

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ ЖИРІВ

План лекції:

1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.
2. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
3. Олії.
4. Тваринні топлени жири.
5. Маргарин.
6. Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські.
7. Майонези і продукти типу майонезу.
8. Жирові продукти

1. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання

Жирові та жиромісткі продукти є постійною складовою раціону людини. Жири надходять в організм з олією, вершковим маслом, маргарином, кулінарними жирами – так звані «видимі» жири, а також з рибою, м'ясом, молоком, яйцями тощо – «сховані» жири. Доросла людина повинна споживати в середньому близько 32 кг жиру в рік, половина з якого припадає на «видимі» жирові продукти.

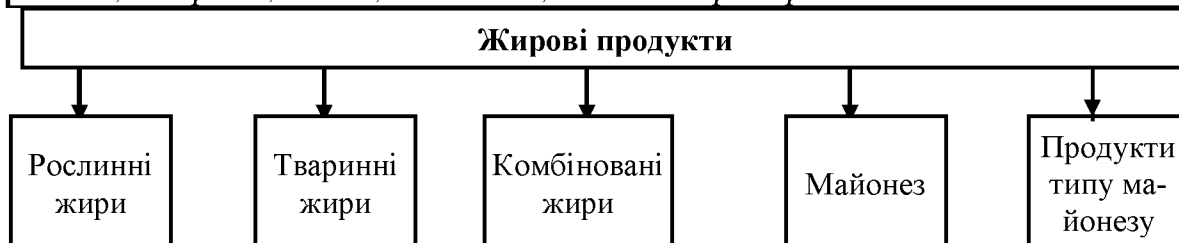
Порівняно з іншими продуктами жири мають найвищу калорійність і є, перш за все, основним джерелом енергії. Енергетичні витрати людини забезпечуються за рахунок жирів приблизно на 33%. Разом з тим, жири виконують інші функції: беруть участь в пластичних процесах організму людини, захищають його від впливу зовнішніх факторів, а також є біологічно цінними продуктами харчування.

Жири – це є джерела біологічно активних речовин: біологічно цінних незамінних (лінолевої) і умовно незамінних поліненасичених жирних кислот (ліноленової, арахідонової), ретинолу (різні форми вітаміну А), кальциферолів (різні форми вітаміну О), токоферолу (ізомери вітаміну Е), бета-каротину (провітамін А), фосфоліпідів, стеринів. Кожна з цих речовин виконує специфічну функцію в обміні речовин організму.

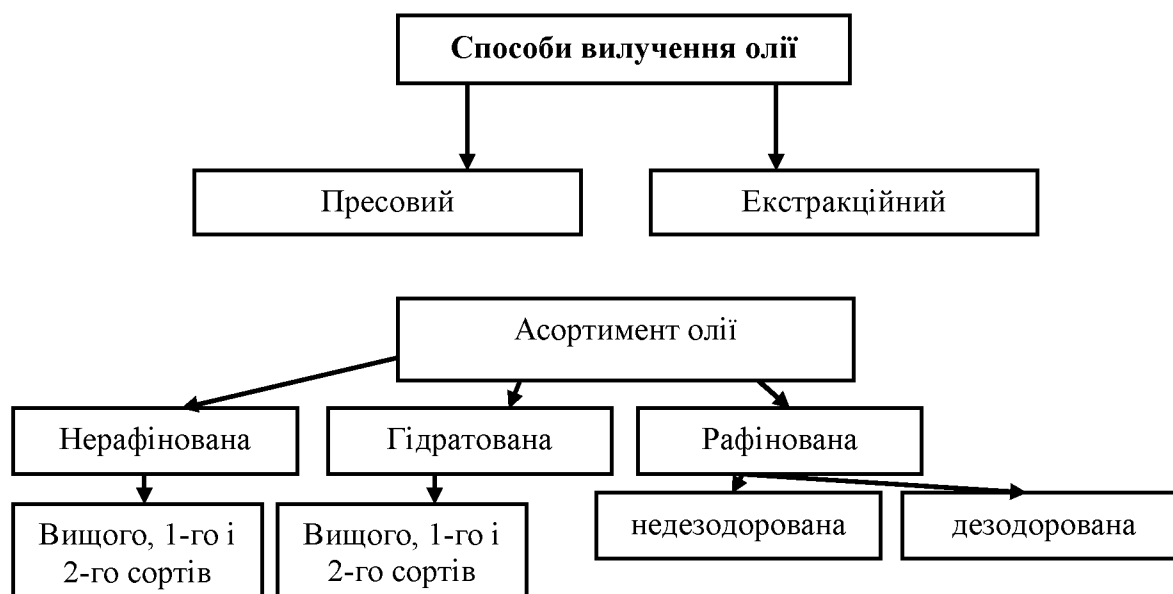
За нормою рекомендованої середньої потреби дорослої людини в жирах 80-100 г на добу пропонується споживати олії 25-30 г, вершкового масла – 20-25, маргарину, кулінарних жирів – 40-50 г.

