ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

МАСЛОДЕЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 25509—82

Издание официальное

БЗ 8—93

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 001.4 : 637.232 : 006.354 Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МАСЛОДЕЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Термины и определения

Buttermaking industry. Terms and definitions

ГОСТ 25509—82*

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12 ноября 1982 г. № 4286 срок введения установлен

с 01.01.84

Постановлением Госстандарта от 05.12.86 № 3698 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения в области маслодельной промышленности.

Термины, установленные стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, научно-технической, учебной и справочной литературе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены «Ндп».

В случаях, когда необходимые и достаточные признаки понятия содержатся в буквальном значении термина, определение не приведено и, соответственно, в графе «Определение» поставлен прочерк.

Установленные определения можно, при необходимости, изменять по форме изложения, не допуская нарушения границ понятий.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

** Переиздание (декабрь 1993 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1986 г. (ИУС 2—87)*

© Издательство стандартов, 1983

© Издательство стандартов, 1994

Термин	Определение
ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ	
1. **Коровье масло**	Пищевой продукт, вырабатываемый из коровьего молока и состоящий из непрерывной жировой среды с равномерно распределенной в ней влагой и сухих обезжиренных веществ молока
2. **Сливочное масло**	Коровье масло, вырабатываемое из сливок различной жирности, являющееся эмульсией типа «вода в масле». Примечание. Сливочное масло может быть несоленым и соленым
3. **Сладкосливочное масло**	Сливочное масло, вырабатываемое из пастеризованных сливок
4. **Кислосливочное масло**	Сливочное масло, вырабатываемое из пастеризованных сливок с добавлением чистых культур молочнокислых бактерий
5. *Топленое масло*	*Коровье масло, получаемое в результате тепловой обработки сливочного масла, подсырного масла, масла-сырца*
СЫРЬЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ	
6. **Сырье для маслодельной промышленности**	*Молоко, сливки, используемые для производства коровьего масла*
7. **Натуральные сливки**	Сливки, без посторонних примесей, не подвергавшиеся сквашиванию, замораживанию, содержащие молочный жир и плазму сливок
8. **Сквашенные сливки**	Пастеризованные сливки, сквашенные чистыми культурами молочнокислых бактерий
9. **Сливки средней жирности**	Натуральные сливки с массовой долей жира от 32 до 45%, получаемые сепарированием молока
10. **Сливки повышенной жирности**	Пастеризованные сливки с массовой долей жира от 46 до 60%, получаемые сепарированием молока
11. **Высокожирные сливки**	Пастеризованные сливки с массовой долей жира более 60%, получаемые сепарированием молока или сливок
12. **Подсырные сливки**	Сливки, получаемые при сепарировании подсырной или творожной сыворотки
13. **Пахта**	Плазма сливок, полученная от переработки сливок в масло
14. **Закваска для сливочного масла**	Цельное или обезжиренное молоко, сквашенное чистыми культурами молочнокислых бактерий
15. **Пласт сливочного масла**	Однородная масса, образованная в результате соединения масляных зерен при их обработке

Термин	Определение
16. **Подсырное масло**	Полуфабрикат маслодельной промышленности, вырабатываемый из подсырных сливок
17. **Масло-сырец**	Полуфабрикат маслодельной промышленности, предназначенный для переработки на топленое масло
СОСТАВ КОРОВЬЕГО МАСЛА	
18. **Жир коровьего масла**	Молочный жир, представляющий комплекс простых и сложных липидов и их производных, свободных жирных кислот и жирорастворимых веществ
19. **Плазма сливочного масла и сливок**	Коллоидный раствор белков молока, истинный водный раствор лактозы, минеральных солей, молочной кислоты
20. **Сухой обезжиренный молочный остаток коровьего масла** СОМО КМ	Обезвоженная плазма коровьего масла
СТРУКТУРА КОРОВЬЕГО МАСЛА	
21. **Структура коровьего масла**	Пространственное расположение и взаимосвязь между отдельными компонентами коровьего масла
22. **Элементы структуры коровьего масла**	Отдельные компоненты коровьего масла, которые могут находиться в различном физическом состоянии
23. **Газовая фаза коровьего масла**	Мелкодиспергированные пузырьки воздуха, распределенные в жидком жире и плазме коровьего масла
24. **Дисперсность плазмы сливочного масла**	Размер и распределение капель плазмы сливочного масла в жировой среде
25. **Макроструктура коровьего масла**	Размер, форма, взаиморасположение структурных элементов коровьего масла, наблюдаемых невооруженным глазом или при небольшом увеличении
26. **Микроструктура коровьего масла**	Размер, форма, взаиморасположение структурных элементов коровьего масла, видимых в световых оптических микроскопах
27. **Ультрамикроструктура коровьего масла**	Размер, форма, взаиморасположение структурных элементов коровьего масла, видимых в электронных микроскопах
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОРОВЬЕГО МАСЛА	
28. **Вкус коровьего масла**	—
29. **Запах коровьего масла**	—
30. **Цвет коровьего масла**	—

