**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Изучите лекцию и выполните конспект.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

Продолжаем изучать тему пищевые жиры. Сегодня мы поговорим с вами про следующую группу кулинарные жиры.

**КУЛИНАРНЫЕ ЖИРЫ.**

***Кулинарные жиры***являются безводной смесью различных живот­ных и растительных жиров. В качестве сырья для их производства применяют растительные масла в гидрированном виде, животные топленые жиры и саломас китовый.

***Жиры в зависимости от назначения подразделяют на виды:***

- ку­линарные;

- кондитерские (для печенья, шоколадных изделий, кон­фет);

- хлебопекарные (имеют жидкую консис­тенцию при 16°С).

**По виду применяемого сырья и назначению кулинарные жиры делят на следующие виды.**

1. ***Сало растительное***вырабатывают из смеси саломаса раститель­ного (75—80%) и натурального растительного масла (15—25%).
2. ***Жир фритюрный***изготовляют из растительного саломаса, допу­скается добавление саломаса из китового жира.
3. ***Белорусский жир***получают из смеси саломаса растительного и китового (60%), растительного масла (20%) и говяжьего жира (20%).
4. ***Украинский жир***вырабатывают из смеси пищевого саломаса (рас­тительного и китового), растительного масла и свиного жира (30—40%).
5. ***Восточный жир***получают из смеси пищевого саломаса (расти­тельного и китового), растительного масла и бараньего жира (15%).
6. ***Маргагуселин***изготовляют из саломаса (40—70%), свиного жира (20%) и растительного масла (10—30%). Ароматизатором служит масляная вытяжка из жареного лука.

***Кулинарные жиры являются заменителями животных топленых жиров.***

***Требования к качеству*** цвет кулинарных жиров должен быть от белого до светло-жел­того. Вкус и запах должны соответствовать названию жиров. Кон­систенция твердая, однородная. В расплавленном состоянии кули­нарные жиры должны быть прозрачными. Кулинарные жиры содер­жат не менее 99,7% жира и не более 0,3% влаги. Температура их плавления от 18 до 36°С в зависимости от вида.

***Упаковывают*к**улинарные жиры в фанерные или картонные ящики массой до 30 кг, а также в деревянные бочки и фанерные барабаны. Выпускают их в мелкой фасовке в пакетах из жиронеп­роницаемых полимерных пленок или в виде брусков, завернутых в пергамент, по 200—500 г, а также в жестяных банках по 0,5 и 1 кг.

***Хранят***кулинарные жиры при температуре от -4 до -6°С до 12 мес, при 1-4°С - 6 мес, при температуре 5- 10°С - 3 мес, а при 11-18°С - до 1 мес. Относительная влажность воздуха должна быть 80%.