

Сміренко Л.А. Сировина і матеріали.

Урок № 9

Тема: Види жирів, умови зберігання, вплив на якість готових виробів.

Мета уроку: Ознайомитись з видами жирів, їх умовами зберігання, з впливом на якість готової продукції.



Конспект уроку:

Термін «жири» включає велику групу харчових продуктів. До них відносять: - рослинні масла

- Тваринні топлені жири (наземних тварин, морських ссавців і риб)
- Маргаринова продукція (маргарин, жири кулінарні, кондитерські та хлібопекарські)
- Спреди та суміші топлені (комбіновані масла (емульсійний жировий продукт 35-95% жирністю пластичної консистенції); жировий продукт, отриманий витоплюванням жирової фази з спредів)
- вершкове масло
- Спеціальні жири і жири-замінники (Кондитерські жири -смесі рослинних масел для виробництва крекерів тощо. Видів печива, жири для збивати начинку при пр-ве вафель, бісквітів, рулетів; замінники масла какао: еквівалент масла какао, замінник масла какао)
- Кулінарні жири (безводні суміші різних видів натуральних і перероблених жирів - фритюрних жир, сало рослинне, Прима, Білоруський та Український)



Рослинні масла:

- **соняшникова** (В залежності від обробки і рівня значень показників якості поділяють на марки: рафінована дезодорована «Преміум», рафінована дезодорована вищий сорт, рафінована дезодорована перший сорт, Рафінована недезодорированное, Нерафінована вищий сорт, Нерафінована перший сорт, Нерафінована для промислової переробки)

- **Оливкова** в залежності від способу отримання та бальної оцінки вмісту вільних жирних кислот в перерахунку на масляну кислоту ділять на 6 видів:

натуральне (Нативное) - отримано механічним способом, в залежності від органолептичних показників та бальної оцінки ділять на класи - Екстра, Вишукане, Звичайне, Лампове (для технічних цілей).

рафінована- Нативное масло, піддане рафінації з вмістом вільних жирних кислот не більше 0,5 г на 100 г. Бальна оцінка не передбачена.

Оливкова олія - Суміш рафінованої та будь-якого нативного масла за винятком лампового з вмістом вільних жирних кислот не більше 1,5 г на 100 г.

Сире оливкова олія - З вичавків плодів оливки, отримано екстракцією розчинниками.

- **Рафінована оливкова олія з вичавок** -отримують після рафінації сирого оливкової олії з вичавок. Вміст вільних жирних кислот не більше 0,5 г на 100 г.

Оливкова олія із вичавок - Суміш рафінованої оливкової олії з вичавок з будь-яким видом оливкової нативного масла крім лампового. Вміст вільних жирних кислот не більше 1,5 г на 100 г.

- **Кукурудзяна олія**: За способом обробки і показниками якості поділяють на марки: **Р** - для промпереробки, рафінована недезодорированное; **СК** - Для введення рецептури саломасов і кулінарних жирів для виробництва ін. Харчових продуктів; **Д**-рафінованої дезодорована для виробництва продуктів дитячого і дієтичного харчування; **П**- Рафінована дезодорована для поставки в торговельну мережу та підприємства громадського харчування, виробництва тощо. Харчових продуктів.

Харчова цінність рослинних масел обумовлена ??великим вмістом жиру, високим ступенем засвоєння і змістом біологічно цінних речовин.

Рослинні масла містять поліненасичені жирні кислоти (лінолеву і ліноленову). Багаті фосфатиди (лецетин, який регулює вміст холестерину в організмі і сприяє накопиченню білків), стеринами (гальмують всмоктування холестерину з кишечника), а також вітамінами групи Е, А, Д.

ЗБЕРІГАННЯ: в закритих затемнених приміщеннях при температурі не вище 18 град., гірчичне не вище 20 град. . Соняшникова в бут. і куку-рузное рафінована дезодорована - 4 міс., оливкова -12 міс., арахісове рафінована дезодорована - 6 міс.



