

# МАРГАРИНА



**маргарин** - смесь

животных жиров с растительными, подвергнутыми гидрогенизации или, попросту говоря, насыщению молекул жирных кислот атомами водорода, чтобы превратить жидкие растительные жиры в твердые.

Изобретателем маргарина стал французский химик Ипполит Меж-Мурье.

Жировая смесь, полученная им в качестве дешевого заменителя сливочного масла, имела жемчужный блеск, что, собственно, и дало название новому продукту, ведь по-гречески "жемчужина" - это и есть "маргаритарийон".

**Маргарин** - это высокодисперсная жировая эмульсия. Это продукт сходный со сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков углеводов и усвояемости



При этом в качественно приготовленном маргарине, в отличие от масла, полностью отсутствует холестерин, что снижает риск сердечных заболеваний. Благодаря этому маргарин считается физиологически полноценным продуктом питания. А вот гидрогенизация жиров при производстве маргарина, согласно последним исследованиям, имеет крайне неприятный побочный эффект.

# Химический состав

## и пищевая

### ценность

Интересно, что по химическому составу маргарин почти не отличается от сливочного масла и содержит до 82% жира и не более 18% водной фазы с растворенными в ней в небольших количествах белками, сахаром и солью.

**ВИД МАРГАРИНА**

**ЭНЕРГИТИЧЕСКАЯ  
ЦЕННОСТЬ 100 ГР.  
ПРОДУКТА(ккал/  
кДж)**

**СТОЛОВЫЙ**

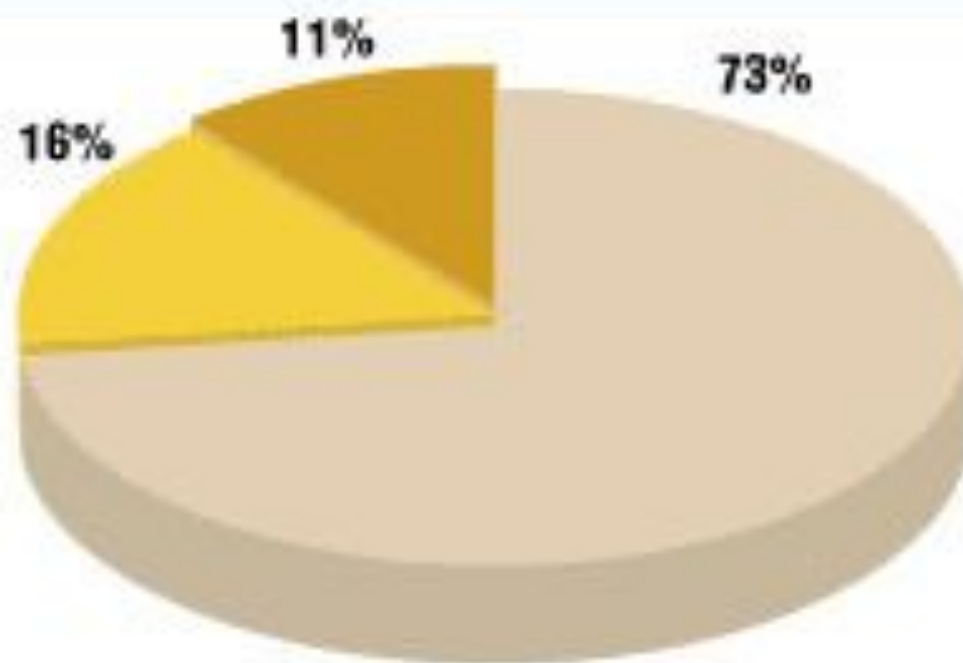
**743 - 746 / 3109 -  
3121**




**ШОКОЛАДНЫЙ**

**637 / 2623**

Рисунок 1.

## СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА МАРГАРИНОВОЙ ПРОДУКЦИИ в натуральном выражении, %



	<b>Столовый маргарин</b>	<b>73%</b>
	<b>Кулинарные жиры</b>	<b>16%</b>
	<b>Бутербродный маргарин</b>	<b>11%</b>



# Классификация и ассортимент маргарина

Маргарин подразделяется на три основные группы в зависимости от его назначения и рецептуры:



СТОЛОВЫЕ

С ВКУСОВЫМИ ДОБАВКАМИ.

для промышленной  
переработки

В настоящее время вырабатывают также новые виды маргарина, в том числе низкокалорийные.

