

ЭКСПЕРТИЗА  
РАСТИТЕЛЬНОГО  
ГО МАСЛА



- Отечественная промышленность вырабатывает около 50 видов растительных масел, которые различаются жирнокислотным составом, количеством сопутствующих веществ, степенью очистки, органолептическими свойствами. В зависимости от вида рафинации вырабатывают масла нерафинированные, гидратированные, рафинированные, отбеленные, салатные. В соответствии с ГОСТ 30623-98 растительные масла в зависимости от жирнокислотного состава подразделяют на 8 групп.

- Подсолнечное масло получают из семян подсолнечника – однолетнего растения семейства астровых. Родиной подсолнечника является Северная Америка.
- В настоящее время в России и странах СНГ культивируют более 70 сортов и гибридов подсолнечника, которые делят на несколько типов в зависимости от состава триглицеридов масла.
- Подсолнечное масло вырабатывают рафинированное, нерафинированное и гидратированное.

# Рафинированное

- масло на сорта не делят. Вырабатывают рафинированное недезодорированное и дезодорированное масла. Рафинированное дезодорированное масло делят на две марки:
  - 1. Д (для производства продуктов детского и диетического питания)
  - 2. П (для поставки в торговую сеть и сеть общественного питания)

# Нерафинированное и гидратированное

- ⦿ масло вырабатывают:
  1. высшего сорта
- ⦿ 2. первого сорта
- ⦿ 3. второго сорта

- Подсолнечное масло имеет золотисто-желтый цвет. Наиболее интенсивно окрашено нерафинированное масло, наименее интенсивно – рафинированное дезодорированное.

# Хлопковое масло

- получают из семян однолетнего растения из семейства мальвовых. Родина хлопчатника – Мексика и Перу, а на территории Средней Азии он возделывался с 6 в. С развитием хлопководства семена хлопчатника стали употреблять на корм скоту, как топливо, их также покупали кустари-маслобойщики, которые на примитивных установках получали хлопковое масло.

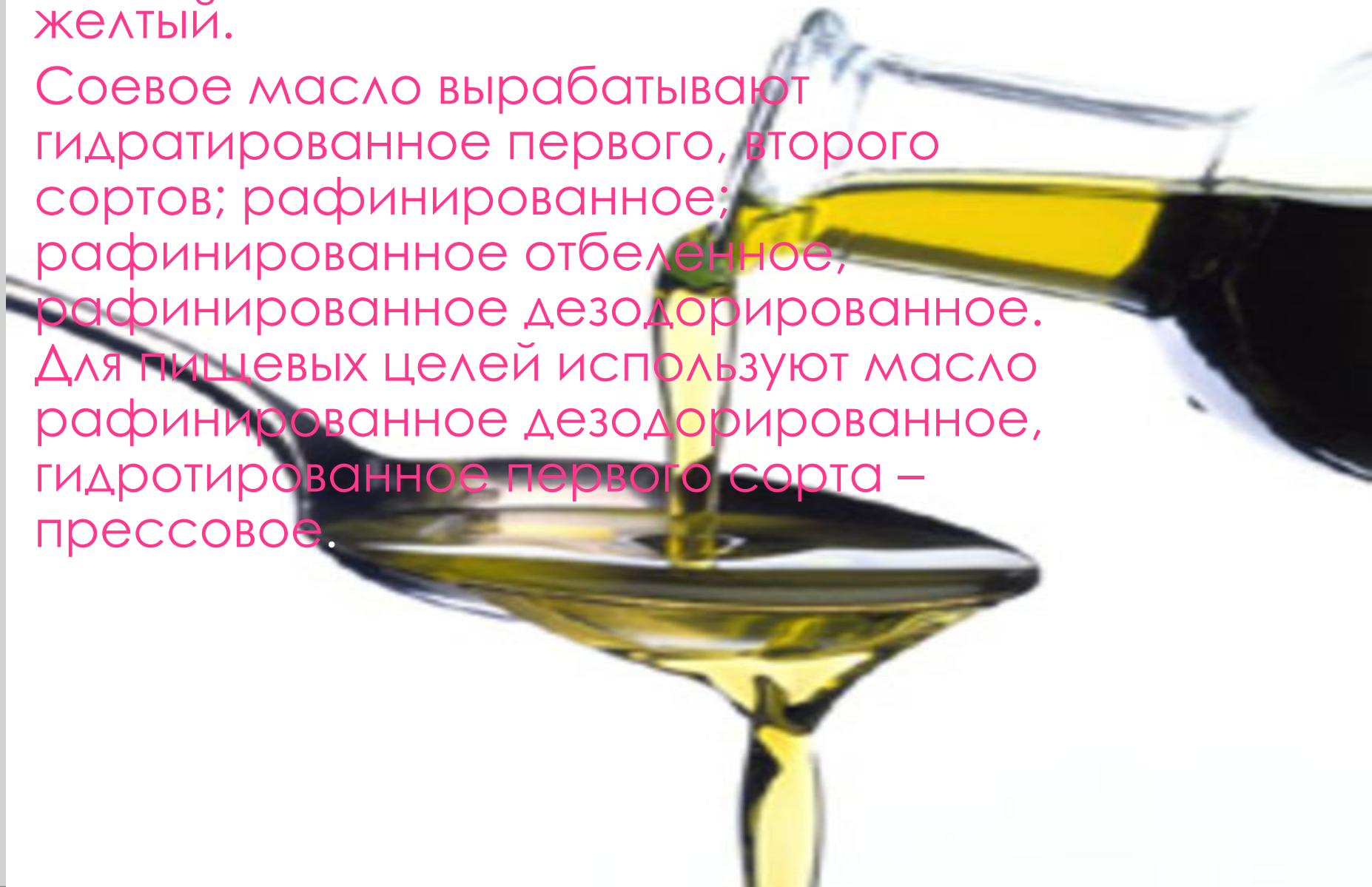
- Хлопковое масло вырабатывают рафинированное (нейтрализованное дезодорированное и нейтрализованное недезодорированное) и нерафинированное.
- Для пищевых целей используют только полученное прессованием рафинированное масло высшего, первого и второго сортов.



