

دانستنی‌هایی درباره‌ی کره پاستوریزه



کره، چربی حاصل از زدن خامه معمولی (شیرین) و یا خامه ترش (پرورده) است که حاوی بیش از 80 درصد چربی، حداکثر 16 درصد آب، 0/4 درصد پروتئین و حدود 2 درصد نمک است.

کره، چربی حاصل از زدن خامه معمولی (شیرین) و یا خامه ترش (پرورده) است که حاوی بیش از 80 درصد چربی، حداکثر 16 درصد آب، 0/4 درصد پروتئین و حدود 2 درصد نمک است.

کره یک امولسیون آب در روغن است، قطرات کوچک آب به طور هموژن و یکنواخت در فاز مداوم روغن پخش و پراکنده هستند. خامه‌ای که برای کره‌گیری استفاده می‌شود دارای 35 تا 42 درصد چربی شیر است.

انواع کره

کره انواع مختلفی دارد که عبارتند از:

کره شیرین با نمک طعام، کره شیرین بدون نمک طعام، کره ترش با نمک طعام، کره ترش بدون نمک طعام.

کره شیرین

در روش‌های سنتی، خامه کهنه و پاستوریزه را پس از حرارت دادن و کره‌زنی به صورت کره در می‌آورند. در این فرآیند بخش مایع که دوغ کره نامیده می‌شود، جدا می‌گردد.

تبدیل خامه به کره شامل شکستن امولسیون روغن در آب و تبدیل آن به امولسیون آب در روغن است. اگر نمک اضافه نشود، آن را کره شیرین بدون نمک و اگر اضافه شود، کره شیرین نمک زده می‌نامند. هر چه کره‌گیری در دمای کمتری صورت گیرد، میزان تری گلیسیریدهای جامد یعنی کریستال‌های موجود در چربی افزایش یافته و کره سفت‌تری تهیه می‌شود.

کره ترش

در اثر افزودن استارترهای تولید کننده اسیدلاکتیک به کره و حرارت دادن، مواد معطری مانند دی استیل به وجود می‌آید و کره ترش تهیه می‌شود. در این روش نیز پس از حرارت دادن و کره‌زنی، دوغ کره به وجود می‌آید. اگر نمک به آن اضافه شود، کره ترش با نمک و اگر افزوده نشود، کره ترش بدون نمک تهیه می‌شود.

در اثر افزودن استارترهای تولید کننده اسیدلاکتیک، لاکتوز به اسیدلاکتیک تبدیل می‌شود. استارترهایی که مواد معطری چون دی استیل تولید می‌کنند توسط استرپتوکوکوس دیاستی‌لاکتیس به وجود می‌آیند.

ویژگی‌های کره

* رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال و لکه باشد.

* بافت کره باید یکنواخت بوده و به صورت دانه‌ای نباشد و در هر مقطع برش کره، قطرات آب و حباب‌های هوا دیده نشود.

* کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر نامناسب غیرطبیعی، ترشیدگی، تند، پنیری و... باشد.

کره از اسیدهای چرب مختلف با زنجیرهای کوتاه، متوسط و بلند تشکیل شده است. اسیدهای چرب با زنجیرهای کوتاه و متوسط،

نسبت به اسیدهای چرب با زنجیره طولانی به مراتب آسان‌تر هضم می‌شوند.

در این میان، سن حیوان، سن شیردهی، نوع تغذیه (نوع علوفه) فصل و بسیاری از عوامل دیگر به قوام چربی شیر و نوع اسیدهای چرب تأثیر می‌گذارند.

با تغذیه حیوان از علوفه تازه، مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع کره افزایش می‌یابد، به عکس با تغذیه حیوان از علوفه خشک، اسیدهای چرب اشباع زیاده‌تر شده و نقطه ذوب چربی جامد افزایش می‌یابد.

فرآیند تولید کره

کره سازی به دو روش انجام می‌شود؛ مداوم و غیر مداوم.

در روش مداوم از ماشین‌های کره‌زنی و در روش غیر مداوم از گردونه کره‌زنی یا چرن استفاده می‌شود.

روش غیر مداوم

روش غیر مداوم، که از گردونه کره‌زنی استفاده می‌شود، هر قدر خامه در گردونه کره‌زنی بیشتر تکان داده شود، عمل کره‌زنی سریع‌تر صورت می‌گیرد. مدت کره‌زنی 35 تا 45 دقیقه طول می‌کشد. جریان کره‌زنی و پایان کار را از روی دریچه شیشه‌ای گردونه می‌توان مشاهده نمود. در روی دریچه شیشه‌ای گردونه ابتدا خامه مثل شیر جریان پیدا می‌کند و رنگ شیری مات به شیشه می‌دهد، سپس کم کم دانه‌های کره روی شیشه شفاف ظاهر می‌شوند.

پس از تشکیل دانه‌های کره، سرعت چرخش گردونه را کند نموده، آن را چند دقیقه دیگر به آهستگی می‌چرخانند و سپس متوقف ساخته، دوغ حاصله از کره‌زنی را خارج می‌سازند، پس از شستشوی دانه‌های کره و نمک زنی به آن‌ها، عملیات مالش دادن کره آغاز می‌شود. این عمل باعث چسبیدن دانه‌های کره به یکدیگر و پخش یکنواخت آب در بستر چربی می‌شود.

