

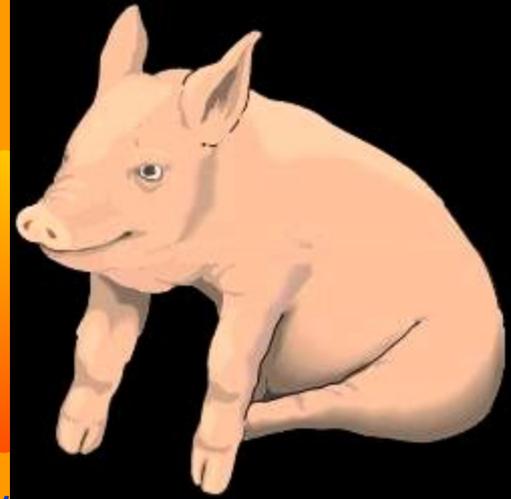
# Жиры животных IX.

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

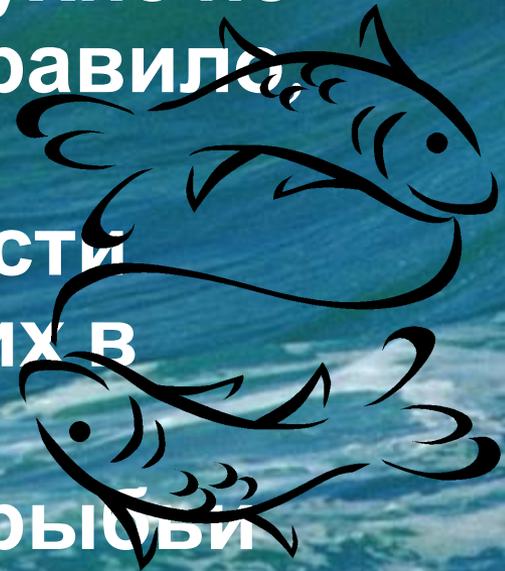
группе животных жиров



# Рыбий жир.

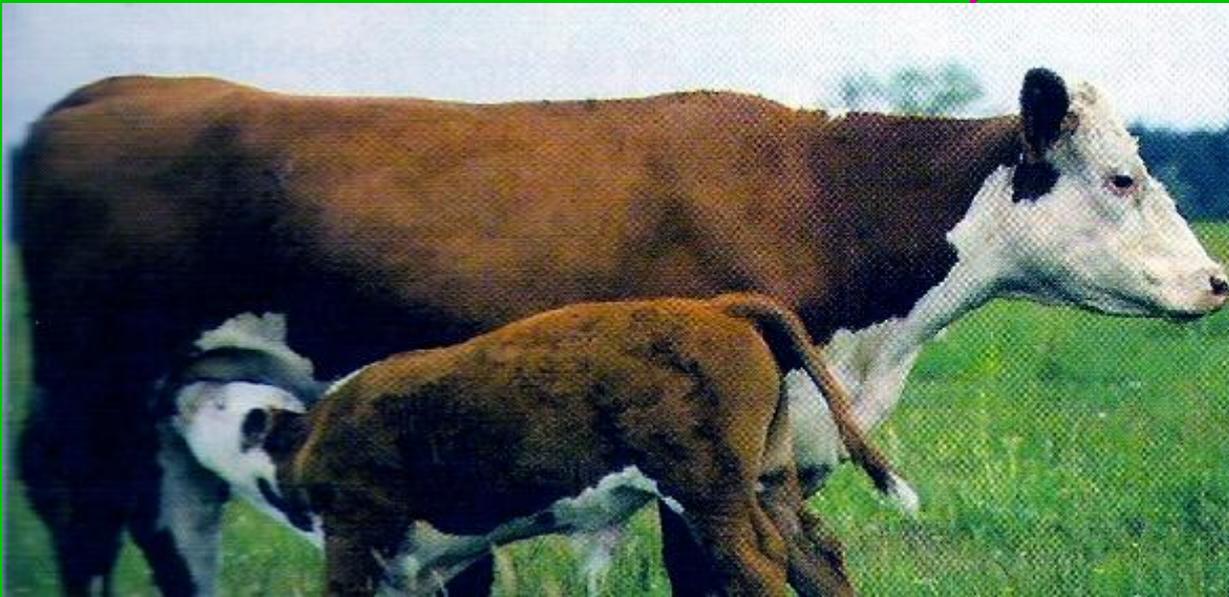
Жиры морских животных и рыб вытапливаются из жирноносной ткани разных видов китов и рыб. Из-за специфического «рыбного» запаха в сыром виде они в домашней кухне не применяются. Эти жиры, как правило, богаты полиненасыщенными жирными кислотами. Народности Крайнего Севера используют их в питании

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  $38^{\circ}\text{C}$ ) и по этой причине оставляет во рту неприятное ощущение салистости. В кулинарии



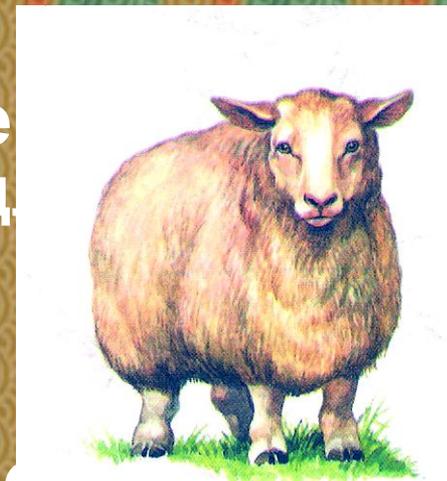
для  
МЫХ В

# Бараний жир.

Бараний топленый жир получают из жировой ткани овец. Он отличается еще более высокой температурой застывания, чем говяжий жир (до  $45^{\circ}\text{C}$ ). 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



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