СПРЕД.

ГБПОУ РХ ПУ-16
Мастер п\о Антоненко Г. В.

Спред (spread) — модный англицизм, который на русский язык одним словом не переводится, означает «мажущиеся, пастообразные продукты (джем, паштет, масло и т.п.). В русском языке, благодаря новому ГОСТу Р 52 100, слово сузило свое значение и применяется для обозначения масложировых легко намазывающихся (или по-научному - обладающих пластичной консистенцией) продуктов.

Популярность спредов обоснована, прежде всего, полезностью продукта, содержанием в нем жирорастворимых витаминов, низким содержанием (или даже отсутствием) животных жиров, источников холестерина. Кроме того, более мягкая консистенция спреда позволяет более широко использовать его в кулинарии чем масло. При этом не теряется главное — качественные спреды обладают вкусом сливочного масла.

В соответствии с принятым 01.07.2004 ГОСТом Р 52100–2003 «Спреды и смеси топленые» спреды представляют собой продукт с массовой долей жира от 39% до 95% включительно, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел с добавлением пищевых, вкусоаром
или без н

Спред - это "легкое масло", которое производится из сливок и имеет низкое содержание холестерина. Спред имеет сбалансированный состав: помимо молочных в него входят и растительные жиры, доля жиров должна быть не менее 39-ти процентов. Легко размазывается, даже при охлаждении в холодильнике. Спреды предназначены для непосредственного употребления в пищу, использованию в кулинарии, а также для диетического питания.

Согласно ГОСТ Р 52100-2003, «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия.». Спреды, как и сливочное масло, принято разделять на виды:

- *сливочно-растительные* содержат более 50 % молочного жира (наиболее близок к натуральному сливочному маслу)
- *растительно-сливочные* содержат от 15 до 49 % молочного жира
- *растительно-жировые* не содержат молочного жира (практически чистый маргарин)

- Наиболее распространенные товарные марки:
- "**Преображенское**" - спред растительно-сливочный;
- "**Крестьянское застолье**" - растительно-сливочный спред;
- "**Кремлевское" и "Крестьянское" -** спред растительно-сливочный;
- "**Застолье ветлужское" и "Ветлужское**" - спред сливочно-растительный;
- "**Шоколадное" -** спред;
- "**Легкое" -** среднежирный спред растительно-сливочный;
- "**Старокрестьянское" -** спред растительно-сливочный;
- "**Кулебакское" -** высокожирный спред растительно-сливочный;
- "**Славянское**" - спред сливочно-растительный, 82% жирности;
- "**Старославянское**" - спред сливочное" растительно-сливочный, 72% жирности;
- "**Кремлевское**" - спред растительно-сливочный высокожирный, 72,5% жирности;
- "**Деревенское мягкое**" - спред растительно-жировой, 60% жирности.

Технология спредов - технология новая, ГОСТ на эту продукцию разработан совсем недавно - в июле 2004 года. И он четко разделяет спред и сливочное масло. **Спред - ни в коем случае не масло**.

Маслом сливочным коровьим можно назвать лишь продукт, изготовленный из натуральных сливок жирностью не ниже 64%. А в спредах используют и сливки, и молоко цельное, и пахту, а также в обязательном порядке растительное масло (это может быть подсолнечное, соевое, арахисовое, пальмовое, кукурузное). Допускается добавление витаминов, пищевкусовых добавок, ароматизаторов.

В то же время спред - и не маргарин. Отличие в том, что в спредах содержание натурального молочного сырья значительно выше, чем в маргарине. Отличие спреда от маргарина в том, что в спредах ограничено применение гидрогенизированных жиров, а в маргарине такого ограничения практически нет.

Существуют технологии, когда спред становится близок сливочному маслу аналогичного состава. В этом случае возможное соотношение молочного и растительного жиров в жировой фазе должно составлять от 85/15 до 15/85. Предпочтительная доля растительного жира в жировой фазе до 50%. Наряду с традиционно используемыми ингредиентами для производства спредов производители используют пектин.

Требования к консистенции и структурно-механическим характеристикам спреда остаются такими же, как к сливочному маслу:

- - консистенция продукта при 12±2◦С должна быть пластичной, однородной, поверхность на срезе блестящей, сухой на вид;
- - продукт должен хорошо сохранять форму при комнатной температуре;
- - легко намазываться;
- - не терять пластичности при замораживании и размораживании.

