
Презентация на тему:
«Пищевые жиры»

Введение:

- Пищевые жиры:

1. Природные (Раст. масла, животные жиры)
2. Промышленного производства (Маргарин, майонез и т.д)

Свойства и пищевая ценность жиров зависят от соотношения в их составе насыщенных и ненасыщенных жиров.

Жиры, в которых преобладают ненасыщенные жирные кислоты имеют твердую консистенцию, высокую температуру плавления, низкую усвояемость.

В жидких растительных маслах преобладают ненасыщенные эфирные кислоты.

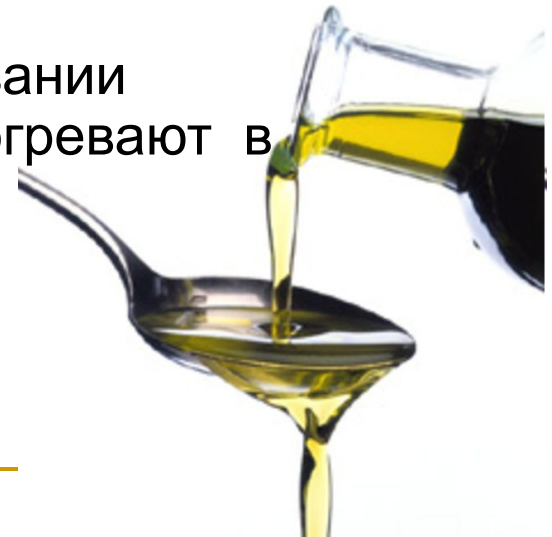
Растительные жиры:

Добывают из семян масличных растений путем прессования или экстрагирования.

Сущность процессов прессования заключается в отжимании масла из измельченных семян, у которых предварительно удалена большая часть твердой оболочки (кожуры).

В зависимости от способа ведения технологического процесса различают:

- Холодного,
- Горячего прессования. При горячем прессовании измельченные семена предварительно подогревают в аппаратах-жаровнях.



- Экстрагирование состоит из ряда последовательно проводимых операции:
- очистки,
- сушки,
- удаления оболочки
- измельчения семян, извлечения из них при помощи специальных растворителей масла и последующего удаления растворителя из масла.



Оливковое масло:

- Оливковое (прованское) масло добывают из мясистой части плода оливкового дерева и из ядра его твердой косточки. Лучший пищевой сорт оливкового масла получают способом холодного прессования.
- Оливковое масло имеет нежный, мягкий вкус, и приятный аромат. Его применяют для приготовления заправок, обжаривания некоторых мясных, рыбных и овощных продуктов.



Хлопковое масло:

- Из семян растения хлопчатника получают хлопковое масло. Для пищевых целей это масло обязательно рафинируют щелочью, так как нерафинированное масло содержит ядовитое вещество - госсиопол.
- Рафинированное и дезодорированное хлопковое масло обладает хорошим вкусом. Цвет этого масла соломенно-желтый.

В кулинарии хлопковое масло применяется в тех же случаях и для тех же целей, что и подсол печное.



Ореховое масло:

- Ядро грецкого ореха содержит до 58% жира. Ореховое масло холодного прессования имеет светло-желтый цвет, приятный вкус и запах; оно применяется в кондитерском производстве.



Арахисовое масло:

- Это масло вырабатывают из ядра арахиса (земляного ореха). Рафинированное масло, полученное холодным прессованием обладает хорошим вкусом и приятным запахом.
- Используют его как заправку для салатов и для обжаривания.
- Применяется арахисовое масло также в кондитерском производстве.



Горчичное масло:

- Из семян белой или сизой горчицы получают масло, которое после тщательной очистки обладает приятным, мягким вкусом. Цвет рафинированного горчичного масла интенсивно желтый. Специфический запах этого масла, особенно хорошо соответствующий некоторым изделиям из теста (на горчичном масле приготавливается горчичный хлеб), не дает возможности широко использовать его для других кулинарных изделий.
-



Соевое масло:

- Семена сои содержат от 20 до 25% масла, которое извлекается из них экстрагированием или прессованием. Благодаря хорошему вкусу это масло широко применяется. Поэтому с каждым годом соей засеваются все большие и большие площади. Основные районы произрастания сои - Дальний Восток, Украина, Северный Кавказ. Соевое масло применяется только в рафинированном виде и для тех же целей, что и подсолнечное или хлопковое.



ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ

- Вид животного, его возраст, упитанность, корма, место отложения и глубина залегания жира в туше - все это факторы, влияющие на химический состав и свойств животных жиров, увеличивающие или уменьшающие пищевую ценность и продукта и определяющие наиболее правильное и целесообразное его использование для кулинарных целей.
- К широко применяемым в кулинарии животным жирам относятся говяжье, баранье и свиное сало. Нельзя также игнорировать и такой высококачественный продукт, каким является жир домашних птиц (гуся, утки, курицы).

Бараний жир:

- Этот жир выпускается трех сортов. Бараний жир высшего сорта вытапливается из отборного свежего сала-сырца внутренней и курдючной части туши. Цвет готового продукта белый или бледно-желтый; консистенция твердая, в расплавленном состоянии жир прозрачен. Вкус и запах этого жира, специфические с присутствием баранины привкусом.
- Бараний жир 1-го и 4-го сортов готовится из доброкачественного сала-сырца. Этим продуктам свойственен слегка сероватый или зеленоватый оттенок и привкус поджаристой шквары. Жир 2-го сорта в расплавленном состоянии может быть слегка мутным

Свиной жир:

- Свиной жир высшего сорта вытоплен из свежего отборного сала-сырца, снятого с внутренней части туши. По запаху, цвету, вкусу и консистенции он мало отличается от жира сорта экстра.

