**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 жиров маргарин.

**МАРГАРИН.**

***Маргарин***представляет собой высокодисперсную водножировую эмульсию, в состав которой входят высококачественные пищевые жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.

Употребляется он непосредственно в пищу, для приготовления бутербродов, а также кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

По калорийности маргарин не уступает сливочному маслу, а по отдельным показателям имеет и преимущества. Так, в маргарине содержится значительно больше непредельных жирных кислот, ко­торые вводят в него путем добавления растительного масла; тем­пература плавления маргарина — 17—44°С, что способствует его ус­воению; недостаток же витаминов восполняется искусственной ви­таминизацией продукта. В маргарине содержится от 39 до 82% жира и влаги от 17 до 44%. Усвояемость его достигает 97,5%. Калорий­ность 100 г составляет 640 ккал.

**1.В зависимости от назначения маргарины подразделяются на марки:**

* ***твердые:***МТ — используют в хлебопекарном, кулинарном кондитерском производстве, в домашней кулинарии; МТС — используют в производстве слоеного теста; МТК — предназ­начены для приготовления кремов, начинок в мучных кон­дитерских изделиях, суфле, конфет «Птичье молоко» и др. са­харистых и мучных кондитерский изделий;
* ***мягкие:***ММ — предназначены для непосредственного упот­ребления в пищу, использовании в домашней кулинарии, в сети общественного питания и в пищевой промышленности;
* ***жидкие:***МЖК — используют для жарения и приготовления выпеченных изделий в домашней кулинарии, сети обществен­ного питания; МЖП — для промышленного изготовления хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий, а также жарения изделий в сети общественного питания.

**2. По содержанию жира маргарины можно разделить**:

- высоко­жирные (80—95%),

- пониженной жирностью (65—72%),

- низкока­лорийные (40—60%).

**Ассортимент твердых маргаринов**: «Чудесница» (60% жира); «Домашний» (60% жира); «Хозяюшка» (65% жира); «Пышка» (75% жира); «Сливочный новый» (65% жира) и др.

**Ассортимент мягких маргаринов**: «Россиянка» (75% жира); «Столичный» (60% жира); «Утро» (40 и 50% жира); «Сливочный» (60% жира); «Домашний» (50% жира); «Россиянка» (50% жира) и др.

***Требования к качеству маргаринов****.*Вкус и запах маргаринов всех марок должен быть чистым с привкусом и запахом введенных пи­щевкусовых и ароматических добавок в зависимости от конкретно­го наименования, без посторонних привкусов и запахов. Консис­тенция для твердых маргаринов при температуре 20 + 2 С пластич­ная, плотная, однородная; при введении пищевкусовых добавок допускается мажущаяся; для мягких — при температуре 10 + 2°С пла­стичная, мягкая, легкоплавкая, однородная; для жидких — консис­тенция однородная, жидкая. Поверхность среза блестящая или сла­боблестящая, сухая на вид для всех марок, кроме жидких. Цвет дол­жен быть от светло - желтого до желтого, однородный по всей массе.

***Дефекты маргарина.***

*Салистый и прогорклый привкусы*появляются вследствие плохого качества применяемого жирового сырья и неправильного хранения маргарина.

*Ясно выраженный вкус растительного масла*образуется при исполь­зовании недостаточно рафинированного масла.

*Нечистый вкус*является результатом плохой дезодорации жиров и неправильного хранения маргарина.

*Выступите на маргарине капель воды*(слеза) — следствие пло­хого эмульгирования.

*Крошливая мягкая или твердая консистенция*образуется при на­рушении технологического режима производства маргарина.

**Упаковывают** маргарин в ящики, барабаны и бочки. Выпускают его в расфасованном и не расфасованном виде. Марочный маргарин для розничной торговли изготовляют только расфасованным. Рас­фасовывают маргарин массой нетто от 200 до 500 г в виде брусков, завернутых в пергамент или кашированную фольгу, а также в тару различной формы из полимерных материалов.

На художественно оформленной этикетке должны быть указаны товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, назва­ние маргарина, а также масса нетто, перечень основных ком­понентов, калорийность 100 г, дата выработки, срок хранения и но­мер стандарта.

**Хранят**маргарин при относительной влажности воздуха 75—80%. Срок реализации маргарина со дня его выработки зависит от темпе­ратуры хранения. При температуре от —10 до 0°С нефасованный мар­гарин хранят 75 дней, выше 0 до 4°С — 60 дней, от 4 до 10°С — 45 дней.

**Задание:** Составить таблицу ассортимент маргаринов в зависимости от марки.

**Ассортимент маргаринов.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Твердые** | **Мягкие** | **Жидкие** |
| Чудесница | Россиянка | Ланна |
| Домашний | Столичный | Рама |
| Хозяюшка |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание прислать на проверку не позднее 23 апреля**

**Всем спасибо!**

**Повторяем все темы которые мы с вами прошли по товароведению у вас следующая пара зачет.**