# Соевое масло

- получают из однолетнего травянистого растения семейства бобовых. Родина культурной сои – Восточная Азия. Соя относится к исключительно ценным культурам, так как её бобы содержат наряду с липидами полноценные белки.
- В России соя была впервые выращена в 1878г. в Херсонской и Таврической губерниях. Промышленное значение получила только в 1927г. В настоящее время основные посевы сои сосредоточены на Дальнем Востоке, в Краснодарском крае, Молдове, на Украине, в Грузии. Из четырех подвидов культуры сои – маньчжурская, китайская, японская, индийская – наибольшее значение имеет маньчжурская.

- Сырое соевое масло имеет коричневый цвет с зеленоватым оттенком, после рафинации – светло-желтый.
- Соевое масло вырабатывают гидратированное первого, второго сортов; рафинированное; рафинированное отбеленное, рафинированное дезодорированное. Для пищевых целей используют масло рафинированное дезодорированное, гидротированное первого сорта – прессовое.



# Арахисовое масло

- получают из плодов земляного ореха (семейство бобовых). Родиной арахиса является Южная Америка. На территории нашей страны известен с 1792г. В настоящее время его возделывают в Закавказье, Средней Азии, Краснодарском крае, на юге Украины
- В состав триглицеридов арахисового масла преобладают олеиновая, линолевая и пальмитиновая кислоты. Особенностью этого масла является наличие арахидиновой и лигноцериновой кислот.

# Горчичное масло

- получают из семян растения семейства крестоцветных. В составе нерафинированного горчичного масла преобладают олеиновая, линолевая и эруковая кислоты. Эруковая кислота характерна для всех растений семейства крестоцветных.
- Горчичное масло выпускают нерафинированное высшего, первого и второго сортов. Оно коричневатого-желтого или зеленоватого-желтого цвета прозрачное. Пищевое масло имеет запах и вкус, свойственный горчичному маслу, без посторонних запахов, привкусов и горечи. Горчичное масло также используют в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

# Рапсовое масло

- получают из семян рапса – растения семейства крестоцветных. Рапс начали возделывать еще 4 тыс. лет назад в Индии. В Европе рапс использовали для освещения и в качестве смазочных средств. Позднее рапсовое масло стали употреблять в пищу.
- За рубежом рапсовое масло использовали на пищевые цели после селективного гидрирования глицеридов линолевой и линоленовой кислот, а также эруковой до бегеновой.

# Кукурузное масло

- вырабатывают из зародышей кукурузы, получаемых в качестве отходов крупяного или крахмалопаточного производства.
- В составе триглицеридов кукурузного масла преобладают линолевая, олеиновая, пальмитиновая кислоты, это масло отличается также высоким содержанием токоферолов.

Сырое кукурузное масло имеет специфические вкус и запах, цвет - от светло-желтого до красновато-коричневого. Кукурузное масло в зависимости от способа обработки и показателей качества делят на виды и марки:

- 1.нерафинированное
- 2.рафинированное недезодорированное
- 3.рафинированное дезодорированное
- -марка Д (для производства детского и диетического питания)
- -марка П (для поставки в торговую сеть и сеть общественного питания).

# Оливковое масло

- вырабатывают из плодов оливкового дерева семейства маслиновых. Хозяйственное значение имеет маслина европейская. На территории Крыма оливковое дерево известно с 13в. В настоящее время плантации оливкового дерева имеются в Краснодарском крае, Крыму, Грузии, Средней Азии, Азербайджане. Основными же поставщиками оливок и оливкового масла на международный рынок являются Испания, Италия, Греция, Тунис, Марокко и Алжир.
- Зрелые плоды в зависимости от цвета бывают чёрными, фиолетовыми, красными и белыми. Плоды большинства маслин пригодны для получения оливкового масла.



# Кокосовое масло

- получают из высушенной ядровой мякоти кокосового ореха (копры). Кокосовое масло имеет неприятный вкус и сладковатый запах. По консистенции напоминает коровье масло. После рафинации приобретает снежно-белый цвет. В его составе преобладают лауриновая и миристиновая кислоты. Особенностью кокосового и пальмоядрового масла является высокое содержание низкомолекулярных насыщенных кислот.

# Масло какао

- получают из какао-бобов. Оно имеет белый цвет, специфические вкус и запах. Температура плавления его  $-28-36^{\circ}\text{C}$ , застывания  $-22-27^{\circ}\text{C}$ . Особенностью масла какао является высокая устойчивость к окислительным процессам. В его составе преобладают насыщенные жирные кислоты (58-60%), в том числе пальмитиновая и стеариновая, из ненасыщенных (40-42%) главной является олеиновая кислота (40%).

# Пальмовое масло

- ⦿ получают из мякоти плодов масличной пальмы. Оно содержит большое количество каротинов, поэтому окрашено в оранжево-красный цвет. Это масло имеет приятный специфический запах, напоминающий запах фиалки. Особенностью его является высокая подверженность самопроизвольному гидролизу. В жирнокислотном составе преобладают олеиновая, пальмитиновая и линолевая кислоты.

# Пальмоядровое масло

- получают из ядра плодов масличной пальмы – пальмисты. Оно имеет приятный ореховый вкус, желтый цвет, консистенцию топленого коровьего масла, нестойко при хранении и приобретает неприятный вкус. В жирнокислотном составе преобладают лауриновая, олеиновая и миристиновая кислоты.