امروزه مالش دادن کره در داخل خود گردونه صورت می‌گیرد، بدین ترتیب که پس از شستشوی دانه کره، گردونه را به آهستگی به چرخش درآورده، در نتیجه فشار توده کره و ضرباتی که در اثر برخورد با دیواره گردونه حاصل می‌شود، کره مالش داده می‌شود.

روش مداوم

ابتدا خامه وارد استوانه کره‌زنی می‌گردد. این استوانه دارای یک وسیله همزن است که با موتوری قابل تنظیم در سرعت‌های مختلف حرکت می‌کند. عمل تبدیل خامه به کره با سرعت در استوانه صورت گرفته و با پایان یافتن عمل، دانه کره و دوغ کره وارد قسمت جداسازی می‌شود که به آن قسمت مالش دادن اولیه گفته می‌شود. کره از دوغ جدا می‌شود، اولین مرحله شستشوی دانه کره به وسیله دوغ کره‌ای که سرد شده و دوباره در دستگاه جریان یافته، انجام می‌شود.

عمل مالش دادن به کمک ابزار پیچ مانندی که سبب راندن کره به مرحله بعدی نیز می‌گردد صورت می‌گیرد. با خروج کره از این بخش، محصول از یک مجرای قیفی شکل و صفحه سوراخ داری می‌گذرد که به بخش فشار دادن و خشک کردن موسوم است. در این قسمت دوغ باقی مانده در کره خارج و دانه‌های کره به مرحله بعدی یا مالش دادن ثانویه هدایت می‌شوند. بخش بعدی مالش در شرایط خلأ می‌باشد که هوای موجود در کره را کاهش می‌دهد. مرحله آخر مالش دادن کره از چهار بخش کوچک است.

محصول نهایی از محل خروج ماشین به صورت یک نوار مداوم خارج شده، از طریق ظرف نگهداری به سمت ماشین‌های بسته بندی منتقل می‌گردد.

در کارخانجات کره‌زنی، خامه تحویل گرفته شده باید پاستوریزه باشد، در طی حمل و نقل نیز باید دقت شود که از آلودگی دوباره آن جلوگیری شود. امروزه در بیشتر کارخانجات دنیا، روش مداوم برای تولید کره استفاده می‌شود.

بسته بندی کره

موادی که در بسته‌بندی کره مورد استفاده قرار می‌گیرند باید غیرقابل نفوذ به چربی، نور، مواد بودار و رطوبت باشند. اگر بسته‌بندی مناسب نباشد، سطح کره زرد پررنگ شده و در واقع اکسید می‌شود.

نگهداری کره

اصولاً کره باید در جای خنک نگهداری شود و دور از نور آفتاب قرار گیرد. قابلیت نگهداری کره به دما بستگی دارد. برای نگهداری طولانی مدت کره باید در دمای 18 - درجه سانتی‌گراد قرار گیرد، چرا که در دمای 4 درجه سانتی‌گراد فقط به مدت یک هفته می‌توان آن را نگه داشت.

کره نباید در نزدیکی مواد بودار و همچنین به مدت طولانی در تماس با برخی از فلزات مانند مس قرار گیرد.

نکات مهم

* از مصرف کره غیرپاستوریزه (قله) به صورت مستقیم باید خودداری نمود، چنین کره ای را می‌توان به عنوان کره آشپزخانه در پخت و پز استفاده نمود.

* کره برای کسانی که چاق هستند و رژیم‌های لاغری دارند، هم چنین کسانی که میزان چربی خون آن‌ها بالا است، توصیه نمی‌شود.

* مصرف کره برای کودکان، کسانی که فعالیت بدنی دارند و افرادی که در نواحی سردسیر زندگی می‌کنند مناسب است.

* کره در مقابل هوا، تند می‌شود، علت تندی کره، اسید بوتیریکی است که در آن پیدا می‌شود. این اسید سم است.

* اگر کره رنگ سفیدی پیدا کند و بوی تند بدهد، نوع فساد، فساد ترش است که طی آن اسیدهای چرب از گلیسرول جدا شده و اسیدهای چرب فرار عامل اصلی بوی تند کره هستند.

خوردن کره و پنیر و اثر آن‌ها بر قلب

نتایج یک بررسی جدید تایید می‌کند برخلاف باورهای عمومی مردم که معتقدند خوردن کره و پنیر موجب حمله قلبی می‌شود، در واقع مصرف فرآورده‌های لبنی خطری را متوجه این عضو مهم در بدن نمی‌کند.

متخصصان دانشگاه براون در آمریکا که روی هزاران فرد میانسال مطالعه کردند و دریافتند که حتی در افرادی که بیش از نیم کیلو پنیر خوردند خطر بروز حمله قلبی شدت پیدا نکرد.

این کارشناسان معتقدند که چربی‌های اشباع شده در لبنیات تحدیدی برای قلب محسوب نمی‌شوند و از سوی دیگر سایر ریزمغذی‌ها مثل کلسیم و ویتامین D موجود در لبنیات می‌توانند از قلب در برابر بیماری‌ها محافظت کنند.

اگر در مصرف هر ماده غذایی رعایت تعادل را بنمایید، می‌توانید از مزایای آن‌ها بهره‌مند شوید.