

Масло холодного прессования - уникальный продукт

Элитное масло холодного прессования можно сделать только из элитного подсолнечника. Такое масло имеет приятный, нежный вкус с мягким ароматом свежего подсолнечного ядра и легким ореховым привкусом.

До ГОСТа руки не дошли

Скажем сразу, Государственного стандарта (ГОСТА) на масла холодного прессования (холодного отжима) в России не существует. И в этом нет чьей-либо злой воли или умысла. Нормативный документ просто никто не заказывал, по причине отсутствия массового выпуска масел холодного прессования. Почему же так получилось?

До 1990 года в нашей стране было много сделано по развитию масложировой промышленности в целом. Но до масел холодного прессования - качественных, но более дорогих, руки как говорится «не дошли». Скорее всего, возобладали точка зрения, что такие масла не по карману советскому человеку и государству.

В 1990-2000 годах, в «потерянном» десятилетии были другие проблемы: масложировой отрасли нужно было выжить. Но еще более значим, на наш взгляд, следующий фактор: отсутствие общественного заказа на качественную, но более дорогую продукцию. С начала 2000 годов ситуация начала меняться: стало больше информации, появился спрос на здоровое и безопасное питание.

Нагреть - значит испортить

Отсутствие массового выпуска масел холодного прессования не означает, что в этом направлении ничего не делалось. Был накоплен приличный положительный опыт, который показал, что из высококачественного подсолнечника можно произво-

дить нерафинированное масло холодного прессования, достоинства которого трудно переоценить.

В основу разработки подсолнечных нерафинированных масел холодного прессования «Краснодарское элитное высокоолеиновое» и «Краснодарское элитное» заложено несколько принципов:

Элитное масло можно сделать только из элитного подсолнечника, который не подвергался обработке гербицидами и десикантами. Если посевы подсолнечника попадают под дождь во время уборки, такой подсолнечник использовать нельзя, естественная влажность семян при уборке не должна превышать 6,5-7%.

Как итог: физико-химические показатели семян подсолнечника не должны превышать: кислотное число (К.Е.) - 0,5-0,6; перекисное число (П.Е.) - 0,5-0,7; анизидиновое число (А.Е.) - 0,1-0,2.

Температура на всех этапах подготовки маслосемян и выжима масла не должна превышать 50 °С, так как уже при 68 °С в масле начинают происходить процессы, ведущие к потере биологической и витаминной ценности, сокращению сроков хранения, потере свежести продукта.

Также важный и необходимый момент - фильтрация должна производиться только на тканевых фильтрах, не допускается применение никаких химических веществ (щелочи, отбелной глины и др.); фасовка только в темную стеклянную бутылку для защиты от лучей ультрафиолета, которые приводят к порче масла.

Как выбрать правильное масло

Термин «холодное прессование» или «холодный отжим» уже на слуху у потребителей и это определенная степень доверия к продуктам с такой маркировкой.

Продолжение. Начало в № 21

| Наименование показателя | Норма для нерафинированного подсолнечного масла ГОСТ Р 52465-2005 | | Фактически у масел горячего прессования | Фактически у масел холодного прессования | |
|---------------------------|---|-------------|---|--|-------------------------|
| | Высший сорт | Первый сорт | | «Краснодарское элитное высокоолеиновое» | «Краснодарское элитное» |
| Кислотное число (К.Е.) | 1,5 | 4,0 | 1,5-5,0 | 0,4 | 1,1 |
| Перекисное число (П.Е.) | 7,0 | 10,0 | 5,0-12,0 | 1,5 | 2,5 |
| Анизидиновое число (А.Е.) | Не нормируется, но в общемировой практике - не более 3 ед. | | 1,0-8,0 | 0,2 | 0,2 |

Кислотное число (К.Е.) характеризует количество свободных жирных кислот в масле. Измеряется в мг КОН/г.
Перекисное число (П.Е.) характеризует количество перекисей и гидроперекисей в масле, именно их присутствие обуславливает неприятные вкус и запах масла. Измеряется в ммоль активного кислорода/кг.
Анизидиновое число (А.Е.) - это мера концентрации а, в-ненасыщенных альдегидов (вторичных продуктов окисления), встречающихся в масле. В маслах с высоким анизидиновым числом чувствовались прогорклость, горечь, окисленный привкус.

Но отсутствие специального ГОСТа дает большую волю производителю: от вольной трактовки до сознательной фальсификации.

Как отличить настоящее нерафинированное подсолнечное масло холодного прессования от подделки?

Наверное, каждый житель Краснодарского края хотя бы

иногда срывал шляпку почти созревшего подсолнечника. Съешьте немного очищенных семян, естественно, не нагревая на сковороде. Именно такими должны быть вкус и запах настоящего масла холодного прессования.

Это простой, но самый эффективный тест. Мы провели сотни дегустаций в торговых сетях, и по нашим наблюдениям, свыше 90% потребителей понимают о каком качестве идет речь.

Можно сравнить и физико-химические показатели.

Особое внимание следует уделять показателю анизидинового числа. По нашим данным, если этот показатель выше 0,7 единиц, масло никак не может быть подсолнечным маслом холодного прессования. Добросовестный производитель укажет показатель анизидинового числа в удостоверении качества, недобросовестный скажет, что этот показатель не регламентируется ГОСТом.

Цена вопроса

Настоящее нерафинированное подсолнечное масло холодного прессования имеет всего один недостаток - оно недешево. Из-за низкого выхода (25%) себестоимость продукта сразу удваивается. Высококачественный подсолнечник стоит на 15-20% дороже обычного, а высокоолеиновый дороже обычного еще на 25%, прибавим дополнительные расходы, связанные с тщательной очисткой сырья, фасовкой в стеклянную бутылку, и себестоимость возрастает в 3 раза.

Но можно ли сравнивать низкопробное вино с марочным многолетней выдержки? Что интересно и то, и другое вино будет иметь одинаковую энергетическую ценность и сделаны из винограда. Но какая огромная разница в букете, вкусе, послевкусии!

То же и с маслом. Можно сделать обезличенный жир, а можно - в высшей степени полезное, вкусное и безопасное масло. Кстати, энергетическая ценность у них будет одинакова.



СПРАВКА

ООО «Натуральные продукты» - производственная фирма, расположенная в с. Свободное Брюховецкого района Краснодарского края, специализирующаяся на переработке масличных культур.

Телефон: (86156) 54630, 54629
 Телефон горячей линии по маслам холодного прессования: 8-918-3531222
 e-mail: Natural-produkt@mail.ru
 Сайт: <http://натурал-продукт.рф/>