**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)

**Тема:** Пищевые жиры.

Жиры являются высококалорийным пищевым продуктом. Большая роль принадлежит жирам в процессе кулинарной об­работки продуктов. Многие жиры выдерживают очень высокую температуру нагревания (200—300°С), не разлагаясь и не воспламе­няясь, хорошо растворяют ароматические и красящие вещества. Благодаря этому удается получить блюда с хорошими вкусовыми и ароматическими свойствами и красивым внешним видом.

**По происхождению жиры подразделяют на:**

1. Растительные;
2. жи­вотные;
3. комбинированные.

**РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА**

Пищевая ценность растительных масел обусловлена большим со­держанием в них жира, высокой степенью их усвоения, а также со­держанием в них биологически ценных для организма человека ве­ществ — непредельных жирных кислот, жирораство­римых витаминов и др.

Сырьем для получения растительных масел являются семена мас­личных растений, а также зародыши семян (кукурузы) и плоды (оливки). В России основным сырьем для получения растительных масел служат семена подсолнечника, содержащие от 39 до 60% жира (в пересчете на сухое вещество). Используют также семена льна, ко­нопли, хлопчатника, арахиса, кедра и других масличных культур, содержащие от 17 до 56% жира.

***Ассортимент растительных масел.***

Для пищевых целей используют в основном: подсолнечное, хлоп­ковое, соевое, кукурузное, арахисовое, горчичное, оливковое, кун­жутное масла.

**Масло подсолнечное**вырабатывают прессованием или экстраги­рованием семян подсолнечника. В зависимости от органолептических и физико-химических показателей его подразделяют на следу­ющие товарные сорта и марки:

* масло нерафинированное — высшего, I сортов и II сортов;
* масло гидратированное — высшего, I и II сортов;
* масло рафинированное недезодорированное — на сорта не подразделяют;
* масло рафинированное дезодорированное — марок Д и П.

*Масло марки Д предназначено для производства продуктов дет­ского и диетического питания: марки П для поставки в торговую сеть и сеть общественного питания.*

**Масло хлопковое**получают путем прессования или экстрагирова­ния предварительно обработанных хлопковых семян. Для пищевых целей используют масло рафинированное, недезодорированное (выс­шего, 1 и 2-го сортов) и дезодорированное (высшего и 1-го сортов). Оно прозрачное, светло-желтое, без вкуса и запаха.

**Масло кукурузное**вырабатывают прессованием или экстрагиро­ванием зародышей кукурузы. В зависимости от способа обработки и назначения его делят на виды и марки: рафинированное дезодо­рированное марки Д (для продуктов детского и диетического пита­ния); рафинированное дезодорированное марки П — для поставки в торговую сеть и на предприятия общественного питания; рафи­нированное недезодорированное и нерафинированное для промыш­ленной переработки.

**Масло соевое**получают путем прессования или экстрагирования предварительно обработанных семян сои. Соевое масло вырабаты­вают гидратированное I и II сортов; рафинированное; рафиниро­ванное отбеленное, рафинированное дезодорированное.Для пищевых целей используют масло рафинированное дезодо­рированное, гидратированное I сорта (полученное прессованием).

**Масло оливковое**извлекают из мясистой части плодов оливково­го дерева, содержащих до 55% жира. Оливковое дерево произраста­ет в Крыму и на Черноморском побережье Кавказа. Лучшие сорта пищевого оливкового масла получают, не применяя высоких темпе­ратур обработки масличного сырья. Оно относится к числу лучших растительных масел.

**Масло арахисовое**вырабатывают прессованием и экстрагировани­ем предварительно обработанных бобов арахиса. Масло имеет свет­ло-желтый цвет с зеленоватым оттенком, без вкуса и запаха. В зави­симости о степени обработки и качества масло подразделяют на виды: рафинированное дезодорированное (для пищевых целей) и не­дезодорированное; нерафинированное (высшего, I сорта и техни­ческое).

**Масло горчичное**  получают из очищенных и освобожденных от оболочки доброкачественных семян горчицы путем прессования. Выпускают масло одного вида — нерафинированное; по качеству его подразделяют на высший, I (для пищевых целей) и II сорт (для технических целей).

**Масло кунжутное** вырабатывают путем прессо­вания предварительно очищенных семян кунжута. Для пищевых целей используют масло рафинированное, а также нерафинирован­ное 1 и 2-го сортов.

**Требования к качеству растительных масел**

обращают внимание на показатели: про­зрачность, цвет, вкус и запах.

***- Масла рафинированные*** дезодориро­ванные должны быть прозрачными, без осадка, без запаха, иметь обезличенный вкус.

- ***Оливковое масло*** имеет слабо выраженные на­туральные запах и вкус.

- ***Горчичное*** имеет свойственные ему запах и вкус, без постороннего запаха, привкуса и горечи;

***- Кунжутное*** прият­ный нежный вкус, без горечи. В нерафинированном масле допуска­ется небольшой отстой.

***К реализации не допускаются растительные масла, имеющие дефекты: прогорклый, салистый, затхлый, плесневелый вкус и за­пах; интенсивное помутнение, а в маслах, которые не должны иметь осадка, выпадение его.***

***Упаковывают***растительные масла в ящики*.* Рафинированные дезодорированные масла для розничной тор­говли выпускают только в расфасованном виде, в стеклянных бу­тылках емкостью 500, 400, 250 г, а также в бутылках из окрашенных полимерных материалов от 400 г и более. Бутылки с маслом долж**­**ны быть герметично укупорены.

***Хранят***расфасованное в бутылки растительное масло в темных помещениях при температуре не выше 18°С и относительной влаж­ности воздуха 85% не более 4 мес.

**Задание для закрепления темы:**

Составить ассортимент растительных масел в виде таблицы с помощью конспекта записать их особенности.

**Ассортимент растительных масел**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подсолнечное  масло | Хлопковое  масло | Кукурузное масло | Соевое  масло | Оливковое  масло | Арахисовое  масло | Кунжутное масло |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Задание прислать на проверку не позднее 22 апреля**

**Всем спасибо!**