, каждый из которых имеет свои особенности вкуса, аромата и жирного состава. Некоторые сорта, такие как Picual, Arbequina, Hojiblanca и Koroneiki, широко используются для производства высококачественного оливкового масла.

Идеальное время для сбора оливок влияет на качество и вкус масла. Оливки собираются на разных стадиях зрелости - от зеленых до черных. В зависимости от сорта и желаемых характеристик масла, производители выбирают оптимальный момент для сбора плодов.

Процесс сбора и транспортировки оливок также важен для качества масла. Оливки должны быть собраны без повреждения и транспортированы быстро и аккуратно, чтобы избежать окисления и порчи сырья.

Оливки – это плоды оливкового дерева, которые широко используются в кулинарии и производстве оливкового масла. Они имеют множество полезных свойств и могут быть представлены в различных формах и вариантах. Маслины – это зрелые оливки, которые пропускают через процесс соления или маринования для сохранения их свежести и добавления вкуса. Маслины могут быть зелеными или черными, с различными методами маринада, включая оливковое масло, чеснок, травы и специи. Оливковое масло — это жидкое масло, которое получают из выжимки плодов оливкового дерева. Оливковое масло часто используется в кулинарии для приготовления пищи, заправки салатов и других блюд, а также для косметических целей и ухода за кожей.

Оливки богаты антиоксидантами, витаминами, минералами и здоровыми жирами, и они могут быть вкусным и полезным дополнением к рациону.

Для получения качественного оливкового масла сырье должно быть обработано немедленно после сбора. Существует несколько методов обработки оливок, таких как холодное отжимание или механический способ, которые позволяют сохранить вкус и питательные свойства масла.

Оливковое масло, произведенное из оливок, выращенных и собранных в определенном регионе, может иметь свои уникальные характеристики вкуса и аромата, которые отражают терруар местности. Плоды созревают через 4–6 мес. и достигают своих максимальных размеров в октябре. Зрелые плоды в зависимости от сорта могут быть черными, фиолетовыми, красными и белыми. Зрелые оливки несъедобны из-за высокого содержания в них очень горького на вкус гликозида олеуропеина. Оливки теряют излишнюю горечь при хранении в течение некоторого времени на солнце для протекания процесса гидролиза гликозида [3].

Оливковое и рисовое масла все больше пользуются популярностью среди потребителей, как продукты, содержащие БАВ липидной природы. Россия не относится к числу стран, осуществляющих производство этих масел. В нашей стране ГОСТы на рисовое и оливковое масло отсутствуют [1]. Для оливкового масла существует международный стандарт (CODEX STAN 33–1981, REV. 2–2003)». Кроме того, 20 октября 2015 г. было принято «Международное соглашение по оливковому маслу», в котором были даны определения всех видов оливковых масел и подробно описаны требования по составу и параметрам качества к маслам каждой категории оливкового масла [2].

Некоторые виды оливкового масла содержат значительное количество твердых глицеридов, поэтому проводят дополнительную очистку. Масло охлаждают, после чего отделяют центрифугированием осадок твердых глицеридов. Полученное масло совершенно прозрачное, не мутнеет при комнатной температуре. Из выжимок, оставшихся после извлечения масла холодным прессованием, путем горячего прессования (подогревом мякоти) извлекают дополнительное количество масла. По мере увеличения температуры отжима качество масла снижается. В продажу оно идет как рафинированное второго отжима, а с добавлением любого вида нативного масла кроме лампового имеет указание на этикетке «*Pomace olive oil*». Рафинированное оливковое масло представляет собой чистую прозрачную жидкость без осадка, мутнеет и застывает как *Extra virgin*, рафинированное прессовое имеет светло-желтый цвет, рафинированное экстракционное – от желтого до желто-коричневого. После экстракции полуобезжиренных маслин получают техническое сырое оливковое масло из выжимок. [4].