В зависимости от структуры маргарин делят на два типа:

1-й - со структурой сливочного масла, в котором водная и жировая масса находятся в виде непрерывных сред;

2-й - закристаллизованная непрерывная жировая основа с диспергированными в ней капельками водной фазы.

# Маргарины столовые.

Предназначаются для приготовления бутербродов, обжаривания пицци, а также для изготовления кондитерских и кулинарных изделий, содержат жира не менее 82%.

К этой группе относятся маргарины:

- 1. Столовые (высшего или 1-го сорта) - молочный, Новый, Эра, сливочный Новый;
- 2. Марочный (на сорта их не делят) - бутербродные Экстра, Особый, Славянский и столовые Российский, Любительский.

# Маргарины для промышленной переработки.

Они содержат не менее 82% жира. По согласованию с потребителем эти маргарины могут вырабатываться без добавления молока, соли и сахара.

В эту группу входят маргарины кондитерский молочный, кондитерский сливочный, кондитерский безмолочный (высшего и 1-го сорта), кондитерский для слоеного теста (на сорта не делят), жидкий для хлебопекарной промышленности (на сорта не делят).

# Маргарины с ВКУСОВЫМИ ДОБАВКАМИ

Содержание жира в этих маргаринах не менее 62%, используют их для приготовления бутербродов, а также для изготовления кондитерских изделий. К этой группе относятся маргарины шоколадный молочный, шоколадные сливочный, шоколадный Новый. На сорта их не делят.

# Марки маргарина

МАРКА	НАЗНАЧЕНИЕ МАРГАРИНА
<u>ТВЁРДЫЕ</u> :МТ	Использование в хлебопекарном, кондитерском и кулинарном производстве, в домашней кулинарии
МТС	Использование в производстве слоенного теста
МТК	Приготовление кремов, начинок в мучных кондитерских изделиях, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий
<u>МЯГКИЕ</u> :ММ	Непосредственное употребление в пищу, использование в домашней кулинарии, в сети общественного питания и в пищевой промышленности
<u>ЖИДКИЕ</u> :МЖК	Жарение и приготовление выпечных изделий в домашней кулинарии, сети общественного питания, промышленной переработке
МЖП	Промышленное изготовление хлебобулочных и выпечных кондитерских изделий, а также жаренье изделий в сети общественного питания

# Сырье, используемое для производства маргарина

Основное сырье - жиры, входящие в состав жировой основы, на долю которой в большинстве видов маргарина приходится около 82% (в маргарине с вкусовыми добавками - 62%). Жировая основа состоит из следующих компонентов (в %): саломас из растительных масел и жиров морских млекопитающих - 30-8-, натуральное растительное масло - 8-25, кокосовое или пальмоядровое масло - 10-25 (вводят не во все виды маргарина). В состав жировой основы мягких наливных и жидких маргаринов входит значительно больше жидких растительных масел - соответственно 40-60 и 80%.

# Технологический процесс производства

- Получение маргарина ведут по двум основным технологическим схемам:



периодического  
непрерывного



действия



# Сроки хранения маргарина

Температура хранения, °С			Продолжительность хранения маргарина, дни	
	нефасованного	Фасованного в фольгу	Фасованного в пергамент	Диетических (в стаканчиках из ПВХ)
От -10 до 0	75	60	45	-
Свыше 0 до 4	60	45	35	20
Свыше 4 до 10	45	30	20	15
Свыше 10 до 15	30	-	-	-

# Дефекты

## маргарина

Не допускается к реализации маргарин с дефектами:

вкуса и запаха - прогорклым, олеистым, металлическим, рыбным, сырным и другими посторонними или неприятными привкусами и запахами;

консистенции - мучнистой, творожистой;

внешнего вида - со стекающей влагой, заплесневелый или загрязненный;

упаковки - в грязной таре или в таре с неправильной маркировкой

# Информационная фальсификация маргарина

При фальсификации информации о маргарине довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- ⦿ - наименование товара;
- ⦿ - фирма-производитель товара;
- ⦿ - количество товара;
- ⦿ - вводимые пищевые добавки - антиокислители, консерванты.

Рисунок 2.  
ДИНАМИКА ПРОИЗВОДСТВА  
МАРГАРИНОВОЙ ПРОДУКЦИИ,  
2000-2005 годы, тысяч тонн

