

ПРОИЗВОДСТВО МАРГАРИНА

Презентация по
химии
Ученицы 9 класса
Б
Асланян Елены

Маргарин

Маргарин- продукт, состоящий из жира, по консистенции и запаху напоминающим сливочное масло.



Маргарин -

- **Продукт гидрирования растительных масел**

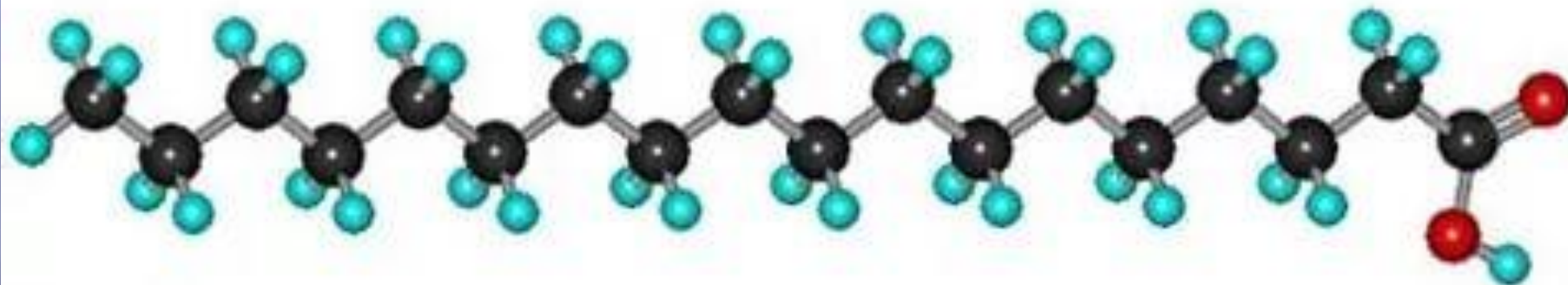
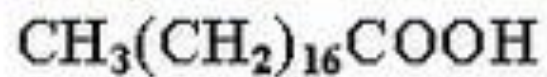


Мишель Эжен Шеврёль



Октадекановая кислота

Стеариновая (октадекановая) кислота



Стеариновая, пальмитиновая и стеариновая кислоты

Стеариновая кислота Пальмитиновая кислота

Эти кислоты впервые выделили из пальмового масла, а сейчас они находят применение при производстве стеариновых свече и смазочных масел в металлообработке.



Стеариновая кислота
 $\text{C}_{18}\text{H}_{36}\text{O}_2$
Пальмитиновая кислота
 $\text{C}_{16}\text{H}_{32}\text{O}_2$



Бутербродный маргарин



Консистенция маргарина

Классификация жиров

Дополните схему классификации жиров, переместив в нее признаки отличия в составе и происхождении твердых и жидких жиров и их характерные примеры.

Жиры

Твердые

– содержат остатки преимущественно **предельных** высших карбоновых кислот

– имеют **животное** происхождение
(исключение – пальмовое масло)

– примеры:

свиной жир

куриный жир

говяжий жир

бараний жир

Жидкие (масла)

– содержат остатки преимущественно **непредельных** высших карбоновых кислот

– имеют **растительное** происхождение
(исключение – рыбий жир)

– примеры:

подсолнечное масло

оливковое масло

кукурузное масло

льняное масло

Твердый маргарин



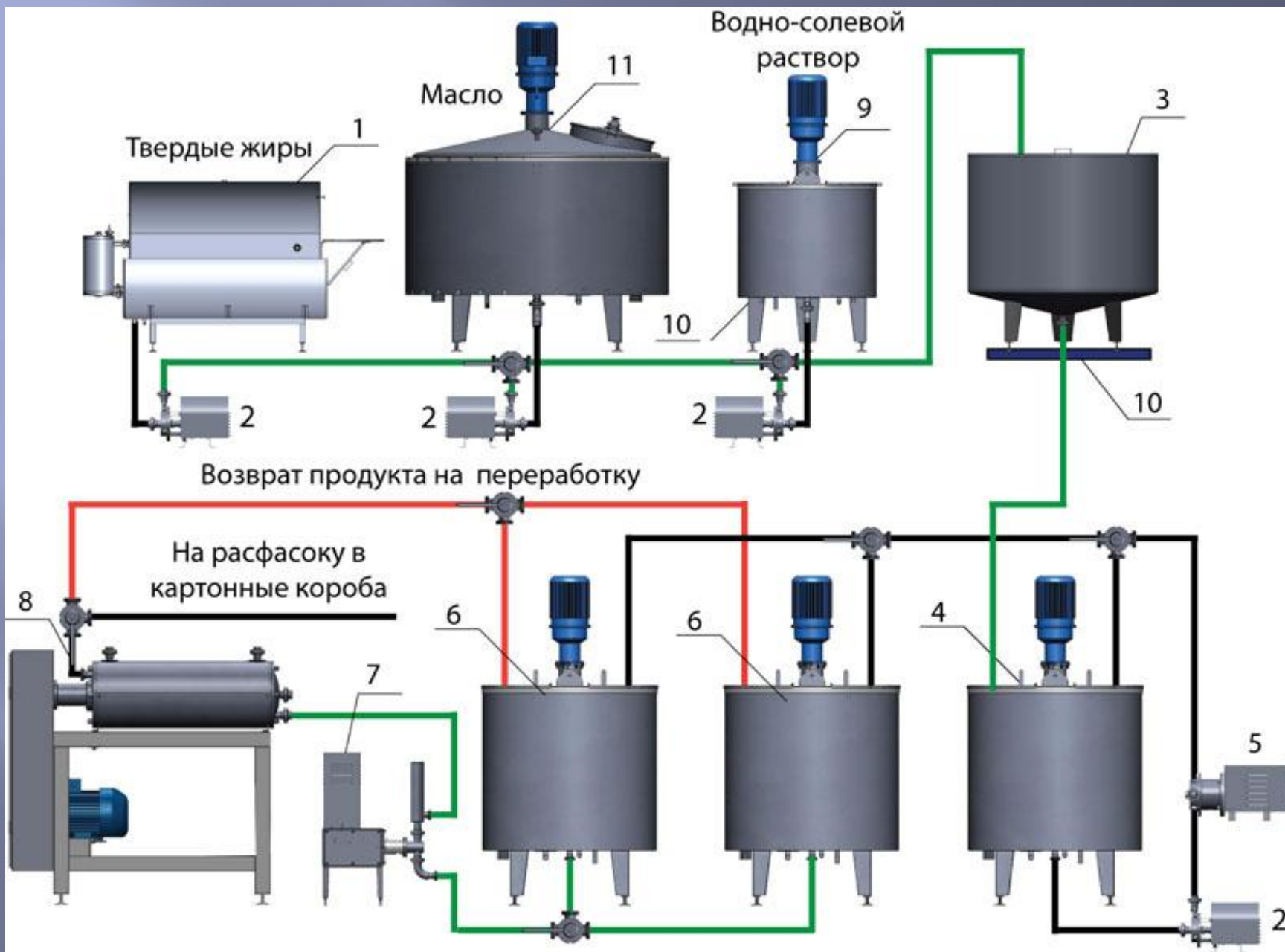
Аннетит

Жидкий маргарин



Маргарин для промышленной переработки

- ▮ Его используют для промышленного производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Вырабатывают его жидким на основе молока. Для промышленной переработки используют и безмолочный маргарин, который бывает высшего и 1-го сортов.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.