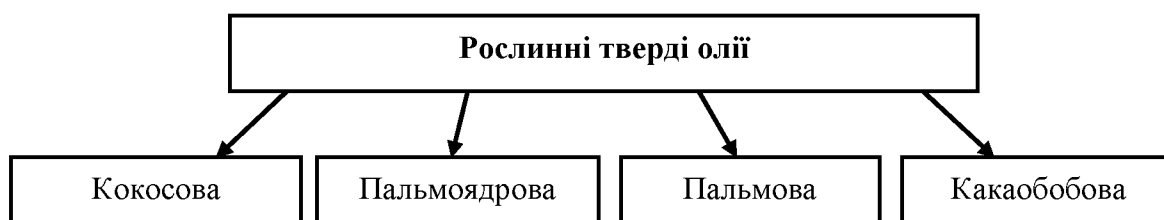
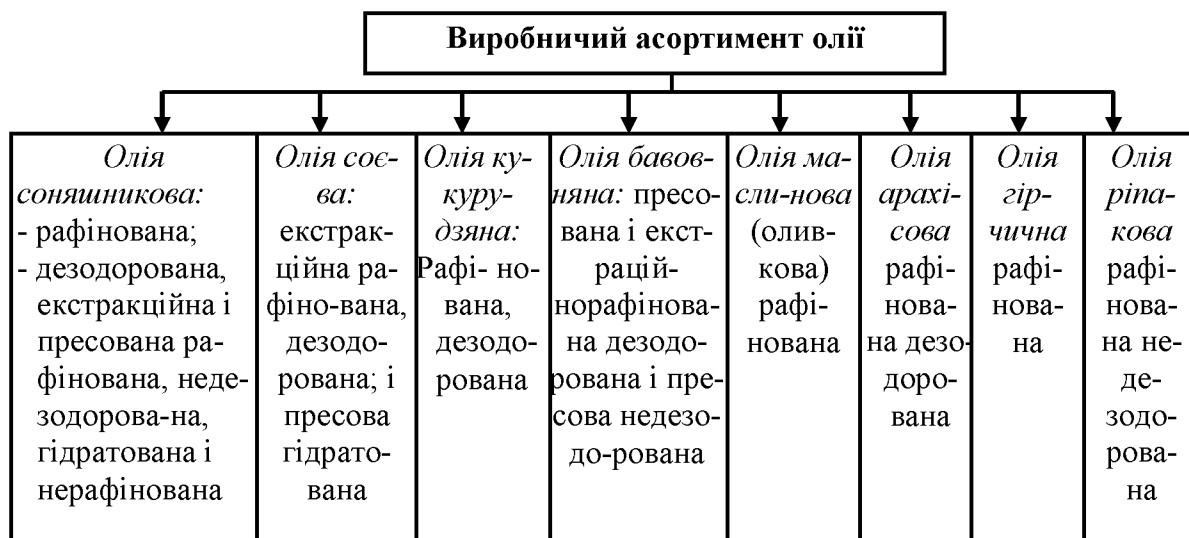
2. Склад, властивості, класифікація жирів

Жир – це ефір-гліцерид, що складається з гліцерину (10-16%) і жирних кислот (84-90 %). В натуральних жирах, вилучених з олійних культур і сала-сирицю, містяться гліцериди і супутні речовини (0,5-3,5%), фосфоліпіди, стерини, воски, глікозиди, білкові барвні речовини.



3. Олії





Показники якості рослинних олій:

- Органолептичні: прозорість, запах та смак, колір;
- Фізико-хімічні: колірне число, йодне число, кислотне число, перекисне число, масова частка вологи та легких речовин, неомилюємих сполук.

Зберігати олію необхідно у закритих темних приміщеннях при температурі не вище 18°C.

4. Тваринні топлени жири

Строки зберігання тваринних топлених жирів

Найменування жиру, тара	Строки зберігання з дня виготовлення, місяців при температурі, °С			
	не вище 25	від 0 до 6	від 6 до 3	від 12 і нижче
Яловичий, баранячий, свинячий у ящиках і бочках	–	1	6	12
Кістковий у ящиках і бочках	–	1	6	6
Збірний у бочках	–	–	4	–
Яловичий, баранячий, свинячий:				
у металевих банках	12	18	24	24
у скляних банках	–	18	–	–
у пачках, стаканчиках	–	–	2	2
Жири з антиоксидантами:				
у ящиках і бочках	12	12	24	24
у пачках, стаканчиках	–	–	3	6

5. Маргарин



Якість маргарину визначають:

- за органолептичними показниками: смак, запах, колір, консистенція, вигляд поверхні на зрізі;
- за фізико-хімічними показниками: масова частка жиру, вологи, солі, кислотність, температура топлення жиру, що виділяється з продукту.

Гарантійні строки зберігання маргарину з дня їх виготовлення

Температура зберігання, °С	Строки зберігання, днів		
	нефасованого	фасованого	
		у пергамент	у кашировану фольгу
Від -20 до -10	90	60	75
Від -9 до 0	75	45	60
Від 0 до 4	60	35	45
Від 5 до 10	45	20	30
Від 10 до 15	30	15	20

6. Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські

Асортимент жирів для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості: Кулінарні жири. Сало рослинне. Жир Український. Жир Білоруський. Жир Прима. Жир Новинка. Жир Східний. Маргагуселін. Жир кондитерський. Жир кондитерський для вафельних і прохолоджуючих начинок. Жир твердий кондитерський. Жир рідкий для хлібопекарської промисловості.

7. Майонези і продукти типу майонезу

Майонез – харчовий продукт, виготовлений на основі рослинного масла, він являє собою вискодисперсну жирову емульсію типу «масло-у-воді».