Термин	Определение
31. Консистенция коровьего масла	Комплексный показатель качества коровьего масла, учитывающий степень его твердости, восстанавливаемости структуры, вытекания жидкого жира и термоустойчивости
32. Термоустойчивость сливочного масла	Показатель качества сливочного масла, характеризующий способность сохранять форму под действием собственной массы при температуре (30±1)°С в течение 2 ч
33. Восстанавливаемость структуры сливочного масла	Показатель качества сливочного масла, характеризующий способность восстанавливать структуру после разрушения за определенный период времени
34. Твердость сливочного масла	Показатель качества сливочного масла, характеризующий сопротивление его внешним деформациям
35. Вытекание жидкого молочного жира	Показатель качества сливочного масла, характеризующий его структуру и выражающийся количеством жидкой фазы молочного жира, выделившегося из образца сливочного масла при температуре (25±1)°С в течение 24 ч.
36. Йодное число молочного жира	Показатель химического состава жира, зависящий от массовой доли в нем ненасыщенных жирных кислот

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА КОРОВЬЕГО МАСЛА

37. Сбивание сливок	Метод производства сливочного масла, основанный на сбивании сливок в маслоизготовителях периодического или непрерывного действия
38. Преобразование высокожирных сливок Ндп. *Поточный метод* *Способ преобразования высокожирных сливок*	Метод производства сливочного масла, предусматривающий обращение жировой фазы высокожирных сливок за счет термомеханического воздействия на них в зоне кристаллизации жира в аппаратах непрерывного действия
39. Вакуумаслообразование	Преобразование высокожирных сливок в масло за счет быстрого охлаждения в условиях вакуума посредством испарения из них определенного количества влаги с образованием масляного зерна, которое при механической обработке превращается в сливочное масло
40. Высокотемпературная обработка сливок	Тепловая обработка сливок при температуре от 101 до 130°С с целью улучшения вкусовых качеств коровьего масла

Термин	Определение
41. Освежение сливок Ндп. *Промывка сливок*	Замена плазмы в некондиционных и подсырных сливках путем двух-, трехкратного сепарирования их водой или обезжиренным молоком
42. Физическое созревание сливок	Выдержка сливок при температуре от 5 до 12°С с целью перевода части жира в твердое состояние и изменения физико-коллоидных свойств оболочек жировых шариков
43. Биологическое созревание сливок	Сквашивание сливок при определенных технологических режимах под действием введенных молочнокислых и ароматообразующих бактерий
44. Длительное биологическое созревание сливок	Биологическое созревание сливок, при котором доза вводимых молочнокислых и ароматообразующих бактерий составляет от 0,3 до 0,5% от массы сквашиваемых сливок
45. Краткое биологическое созревание сливок	Биологическое созревание сливок, при котором доза вводимых молочнокислых и ароматообразующих бактерий составляет от 5 до 8% от массы сквашиваемых сливок
46. Раздельное биологическое созревание сливок	Биологическое созревание сливок, при котором непосредственно перед сбиванием смешиваются свежие и сквашенные сливки
47. Посолка сливочного масла	Внесение сухой соли и ее раствора в пласт сливочного масла или высокожирные сливки
48. Гомогенизация сливочного масла	Дополнительная механическая обработка масла с целью более тонкого распределения плазмы сливочного масла и улучшения его консистенции
49. Получение высокожирных сливок	Сепарирование сливок средней жирности на сепараторе для высокожирных сливок
50. Внесение наполнителей	Внесение в высокожирные сливки или пласт сливочного масла сахара, какао, кофе, плодово-ягодных соков и сиропов, различных вкусовых и ароматических наполнителей, сухого и сгущенного обезжиренного молока или пахты для получения нормализованной смеси при выработке коровьего масла
51. Кристаллизация молочного жира	Отвердевание части молочного жира в процессе физического созревания сливок или преобразования высокожирных сливок в масло при температуре от 5 до 22 °С
52. Обращение жировой фазы Ндп. *Смена жировой фазы*	Превращение жировой эмульсии типа «масло в воде» в эмульсию типа «вода в масле»

