

ТЕМА 8. Товарознавча характеристика харчових жирів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Склад, властивості, класифікація жирів. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання.
2. Способи вилучення олій. Асортимент олій. Рослинні тверді олії.
3. Тваринні топлени жири. Жири кулінарні, кондитерські і хлібопекарські.
4. Асортимент маргарину. Визначення якості. Гарантійні строки зберігання.

Питання для самоперевірки

1. Які фактори впливають на хімічний склад жиру?
2. На якому технологічному етапі виробництва жиру утворюється шрот і макуха?
3. Які побічні продукти утворюються при рафінації рослинної олії?
4. Обґрунтуйте харчову цінність фосфотидів та їх використання.
5. Які фізико-хімічні показники визначають якість харчових жирів?
6. Обґрунтуйте метод визначення кислотного числа жиру, визначення вмісту вологи, масової частки протеїну, золи.
7. Які існують дефекти якості майонезу? Які причини їх виникнення?
8. Як готують майонез за холодною технологією?
9. З яких речовин складаються жири?
10. Охарактеризуйте значення жирів та жирових товарів для життєдіяльності людини.
11. Яка сировина використовується для виробництва маргаринів?
12. Що являє собою процес прогоркання жирів?
13. Які режими зберігання тваринних жирів та рослинних олій?
14. Які процеси відбуваються при невідповідному зберіганні рослинних олій?