**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 животные топленые жиры.

**ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ЖИРЫ**

***Сырьем для получения животных топленых жиров является***: жи­ровая или костная ткань, отделяемая при первичной обработке круп­ного рогатого скота, овец, свиней, а также жировая ткань домаш­ней птицы.

Сало-сырец в зависимости от места отложения бывает подкож­ным, внутренним и межмускульным. Внутренний жир характеризу­ется более высокой температурой плавления, чем подкожный. Жир, расположенный на внутренних органах, неодинаков по качеству.

***Ассортимент животных топленых жиров.***

1. ***Говяжий жир***имеет бледно-желтый или желтый цвет, приятные вкус и запах, плотную или твердую консистенцию при 15—20°С в расплавленном состоянии он прозрачный. В жире 1-го сорта до­пускается легкий поджаристый вкус. Говяжий жир имеет высокую температуру плавления (42—52°С), что обусловливает его низкую ус­вояемость (80—94%).
2. ***Бараний жир***имеет цвет от белого до бледно-желтого в высшем сорте и до желтого , вкус и запах, характерные для данного вида жира; в 1-м сорте допускается слегка поджаристый привкус. Консистенция при температуре 15—20°С плотная или твердая, для курдючного жира — мазеобразная. В расплавленном состоянии жир прозрачный.
3. ***Свиной жир***имеет белый цвет. В жире 1-го сорта допускается желтоватый или сероватый оттенок, а также поджаристый вкус. Кон­систенция при температуре 15—20°С мазеобразная или плотная. Тем­пература плавления свиного жира — 36—42°С.

1. ***Костный жир***имеет цвет от белого до желтого. В 1-м сорте до­пускается сероватый оттенок, вкус и запах, характерные для дан­ного продукта. В 1-м сорте допускается приятный поджаристый вкус, привкус свежего бульона. Консистенция при 15—20°С жидкая, ма­зеобразная или плотная.
2. ***Сборный жир***собирают с поверхности бульона при варке колбас, копченостей, субпродуктов и др. Цвет жира от белого до темно-жел­того. Допускаются сероватые и зеленоватые оттенки, а также запах и вкус шквары, бульона, специй, копченостей. В расплавленном со­стоянии жир может быть мутноватым. Консистенция жидкая, мазе­образная или плотная.

**Упаковка и хранение животных топленых жиров***.*

Упаковывают животные топленые жиры в деревянные или фанерные штампован­ные бочки, а также в дощатые, фанерные или картонные ящики массой не более 30 кг. Тару внутри выстилают пергаментом или плен­кой. Для мелкой расфасовки используют картонную, бумажную, стеклянную, металлическую и полимерную тару.

**Хранят**животные топленые жиры при температуре от —5 до —8**°С**без заметного изменения качества до 6 мес.