Термин	Определение
53. **Ультрафильтрация пахты**	Молекулярная фильтрация через мембрану, имеющую мелкие поры, через которые не проходят высокомолекулярные вещества с молекулярной массой выше 2000, с получением белкового концентрата с низким содержанием лактозы, минеральных солей и фильтрата
ПОРОКИ КОРОВЬЕГО МАСЛА	
54. **Порок коровьего масла**	Отклонение органолептических показателей, химического состава, упаковки и маркировки коровьего масла от показателей, предусмотренных стандартом, возникающее при использовании недоброкачественного сырья, нарушении технологических режимов и хранении
55. **Штафф сливочного масла**	Порок верхнего слоя сливочного масла, выражающийся в образовании темно-желтого покрытия, имеющего неприятный запах и вкус
56. **Мучнистость сливочного масла**	Порок консистенции и вкуса сливочного масла, выражающийся наличием в структуре сливочного масла твердых жировых частиц, ощущаемых органолептически
57. **Кормовой вкус (запах) коровьего масла**	Порок вкуса (запаха) масла, обусловленный специфическими вкусовыми и пахучими веществами, образующимися при поедании животными пахучих растений и кормов или при адсорбировании молоком запахов этих растений
58. **Затхлый запах коровьего масла**	Порок запаха коровьего масла, возникающий в результате накопления в нем продуктов расщепления белков плазмы под влиянием развития посторонней, в том числе гнилостной, микрофлоры
59. **Металлический вкус коровьего масла**	Порок вкуса коровьего масла, характеризующийся повышенным содержанием в нем солей тяжелых металлов или развитием посторонней специфической микрофлоры
60. **Пригорелый вкус (запах) коровьего масла**	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, вызванный частичной коагуляцией и пригоранием белка в результате нарушения режимов высокотемпературной обработки или пастеризации сливок
61. **Кислый вкус (запах) сладкосливочного масла**	Порок вкуса (запаха) сладкосливочного масла, появляющийся в результате развития молочнокислых бактерий

Термин	Определение
62. Излишне кислый вкус (запах) кислосливочного масла	Порок вкуса (запаха) кислосливочного масла, появляющийся при кислотности масла выше 55°Т
63. Вкус (запах) нефтепродуктов (химикатов) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, характеризующийся привкусом бензина, отработанного газа, керосина, смазочных веществ, химикатов и лекарств
64. Сырный вкус (запах) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, возникающий при расщеплении белков плазмы при развитии протеолитических бактерий
65. Гнилостный вкус (запах) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, возникающий под влиянием протеолитических бактерий, а также вызванный микрококками, расщепляющими белок и жир, и флюоресцирующими бактериями, образующими триметиламин
66 Горький вкус коровьего масла	Порок вкуса коровьего масла, возникающий вследствие образования пептонов при расщеплении белков плазмы под действием протеолитических бактерий, споровых палочек и некоторых видов флюоресцирующих бактерий
67. Прогорклый вкус (запах) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, возникающий при расщеплении молочного жира под действием микроорганизмов и окислительных процессов
68 Салистый вкус (запах) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, вызванный окислением жирных кислот с образованием оксисоединений, характеризующийся ощущением привкуса сала
69. Олеистый вкус коровьего масла	Порок вкуса коровьего масла, характеризующийся привкусом растительного масла и возникающий при окислении линолевой кислоты молочного жира и повышении содержания растворимых азотистых соединений плазмы
70. Рыбный вкус (запах) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, возникающий при расщеплении лецитина с образованием триметиламина
71 Плесневый вкус (запах) коровьего масла	Порок вкуса (запаха) коровьего масла, характеризующийся развитием на поверхности и в воздушных прослойках масла вегетативной плесени
72 Крошливая консистенция сливочного масла	Порок консистенции сливочного масла, возникающий при неудовлетворительном распределении плазмы сливочного масла и нарушении режимов хранения

Термин	Определение
73. Мягкая консистенция коровьего масла	Порок консистенции коровьего масла, характеризующийся недостаточной механической твердостью и слабой термоустойчивостью
74. Засаленная консистенция сливочного масла	Порок консистенции сливочного масла, выработанного методом сбивания сливок, появляющийся при избыточном выделении свободного жира и вырабатывании в масло повышенного количества воздуха и влаги, а также при тонком их диспергировании
75. Слоистая консистенция сливочного масла	Порок консистенции сливочного масла, выработанного методом преобразования высокожирных сливок, характеризующийся расслоением монолита масла при разрезании
76. Рыхлая консистенция сливочного масла	Порок консистенции сливочного масла, возникающий при недостаточной связанности монолита масла, при избытке газовой фазы
77. Неоднородность цвета сливочного масла	Порок цвета сливочного масла, обусловленный наличием крупных капель плазмы сливочного масла, смешиванием масла различной окраски и неравномерным диспергированием рассола в соленом масле
78. **Фисташковый цвет топленого масла**	Порок цвета топленого масла, вызванный окислением каротина, растворенного в жидком жире

(Измененная редакция, Изм. № 1).

