ГБПОУ РО «Тарасовский многопрофильный техникум»

Растительные масла, маргарин

Подготовила Шпилько А.Н.

Общие сведенья

- Жиры имеют большое значение в питании человека.
- Они обладают высокой энергетической ценностью (в суточном рационе питания человека должны составлять около 30 % его калорийности), являются источниками целого ряда биологически активных веществ, необходимых человеку.

Растительные масла

Общие сведения

- **Растительные масла** - это смесь триглицеридов высших жирных кислот и сопутствующих им веществ.
- Растительные масла содержат (в %): жира - 99,9, воды - 0,1. Энергетическая ценность 100 г масел899 ккал, или 3761 кДж. Они отличаются **высокой усвояемостью** (95-98 %), имеют **высокое теплотворное** и **физиологическое значение** для организма человека. В их состав входят непредельные жирные кислоты - арахидоновая, линолевая, препятствующие развитию атеросклероза.

Нерафинированное

- **Нерафинированными** называют масла, прошедшие механическую очистку (фильтрование, центрифугирование или отстаивание). Они имеют интенсивную окраску, выраженные вкус и запах. Имеет осадок.

Растительные масла делят на:

Нерафинированное, Гидратированное и Рафинированное дезодорированное.

Гидратированное

- **Гидратированными** называют масла, прошедшие механическую очистку и гидратацию (удаление белковых и слизистых веществ пропусканием через нагретое масло горячей воды или 1 %-ного раствора поваренной соли). Они имеют менее интенсивную окраску и менее выраженные вкус и запах, без помутнения и отстоя.

Рафинированное дезодорированное.

- **Рафинированным дезодорированным** называют масло, нагретое до температуры 170-230 °С и пропущенное через острый пар (удаляются ароматические вещества и остатки бензина). Такое масло отличается прозрачностью, но имеет обезличенный вкус и запах.

Ассортимент масел:

Кукурузное, Соевое, Горчичное, Рапсовое, Хлопковое, Оливковое, Кокосовое, Пальмовое.

Требования к качеству

- **Растительные масла** должны быть прозрачными, без осадка, без постороннего вкуса и запаха, вкус, запах и цвет зависит от каждого вида растительного масла. Рафинированные масла, без вкуса и запаха по цвету светлее, чем нерафинированные. Нерафинированные масла имеют вкус и запах тех семян из которых они получены.
- При неправильном хранении масло приобретает неприятный салистый или прогорклый вкус.

Условия хранения

Хранят фасованное масло в закрытых помещениях при температуре не выше 18 ^{o}C : рафинированное подсолнечное – 4 месяца, хлопковое – 3 мес, арахисовое – 6 мес, горчичное – 8мес, соевое – 45 дней,

МАРГАРИН

- **Маргарин** - это высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.

В зависимости от назначения и рецептуры маргарин подразделяют на группы:

- ✔ Бутербродный
- ✔ Столовый
- ✔ Для промышленной переработки
  - Твердые (МТ)
  - Мягкие (ММ)
  - Жидкие (МЖК)

Маргарин столовый

- Его используют для приготовления кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Виды столового маргарина:

- Сливочный новый
- Сливочный вологодский
- Молочный
- Радуга
- Солнечный
- Масло Атланта(из рыбьего жира)
- Масло к завтраку(мягкий маргарин)
- Цитрусовый, малиновый

Маргарин бутербродный

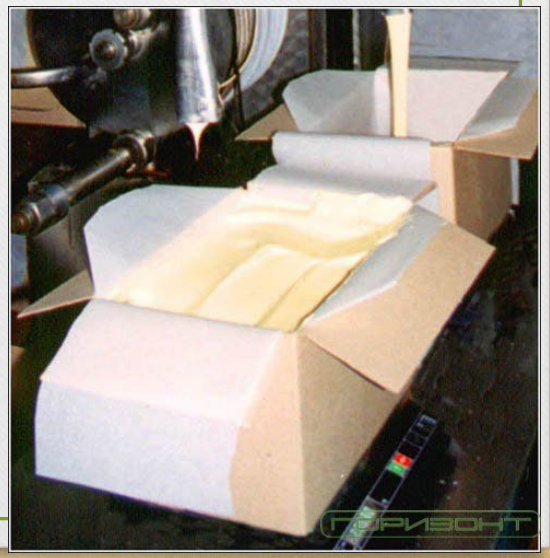
- Его используют как бутербродный продукт. Маргарин Экстра используют для производства крема и кондитерских изделий.

Виды бутербродного маргарина:

- Любительский
- Экстра
- Славянский
- Ленинградский
- Шоколадный

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.



Требования к качеству:

- **Вкус и запах** маргарина всех видов должны быть чистые, молочные или молочно-кислые, сливочный - со слабым привкусом введенного сливочного масла. Шоколадный сливочный маргарин должен иметь сладкий вкус с хорошо выраженным привкусом и запахом шоколада и ванилина. В 100М сорте вкус и запах могут быть слабо выраженными молочными или молочно-кислыми.

- **Консистенция** при температуре около 18 °С должна быть пластичной, плотной, однородной. **Поверхность среза** - блестящая, сухая на вид, у Шоколадного сливочного - слегка мажущаяся. В 1-ом сорте допускается матовая поверхность среза.
- **Цвет** маргарина - светло-желтый, однородный по всей массе, у шоколадного - от шоколадного до темно-шоколадного. В 1-ом сорте допускается незначительная неоднородность окраски.

- **Дефекты** салистый и прогорклый привкус, нечистым, горьким, излишне кислым вкусом, с крошливой, творожистой консистенцией, с выступлением капель влаги.

- **Упаковывают** маргарин в дощатые, фанерные и картонные ящики вместимостью не более 25 кг, деревянные и фанерно-штампованные бочки. Фасуют маргарин в виде брусков массой нетто от 200 до 500 г.

- **Хранят** маргарин при относительной влажности воздуха не более 80 %. Нерасфасованный маргарин при температуре -9-0 °С хранят 75 дней, при 0-4 °С - 60, при 5-10 °С - 45, при 11-15 °С - 30 дней; фасованный в пергамент - соответственно - 45, 35, 20, 15 дней.