

DYSPERWODY

kontrola prawidłowości rozmieszczenia wody w maśle.

1. Sposób użycia.

Koniec torebki foliowej obciąć nożyczkami, wysunąć wskaźnik z przekładką, przyłożyć do świeżo odstoniętej warstwy masła (papierek należy tak przyłożyć, ażeby go nie przesunąć po powierzchni masła) lekko wygładzić jego powierzchnię suchą szpatułką, zdjąć i obejrzeć. Przyłożony do masła papierek zabarwia się na kolor niebiesko-fioletowy w tych miejscach, w których znajdują się kropelki wolnej wody (plazmy masła).

W zależności od stopnia wygniecenia uzyskamy odpowiednie rozmieszczenie wody w maśle, a w następstwie czego uzyskamy na papierku obraz — fotografię barwnych plam.

2. Interpretacja wyników.

Do określenia stopnia rozmieszczenia wody stosuje się skalę punktową (0- 3), według której klasyfikuje się masło, przyjmując przy tym kryteria zamieszczone w tabeli

Określenie słowne rozmieszczenia wody w maśle	Wielkość (średnica) i gęstość występujących plam na papierku wskaźnikowym	Klasa ilość punktów
Bardzo złe	Średnica 3mm - 8 mm występujące gęsto (zajmują około 20% powierzchni papierka)	0
Złe	średnica 1mm - 3 mm występujące umiarkowanie gęsto, (zajmują około 10% powierzchni papierka)	1
Dostateczne	Średnica 0,3mm - 1 mm występujące rzadko (zajmują około 5% powierzchni papierka)	2
Dobre	Brak plamek	3

Wymogom klasy 3 winno odpowiadać szczególnie masło przeznaczone do składowania.

2. Uwagi końcowe.

1. Należy ograniczyć do minimum dotykanie wskaźników „DYSPERWOD” palcami, zwłaszcza wilgotnymi. Po zmianie barwy papierki tracą swoje właściwości. Opakowanie należy otworzyć na jednym końcu na tyle, ażeby można było opuszką wskazującego palca wyciągnąć papierek i bezpośrednio przyłożyć do masła.

2. Papierki należy chronić przed parami amoniaku, wilgocią i światłem. Doskonałe zabezpieczenie papierków uzyskuje się przez przechowywanie ich w woreczku z folii polietylenowej.

3. Prawidłowe rozmieszczenie wody (plazmy) w maśle jest jednym z bardzo ważnych czynników trwałości masła, lecz nie jedynym. Dobre wygniatanie masła nie zwalnia od przestrzegania wszystkich innych podstawowych zasad wymaganych przy produkcji masła trwałego — lecz znacznie poprawia trwałość masła podczas składowania.

SP-13/LABLACTA /103



Lablacta E. Sędrowska J.Toriński Sp.J.
ul.15 Dywizji 4; 10-165 OLSZTYN
tel. +48 (89) 651 27 00,
e mail:biuro@lablacta.pl