МАРГАРИН - Високодисперсна жироводная емульсія до складу якої входять харчові жири, молоко, емульгатори, цукор, сіль, харчові барвники, ароматизатори, консерванти та ін. Смакові добавки. Це емульсійний жировий продукт з масовою часткою жиру не менше 39%, що володіє пластичної, пдлотной, м'якою або рідкою консистенцією, що виробляється з натуральних, гідрогенізованих, переетерифіційованих рослинних масел, гідрогенізованих жирів риб і морських ссавців або їх композицій.

Залежно від призначення маргарини поділяють на марки:

Тверді: МТ - Використовують в хлібопекарському, кондитерському і кулінарному виробництві, домашньої кулінарії.

МТС - Використовують у виробництві листового тіста

МТК- Приготування кремів, начинок в борошняних кондитерських виробках, суфле, цукерок «Пташине молоко», ін. Цукристих і борошняних виробів.

М'які: ММ - Безпосереднє вживання в їжу використання в домашній кулінарії, в мережі громадського харчування і харчової промисловості.

Рідкі: МЖК - Смаження і приготування випечних виробів в домашній кулінарії, в мережі громадського харчування, промпереработки.

МЖП- Промислове виготовлення хлібобулочних виробів і випечних кондитерських виробів, а також смаження виробів у мережі обществен. живлення.

Харчова цінність маргаринів визначається їх складом, співвідношенням жирової і водної фаз, видом використовуваних жирів, наповнювачів і ін. Добавок.

Харчова цінність маргарину обумовлена ??комплексом поживних і біологічно активних речовин - білків, жирів, вітамінів, що містяться в

інгредієнтах, які використовуються для його виробництва. За харчову та енергетичну цінність маргарин не поступається вершковому маслу: Е. Ц. = 637-748 ккал на 100 г продукту. Біологічна цінність маргарину обумовлена ??змістом незамінних поліненасичених жирних кислот, фосфатидів і вітамінів А, Е, В6, С, В-каротину. Низька температура плавлення (31-34 град.) Забезпечує хорошу засвоюваність - 93-98%. Недоліком маргарину є недолік жиророзчинних вітамінів і наявність погано засвоюваних трансізомерів жирних кислот, які містяться в Саломас, використовуваних при виробництві маргаринів.

ЗБЕРІГАННЯ: залежить від температури, наявності упаковки та виду пакувального матеріалу. Зберігають при температурі від -20 до +15 град. С., при постійній циркуляції повітря, в відсутності продуктів, що володіють різким специфічним запахом.



КУЛІНАРНІ ЖИРИ-

Відносять до маргаинової продукції і являють собою жири цільового використання з масовою часткою жиру не менше 99,75%. Це безводні суміші натуральних і перероблених жирів. В якості основної сировини використовують саломас рослинні масла, в деякі додають топлені тваринні жири. При виробництві використовують барвники, консерванти, антиоксиданти.

Асортимент: фритюрних для приготування страв у фритюрі, багаторазово (6-7раз) використовується; Сало рослинне - для смаження різних продуктів; Прима, Білоруська, Українська (з додаванням яловичого жиру) - жири високого ступеня очищення без смаку і запаху.

ЗБЕРІГАННЯ: При температурі від 20 до -20 град. С., з постійною циркуляцією повітря, при відносній вологості не більше 80%, в затемнених приміщеннях, при відсутності продуктів з різким запахом. Термін зберігання залежить від температури, упаковки і наявності в складі антиокислювачів. При температурі: -20 - 6 міс., При + 11-15 - 1 місяць.

Жири надають тісту пластичності, а готовим виробам - шаруватості структури, розсипчастості, золотисто-жовтого кольору, приємного здобного смаку та аромату. Надлишок жиру в тісті є причиною його крихкості.

Домашнє завдання: Матеріал законспектувати.

Відповісти на питання: 1. До яких жирів відноситься олія?

2. Чи можна зберігати жири на світлі ?

3. Куди краще використовувати рослинні та тваринні жири?

Відповіді надсилати на пошту викладача.