

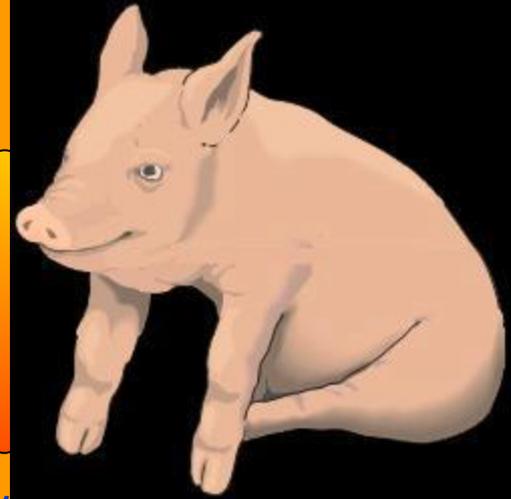
Жиры животных IX.

Недостаток жировой ткани в организме может иметь печальные последствия. Не имея защитной жировой прослойки, наши внутренние органы рискуют пострадать при любом сотрясении, ушибе или травме: Без слоя подкожного жира любое переохлаждение может губительно сказаться на способности к деторождению. Хорошо, что природа предусмотрела такую опасность и выработала защитные механизмы.



Пищевую ценность жиров, прежде всего, определяет их калорийность, которая в два с лишним раза выше, чем у белков и углеводов. Кроме того, жиры, особенно растительные, богаты полиненасыщенными жирными кислотами — незаменимыми соединениями, ведь наш организм их синтезировать не может. Только с жирами мы получаем (витамины А, Е и D) из группы жирорастворимых витаминов. Недостаток их грозит ухудшением зрения (витамин А), снижением функции половых желез (Е) и, наконец, обычным рахитом (D).

СВИНОЙ ЖИР



Свиной топленый жир получается вытопкой из внутреннего или хребтового сала-сырца.

При комнатной температуре

это плотный или мазеобразный продукт белого цвета, с характерным вкусом и запахом. Свиной жир

застывает при $22-32^{\circ}\text{C}$ а плавится

при $28-48^{\circ}\text{C}$. В нем содержится до 10% полиненасыщенных жирных кислот.

По своему составу и

физико-химическим показателям

свиной топленый жир является лучшим пищевым продуктом в

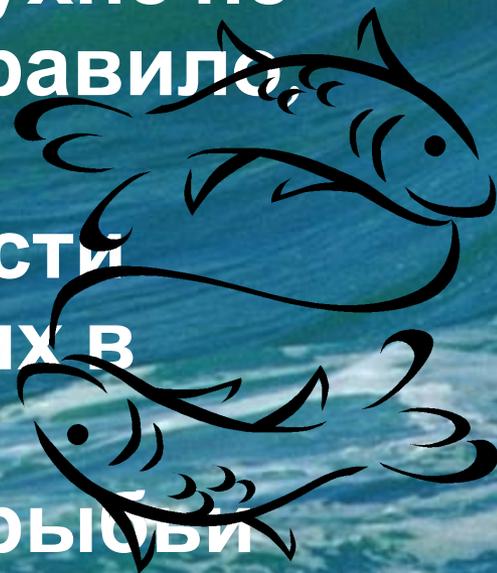
группе животных жиров



Рыбий жир.

