

Преобразование высокожирных сливок

13) преобразование высокожирных сливок - процесс получения сливочного масла путем изменения типа эмульсии из "жир в молочной плазме" в "молочная плазма в жире". Преобразование высокожирных сливок осуществляется при интенсивном термодинамическом или термомеханическом воздействии на высокожирные сливки;

Источник: Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ (редакция от 22.07.2010) "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"