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Вакуумаслообразование 39
Вкус кислосливочного масла излишне кислый 62
Вкус коровьего масла 28
Вкус коровьего масла гнилостный 65
Вкус коровьего масла горький 66
Вкус коровьего масла кормовой 57
Вкус коровьего масла металлический 59
Вкус коровьего масла олеистый 69
Вкус коровьего масла плесневелый 71
Вкус коровьевого масла пригорелый 60
Вкус коровьего масла прогорклый 67
Вкус коровьего масла рыбный 70
Вкус коровьего масла салистый 68
Вкус коровьего масла сырный 64
Вкус нефтепродуктов коровьего масла 63

Вкус сладкосливочного масла кислый 62
Вкус химикатов коровьего масла 63
Внесение наполнителей 50
Восстанавливаемость структуры сливочного масла 30
Вытекание жидкого молочного жира 35
Гомогенизация сливочного масла 48
Дисперсность плазмы сливочного масла 24
Жир коровьего масла 18
Закваска для сливочного масла 14
Запах кислосливочного масла излишне кислый 62
Запах коровьего масла 29
Запах коровьего масла гнилостный 65
Запах коровьего масла затхлый 58
Запах коровьего масла кормовой 57
Запах коровьего масла плесневелый 71
Запах коровьего масла пригорелый 60
Запах коровьего масла прогорклый 67
Запах коровьего масла рыбный 70
Запах коровьего масла салистый 68
Запах коровьего масла сырный 64
Запах нефтепродуктов коровьего масла 63
Запах сладкосливочного масла кислый 62
Запах химикатов коровьего масла 63
Консистенция коровьего масла 31
Консистенция коровьего масла мягкая 73
Консистенция сливочного масла засаленная 74
Консистенция сливочного масла крошливая 72
Консистенция сливочного масла рыхлая 76
Консистенция сливочного масла слоистая 75
Кристаллизация молочного жира 51
Макроструктура коровьего масла 25
Микроструктура коровьего масла 26
Масло кислосливочное 4
Масло коровье 1
Масло подсырное 16
Масло сладкосливочное 3
Масло сливочное 2
Масло—сырец 17
Масло топленое 5
Метод поточный 38
Мучнистость сливочного масла 56
Неоднородность цвета сливочного масла 77
Обработка сливок высокотемпературная 40
Обращение жировой фазы 52
Освежение сливок 41
Остаток коровьего масла молочный обезжиренный сухой 20
Пахта 13
Плазма сливочного масла и сливок 19
Пласт сливочного масла 15
Получение высокожирных сливок 49
Посолка сливочного масла 47
Промывка сливок 41
Преобразование высокожирных сливок 38
Порок коровьего масла 54

Сбивание сливок	37
Сливки высокожирные	11
Сливки натуральные	7
Сливки повышенной жирности	10
Сливки подсырные	12
Сливки сквашенные	8
Сливки средней жирности	9
Смена жировой фазы	52
Созревание сливок биологическое	43
Созревание сливок биологическое длительное	44
Созревание сливок биологическое краткое	45
Созревание сливок биологическое раздельное	46
Созревание сливок физическое	42
СОМО КМ	20
Способ преобразования высокожирных сливок	38
Структура коровьего масла	21
Сырье для маслодельной промышленности	6
Твердость сливочного масла	34
Термоустойчивость сливочного масла	32
Ультрамикроструктура коровьего масла	27
Ультрафильтрация пахты	53
Фаза коровьего масла газовая	23
Цвет коровьего масла	30
Цвет топленого масла фисташковый	78
Число йодное молочного жира	36
Штафф сливочного масла	55
Элементы структуры коровьего масла	22

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *В. И. Варенцова*

Сдано в набор 15.01.94. Подп. в печ. 03.02.94. Усл. печ. л. 0,70 Усл. кр.-отт. 0,70. Уч.-изд. л. 0,83. Тир. 365 экз. С 1009.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 11

gost.e-ecolog.ru