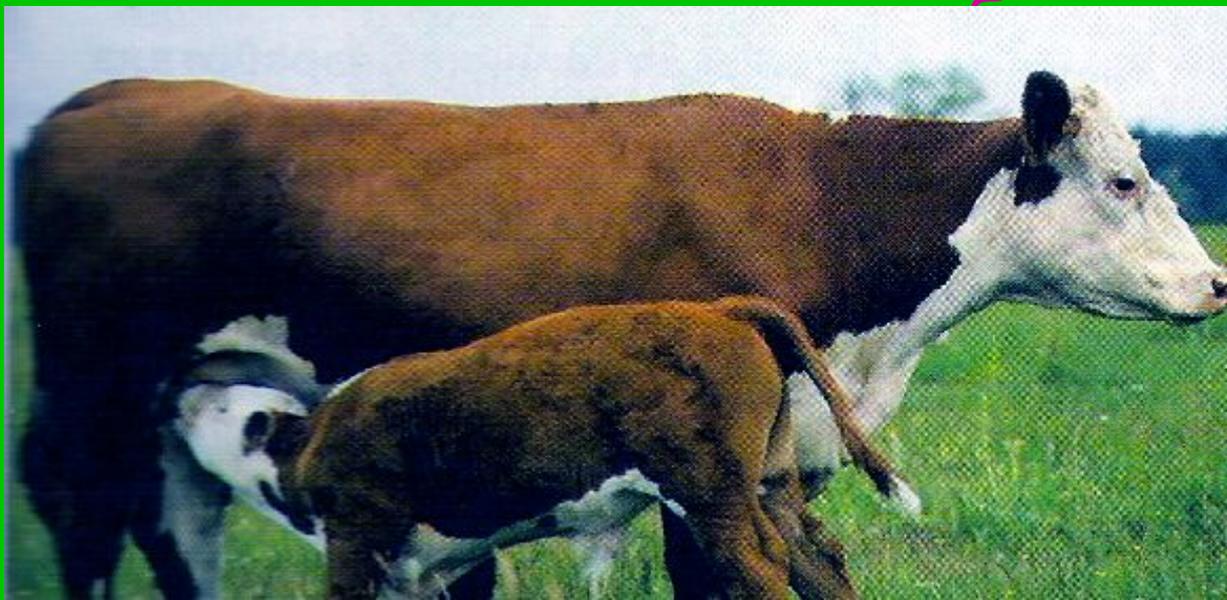
Жиры морских животных и рыб вытапливаются из жироносной ткани разных видов китов и рыб. Из-за специфического «рыбного» запаха в сыром виде они в домашней кухне не применяются. Эти жиры, как правило, богаты полиненасыщенными жирными кислотами. Народности Крайнего Севера используют их в питании

Специально приготовленные рыбьи жиры, обогащенные витамином А,



ГОВЯЖИЙ ЖИР.

Говяжий топленый жир получают вытопкой из жировой ткани крупного рогатого скота. При комнатной температуре это твердый кристаллический продукт от бледно-желтого до желтого цвета, с характерным запахом и вкусом. Он имеет довольно высокую температуру застывания (до 38°C) и по этой причине оставляет во рту неприятное ощущение салистости. В кулинарии



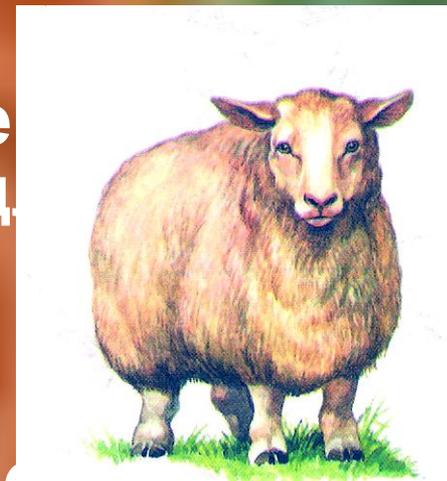
для
МЯХ В

Бараний жир.

Бараний топленый жир получают из жировой ткани овец. Он отличается еще более высокой температурой застывания, чем говяжий жир (до 45°C). Цвет его в застывшем состоянии от белого до бледно-желтого. Ему присущ ярко выраженный запах баранины.

Бараний жир сравнительно мало применяется в европейской кухне является основным видом жира для приготовления некоторых блюд национальной кухни. Это жир мазеобразной консистенции

и нежного вкуса его высоко ценят в С



ПТИЧИЙ ЖИР.

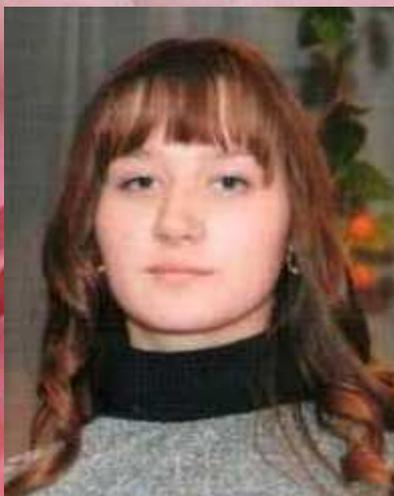
Жир домашней птицы (гусей, уток, индеек, кур) промышленного значения не имеет: его получают обычно в домашних условиях. Для этого жира характерны нежный вкус и приятный аромат. Ею можно



КОСТНЫЙ ЖИР.

Костный топлёный жир получается вываркой из свежих измельченных костей домашних животных. Получаемый при этом пищевой жир имеет в зависимости от вида животных или типа перерабатываемых костей консистенцию. Цвет костного жира от белого до желтого, вкус и запах характерные, без посторонних привкусов. Иногда в нем чувствуется приятный, «поджаристый» привкус. Костный жир используется в кулинарии так же, как говяжий и свиной.

Автор.



Выполнила: Зорина
Наталья
Ученица 9 «Б» класса