Каждый этап технологии производства оливкового масла важен для получения качественного продукта. Для сохранения свежести и полезных свойств масло рекомендуется хранить в прохладном темном месте, защищенном от воздействия солнечного света и воздуха. Сбор сырья: спелые оливки собираются вручную или с помощью специального оборудования. Очистка

оливок: сырье очищается от листвы, пыли и других примесей. Измельчение: оливки разминаются с помощью каменных мельниц или стальных дробилок. Нагревание и смешивание: масса оливковой каши нагревается на плоских дисках (планшайбах) для выделения масла. Прессование: масло отделяется от мякоти оливок с помощью пресса. Фильтрация: масло проходит через фильтры для удаления кожицы и других примесей. Сепарация: масло отделяется от воды с помощью центрифугирования или фильтрации. Упаковка и реализация: готовое оливковое масло упаковывается в соответствии с требованиями потребителей и отправляется на продажу.

Сроки хранения оливкового масла зависят от нескольких факторов, таких как тип масла, условия хранения и переработке. В общем, правильно хранимое оливковое масло может храниться длительное время без потери качества. Extra Virgin оливковое масло: это самое высококачественное масло, полученное первым холодным отжимом. Срок хранения Extra Virgin оливкового масла составляет около 18-24 месяцев, если его хранить в прохладном, сухом и защищенном от света месте. Virgin оливковое масло: Срок хранения этого масла чуть короче, примерно 12-18 месяцев. Pure оливковое масло: это масло, полученное с применением химических процессов. Срок его хранения составляет около 12 месяцев. Light оливковое масло: это масло с более нейтральным вкусом и ароматом, полученное путем смешивания оливкового масла с другими маслами. Срок хранения Light оливкового масла составляет около 9-12 месяцев [5].

Процесс производства оливкового масла – это сложный и трудоемкий процесс, который включает в себя несколько основных этапов: сбор оливок, моление, выделение масла, очищение, хранение и упаковка. Эти этапы требуют специализированного оборудования и навыков для обеспечения качественного и натурального продукта. На качество и вкус оливкового масла влияют такие факторы, как сорт оливок, условия сбора и переработки, методы производства и хранения.

Оливковое масло является ценным продуктом, богатым питательными веществами и антиоксидантами, которые приносят пользу здоровью. Оно широко используется в кулинарии и при правильном подходе к производству может представлять высокую ценность как для потребителей, так и для производителей. Важно отметить, что качество и аутентичность оливкового масла могут существенно различаться в зависимости от производителя и способа производства. Поэтому при выборе оливкового масла следует обращать внимание на его происхождение, маркировку и другие факторы, гарантирующие высокое качество продукта.

Также Оливковое масло является одним из самых здоровых видов масел благодаря высокому содержанию одноненасыщенных жирных кислот, витаминов и антиоксидантов. Оно считается ключевым элементом средиземноморской диеты. Существует несколько видов оливкового масла, отличающихся по степени выделения масла из оливковой каши: Extra Virgin (первый холодный отжим), Virgin (холодный отжим), Pure (химическое извлечение) и Light (наиболее очищенное масло с мягким вкусом). Оливковое масло имеет много применений в кулинарии: оно используется для заправки салатов, жарки, запекания и приготовления соусов.

Каждая страна-производитель оливкового масла обладает своими сортами оливок и специфическими методами производства, что придает маслу различные оттенки вкуса и аромата. Оливковое масло также широко используется в косметической индустрии для ухода за кожей и волосами, благодаря своим увлажняющим и питательным свойствам.

В древности оливковое масло считалось символом мира, благоденствия и здоровья, использовалось в обрядах и религиозных церемониях. Оливковые деревья, из плодов которых изготавливают оливковое масло, могут прожить более 1,000 лет, что делает их одними из самых долгоживущих деревьев на планете.

Библиографический список

1. *Пилипенко Т. В.* Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика [Электронный ресурс]: монография. СПб.: Троицкий мост, 2021. 110 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/146836> (дата обращения: 07.04.2024).
2. *Калашникова С. В.* История производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 200 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/338000> (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник: в 4 томах [Электронный ресурс] / С. Н. Гамидуллаев, С. Л. Николаева, Т. А. Захаренко, В. Н. Симонова. СПб.: Троицкий мост. Том III: Теоретические основы. Продовольственные товары. 2014. 400 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97168> (дата обращения: 07.04.2024).
4. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. СПб.: Лань, 2022. 304 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212369> (дата обращения: 07.04.2024).
5. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. СПб.: Лань, 2022. 304 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212369> (дата обращения: 07.04.2024).