- Мягкая консистенция (нетермоустойчивый спред) – продукт не имеет достаточной прочности. При температуре 5-6◦С спред имеет удовлетворительную консистенцию, при 10-12◦С размягчается и тянется за ножом, а при 18-20◦С продукт становится излишне мягким. Спред с такой консистенцией характеризуется пониженной устойчивостью и способностью удерживать жидкий жир.
- Пластичность – один из основных показателей качества спредов. Она зависит от соотношения твердой и жидкой фаз.
- Крошливость – во многом определяется состоянием жировой фазы (степенью ее отвердевания, размерами и формой образующихся кристаллов, равномерностью их распределения). Спреды с крошливой консистенцией характеризуются повышенной твердостью и хрупкостью, тугоплавкостью, недостаточной связанностью монолита.
- Ломкая и колющаяся консистенция – эти пороки вызваны теми же причинами и характеризуют разную степень интенсивности крошливости.
- Рыхлость – возникает вследствие недостаточной связанности монолита. Основной причиной, способствующей образованию порока, в основном является избыток газовой фазы. Рыхлые спреды характеризуются пониженной твердостью.
- Мучнистая консистенция – проявляется в неоднородности расплавления пробы на языке. В зависимости от степени интенсивности различают следующие степени: мучнистость, песчанистость или крупинчатость. Заметного влияния на пластичность спреда данный порок не оказывает. Физической сущностью данного недостатка является структурная неоднородность продукта.
- Слоистая структура - при разрезании разделяется на отдельные слои- расслаивается. Возникновение порока объясняется неравномерным структурным распределением в масле жидкой фракции жира. Слоистость является показателем физической неоднородности (нарушения гомогенности) продукта.
- Вытекающая плазма (влага) – проявляется в том, что из монолита продукта при разрезании выделяются капли свободной плазмы (влаги). В существующей классификации выделяют два порока – крупная слеза (водянистый спред, с крупной слезой, с вытекающей влагой) и мутная слеза. Вытекающая плазма свидетельствует о неравномерном и неудовлетворительном ее распределении в продукте.
- Засаленная консистенция – характеризуется пониженной упругостью и повышенной прилипаемостью (тянется за ножом при срезах). На разрезе засаленный спред характеризуется

На каждую упаковочную единицу спреда в потребительской таре наклеивают этикетку или наносят типографским способом маркировку, содержащую:

- наименование спреда, индивидуальное фирменное наименование в кавычках, исключающее слово "масло" непосредственно, в словосочетаниях, в корне наименования;
- массовую долю жира;
- товарный знак (при наличии);
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая

страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя и организации в Российской Федерации,

уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии).

- массу нетто, г;
- состав спреда ;
- пищевкусовые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ГМИ (при их применении);
- пищевую ценность, в том числе для сливочно-растительных и растительно-сливочных спредов - массовую долю молочного жира, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);
- содержание консервантов (при наличии);
- срок годности;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации.

Дату изготовления разрешается наносить любым способом, обеспечивающим четкое ее обозначение и прочтение.

Информацию представляют на русском языке, а дополнительно по требованию заказчика - на государственных языках субъектов Российской Федерации и родных языках народов Российской Федерации.

Спреды транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается при перевозках для местной реализации использовать

автотранспорт без специального оборудования для охлаждения.

Температура спредов при реализации с предприятий должна быть:

- для сливочно-растительных спредов , упакованных монолитом, - не выше 10 -С; упакованных в потребительскую тару, - не выше 5 -С;

- для растительно-сливочных и растительно-жировых спредов и

- не выше 10 -С.

Спреды должны храниться при следующих температурных режимах:

- сливочно-растительные и растительно-сливочные спреды - от минус 25 -С до плюс 5 -С включительно;

- растительно-жировые спреды - от минус 20 -С до плюс 15 -С включительно.

Не допускается хранение спредов вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Изготовитель гарантирует соответствие спредов и топленых смесей требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Сроки годности спредов и топленых смесей устанавливает

изготовитель в зависимости от температуры хранения, наличия

потребительской упаковки, вида упаковочного материала,

рецептурного состава.

Срок годности на продукт конкретного наименования приводится в

нормативных и технических документах.

www.opt-union.ru

На упаковке со спредом не должно присутствовать слово «масло». Должно быть четко написано, что это именно сливочно-растительный продукт.

Для изготовления спредов не допускается использование следующих антиокислителей: бутилокситолуола Е 321, бутилоксианизола Е 320, третбутилгидрохинона Е-319, галлатов - Е-310 пропилгаллат, Е-311 октилгаллат, Е-312 додецилгаллат, Е-313 этилгаллат.

Список используемой литературы:

ГОСТ Р 52100-2003 « Спреды и смеси топленые. Общие технические условия».

Сайты в интернете:

- **www.delovseh.ru**
- **www.znaytovar.ru**
- **www.wikipedia.ru**
- **www.kiprino.ru**