

بل صنع الزبدة الحديثة في المصنع ، وبالتالي كان عمرها عدة أيام وتم تخميرها إلى حد ما بحلول الوقت الذي تم فيه تحويلها إلى زبدة. تُعرف الزبدة المصنوعة من القشدة المخمرة بالزبدة المستنبتة . يذوب الكريمة بشكل طبيعي حيث تقوم البكتيريا بتحويل سكريات الحليب إلى حمض اللاكتيك . تُصنع الزبدة المستنبتة عادةً من الكريمة المبسترة التي يتم تخميرها عن طريق إدخال Lactococcus والنسقة البكتيريا طريقة أخرى لإنتاج الزبدة المستنبتة ، تنمو نكهة الزبدة المستنبتة مع تقدم الزبدة في التخزين البارد. بالنسبة للمصنعين ، في حين يُزعم أن هذه العملية الأكثر كفاءة تحاكي طعم الزبدة المستنبتة ، تسمى الزبدة المصنوعة من الكريمة الطازجة المبستر زبدة الكريمة الحلوة . [11] (ص 33) الزبدة المصنوعة من القشدة الطازجة أو المستنبتة غير المبسترة تسمى زبدة الكريمة الخام . في حين أن الزبدة المصنوعة من الكريمة المبسترة قد تبقى لعدة أشهر ، إلا أن زبدة الكريمة الخام لها مدة صلاحية تصل إلى عشرة أيام تقريباً. تسمى الزبدة المصنوعة من الكريمة الطازجة المبستر زبدة الكريمة الحلوة . [11] (ص 33) الزبدة المصنوعة من القشدة الطازجة أو المستنبتة غير المبسترة تسمى زبدة الكريمة الخام . في حين أن الزبدة المصنوعة من الكريمة المبسترة قد تبقى لعدة أشهر ، إلا أن زبدة الكريمة الخام لها مدة صلاحية تصل إلى عشرة أيام تقريباً. يُفضل الزبدة المستنبتة ، بينما تسود الزبدة الحلوة في الولايات المتحدة والمملكة المتحدة . توصف الزبدة المستنبتة أحياناً على أنها زبدة "على الطراز الأوروبي" في الولايات المتحدة ، على الرغم من أن الزبدة المستنبتة تصنع وتباع من قبل بعض مصانع الألبان ، زبدة الكريمة الخام التجارية لم يسمع بها من قبل في الولايات المتحدة. وقشوا الكريمة بأنفسهم ، تظل هذه أكثر ليونة في درجات الحرارة الباردة وبالتالي يسهل استخدامها مباشرة خارج الثلاجة. وتهوية خلال دمج النيتروجين الجوي العادي الغاز لا يتم استخدامها لتجنب الأكسدة و النتانة . تباع جميع فئات الزبدة في شكل مملح وغير مملح. يضاف الملح الحبيبي أو محلول ملحي قوي إلى الزبدة المملحة أثناء المعالجة. تعمل إضافة الملح كمادة حافظة . في الولايات المتحدة ، بمتوسط حوالي 81٪ زبدة.