



По некоторым данным идея получения стуженого молока была предложена в 1810 г французом Николае Аппером. Этот парижский кондитер обнаружил, что если прокипятить банку с соком, ее содержимое долго не испортится.



А после долгих опытов, он выяснил, что молоко лучше хранится в запаянных жестяных банках, которые к тому же не лопаются при кипячении. Однако это изобретение было запатентовано американцем Гейлом Борденом 19 августа 1856 года. В 1850 Борден взял за основу идею француза создать «женской сухарь», и в 1851 был приглашен в Ловрен на торговую выставку. Возвращаясь, он стал свидетелем гибели нескольких детей по причине отравления недоброкачественным молоком больных коров. С этого момента Борден занялся стужением молока.



В 1858 году в США открылся первый в мире завод по производству сгущенки, а с началом Гражданской войны продукт стал производиться в огромных количествах для снабжения им солдат Севера. Последующая известность Бордена позволила ему организовать несколько новых заводов, передать процветающую компанию сыновьям, а самому закончить дни в маленьком тexasком городке, названном в его честь Борденом.



Первый завод по изготовлению сгущенного молока в России появился в Оренбурге.



Сгущенное молоко, выпускавшееся в СССР, фасовалось в жестяные консервные банки с бело-синими голубыми бумажными этикетками. Этот образ был столь популярен, что его дизайн до сих пор используется в качестве своеобразного «бренда». При этом существуют вариации вареного сгущенного молока, также использующего дизайн упаковки оригинала, но окрашенного в коричневую (по цвету вареной сгущенки) цветовую гамму.



Для снабжения северных и прочих труднодоступных территорий сгущенное молоко выпускалось в жестяных банках объемом 3 литра. Форма банки и дизайн этикетки при этом был таким же.

В советское время карамелизованное (вареное) сгущенное молоко с сахаром промышленно не выпускали, а готовили в домашних условиях путем дополнительной варки обычной сгущенки прямо в банке на водяной бане в течение нескольких часов. При вылипании воды банки обычно взрываются.



Сгущенное молоко получается выпариванием цельного молока с прибавлением к нему 12 % кристаллического сахара или без него.



Главный показатель качества сгущенного молока (как обычной, так и вареной) – процентная составляющая жиров и влаги, которые, исходя из ГОСТов, должны быть не ниже 8,5% и не выше 26,5% соответственно. При изготовлении сгущенного молока допускается применять только натуральные молочные жиры, использование растительных жиров запрещено, а называться он должен «Молоко цельное сгущенное с сахаром».

Тэги: [факты](#) , [интересные](#) , [любопытно](#) , [познавательно](#) , [сгущенке](#)