Свиной жир 1-го и 2-го сортов вытапливается из доброкачественного сала-сырца. Жир 1-го сорта изготавливается из внутреннего сала, а для 2-го сорта используются все виды свежего сала-сырца. Цвет жира белый с легким желтоватым оттенком; консистенция плотная или мазеобразная. В расплавленном состоянии жир 1-го сорта прозрачен, жир 2-го сорта может быть мутноватым.

- Обоим сортам присущ запах поджаристой шквары.

Костный жир:

- К животным жирам также относят и постный жир. Постный жир выпаривается из чистых, свежих костей, освобожденных от остатков мяса, сухожилий и т. д.
 - По внешнему виду этот продукт напоминает топленое коровье масло.
 - Консистенция костного жира жидкая, мажеобразная или плотная. В расплавленном состоянии жир 1-го сорта прозрачный, 2-го-мутный. Вкус и запах приятные, с легким привкусом поджаренной шквары.
-

Жир морских животных и рыб.

- Этот жир непосредственно в кулинарии не применяется, так как обладает специфическим привкусом и запахом.
 - Известно, что гидрогенизированный китовый жир отличается превосходными качествами, высокой питательностью и усвояемостью.
 - За последние годы этот жир стал основным сырьем нашей маргариновой промышленности, что, несомненно, повысило качество некоторых сортов наших маргаринов, в состав которых входит гидрогенизированный жир китов.
-

Маргарин

В зависимости от исходного сырья, способов его обработки, кулинарного назначения и вкуса маргарин подразделяется:

- на столовый,
- кухонный.



Столовый маргарин:

- Столовый маргарин по внешнему виду трудно отличить от сливочного масла.

Сходство это не только внешнее. Маргарин похож на сливочное масло и по составу, и по усвояемости его организмом, и по пищевой ценности. Он близок к сливочному маслу также по своим ароматическим, вкусовым свойствам.

Сливочное масло содержит 82-84% жира, маргарин содержит его столько же.

В сливочном масле от 0,45 до 0,5 % белка, в маргарине его от 0,5 до

1%. Наиболее ценное по своим пищевым качествам летнее сливочное масло содержит значительное количество витаминов А и D. Чтобы и в этом отношении маргарин не отличался от масла, в него часто вводят при изготовлении указанные выше витамины.



Böů

- Маргарин столовый молочный отличается от маргарина сливочного тем, что не содержит сливочного масла, а маргарин столовый молочный животный выделяется среди других видов столового маргарина наличием в его составе до 25% гидрогенизированного китового жира.
- Китовый жир обладает более высокой калорийностью и усвояемостью, чем растительные масла и животные жиры (говяжий, бараний и свиной), а тщательная рафинация и дезодорации освобождают этот весьма питательный жир от присущего ему в его сыром натуральном состоянии специфического привкуса и запаха.

-
- Маргарин столовый безмолочный получается путем эмульгирования жиров с водой.
 - Каждый из этих маргаринов вырабатывается соленым (не более 1,7% соли), несоленым (0,2 % соли), с витаминами (А и D) или без них.

По товарным качествам все разновидности столового маргарина подразделяются на высший, 1-й и 2-й сорта.

- К признакам доброкачественности столовых сортов маргарина относят: однородность, плотность и пластичность его массы однородность цвета и хороший приятный вкус без посторонних запахов и привкусов.
-

Кухонный маргарин:

В зависимости от исходного сырья различают кухонные маргарины:

- Растительные,
- комбинированные.



Растительный маргарин:

- В группу растительных кухонных маргаринов входят гидрожир и растительное сало.

Гидрожир приготовлен из рафинированного растительного масла, которое при помощи гидрогенизации превращено в твердое состояние. Растительное сало состоит из смеси гидрогенизированного растительного масла (80-90%) и натурального жидкого растительного масла (20-10%).

Комбинированный маргарин:

- В группу комбинированных кухонных маргаринов (комбижир) входят:
- комбижир животный, комбижир животный особый, комбижир свиной и маргагуселин.
- Комбижир животный содержит 30% натурального растительного масла, 55% пищевого саломаса (гидрированного жира) и 15% говяжьего или свиного сала или гидрированного китового жира. Комбижир животный особый содержит до 25% говяжьего сала высшего сорта или столько же гидрированного китового жира, а комбижир свиной смальц.
- Маргагуселин содержит 70% пищевого саломаса, 10% натурального растительного масла и 20% свиного смальца.

-
- Для того чтобы придать маргагуселину вкус и аромат пережаренного с луком гусиного сала, этот вид кухонного маргарина ароматизируют масляной вытяжкой из пережаренного лука.
 - Кухонные маргарины, как видно по составу каждой их разновидности, представляют собой, таким образом, различные жировые композиции, почти одинаковые по своей, безусловно, высокой питательной ценности, но разные по своим вкусовым особенностям.
-

Спасибо за внимание!!!!

