

ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ.

**Работу выполнил:
Студент 1-го курса ФТД
Очной формы обучения
группы № Т-094
Греков Иван**

ПЛАН:

- Введение
- 1. Классификация растительных масел
- 2. Ассортимент растительных масел
- 3. Требования к качеству
- 4. Упаковка и маркировка товара
- Заключение
- Литература



ВВЕДЕНИЕ

- Жиры широко используются в питании человека. Это высококалорийный продукт, имеющий большое физиологическое значение. Они употребляются для приготовления кулинарных блюд, выработки консервов, в пищевой промышленности, непосредственно в пищу.
- В технике из масел производят мыла, олифы, жирные кислоты, глицерин. лаки. Очищенные от примесей, отбеленные и уплотненные масла растительные (преим. льняное, конопляное, ореховое, маковое) применяются в масляной живописи в качестве основного компонента связующих масляных красок и в составе эмульсий темперных (казеиново- масляных) красок.



- Масла растительные также используются для разбавления красок и входят в состав эмульсионных грунтов и масляных лаков. Масла растительные, высыхающие медленно (подсолнечное, соевое и др.), и масла растительные, не образующие пленок на воздухе (касторовое), применяются в качестве добавок, которые замедляют высыхание красок на холсте (при длительной работе над картинами создавая возможность очищать и переписывать отдельные участки красочного слоя) или палитре, при долговременном хранении красок.



- В медицинской практике из жидких масел растительных (касторовое, миндальное) готовят масляные эмульсии; масла растительные (оливковое, миндальное, подсолнечное, льняное) входят как основы в состав мазей. Масла растительные являются основой многих косметических средств.



- Основной масличной культурой в нашей стране является подсолнечник. Лучшие сорта подсолнечника отличаются высокой урожайностью, масличностью. В высокомасличных семенах подсолнечника содержание масла может составлять 54-57% их массы. В Россию подсолнечник попал при Петре I в начале XVIII в., разводили его как декоративное растение. Только в конце XIX в. крестьянин Даниил Бокарев впервые начал добывать масло из семян подсолнечника.



1. КЛАССИФИКАЦИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

- Классификация растительных масел основывается на двух признаках: используемого сырья — подсолнечник, оливки, соя, рапс и др.; способах очистки (рафинации) — фильтрация, гидратация, обесцвечивание, дезодорация и др.



ПОЛУЧАЮТ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ДВУМЯ СПОСОБАМИ:

Прессованием (методом отжимания масла под высоким давлением).

Экстрагированием (методом вытеснения масла из клеток семян химическими растворителями).



- В зависимости от способа очистки масла делят на нерафинированные, прошедшие только механическую очистку, гидратированные, подвергнутые еще и гидратации, и рафинированные, прошедшие, кроме механической очистки и гидратации, нейтрализацию (недезодорированное) или нейтрализацию и дезодорацию (дезодорированное).



В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ОЧИСТКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ВЫРАБАТЫВАЮТ:

- НЕРАФИНИРОВАННОЕ МАСЛО - очищенное только от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания. Масло обладает интенсивной окраской, ярко выраженным вкусом и запахом семян, из которых оно получено. Имеет осадок, над которым может быть легкое помутнение.
- ГИДРАТИРОВАННОЕ МАСЛО - очищенное горячей водой (70°C), пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60°C). Масло в отличие от нерафинированного имеет менее выраженные вкус и запах, менее интенсивную окраску, без помутнения и отстоя.



- РАФИНИРОВАННОЕ МАСЛО - очищенное от механических примесей и прошедшее нейтрализацию, то есть щелочную обработку, Масло прозрачное, без осадка и отстоя, имеет окраску слабой интенсивности, достаточно выраженные вкус и запах.

ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ МАСЛО – обработанное горячим сухим паром при температуре 170—230°С в условиях вакуума. Масло прозрачное, без осадка, окраска слабой интенсивности, слабо выраженный вкус и запах.



2. АССОРТИМЕНТ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ.

- Наиболее распространенными видами пищевых масел являются подсолнечное, хлопковое, соевое, арахисовое, горчичное и др. ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО (ГОСТ 1129-73) вырабатывают рафинированным, нерафинированным и гидратированным. Рафинированное масло на сорта не делят. Вырабатывают не дезодорированное и дезодорированное. Масло прозрачное, без отстоя, почти бесцветное, вкус и запах слабо выражены (недезодорированное).



- Нерафинированное и гидратированное масла вырабатывают высшего, первого и второго сортов. Нерафинированное и гидратированное масла высшего и первого сорта должны иметь вкус и запах подсолнечного масла, без посторонних запахов, привкуса и горечи.



- В гидратированном и нерафинированном маслах второго сорта допускаются слегка затхлый запах и привкус легкой горечи, может быть осадок; легкое помутнение в гидратированном масле. В продажу поступает «Масло кубанское салатное» рафинированным, дезодорированным (без вкуса и запаха) и нерафинированным высшего, первого и второго сортов.



- КУКУРУЗНОЕ МАСЛО вырабатывают из зародышей кукурузы (зародыши содержат жира до 50%). В продажу поступает рафинированное масло прозрачное, без осадка, золотисто-желтого цвета, вкус и запах слабо выражены. СОЕВОЕ МАСЛО вырабатывают из бобов сои. В продажу поступает рафинированное дезодорированное (цвет светло-желтый) и гидратированное первого сорта (с легким помутнением). Используется для тушения, жарки, так как при нагревании не теряет своих первоначальных оздоровительных свойств.



- ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО выпускают нерафинированным высшего, первого и второго сортов. Масло имеет коричнево-желтый или зеленовато-желтый цвет, прозрачное, вкус и запах — приятные, свойственные горчичному маслу. Используют в хлебопечении и консервной промышленности. РАПСОВОЕ МАСЛО в продажу поступает только рафинированным (ГОСТ 8988-77), имеет специфический вкус и запах, темно-коричневый цвет с зеленоватым оттенком.



3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

- К факторам, формирующим качество растительных масел, относят сырье и технологию производства. Показатели качества одноименных масел тесно связаны со степенью их очистки. Например, нерафинированные масла обладают интенсивной окраской, имеют ярко выраженные вкус и запах, в них "наблюдаются мутность и заметное количество отстоя, что обусловлено сопутствующими веществами. В противоположность этому рафинированные масла прозрачны, лишены отстоя, менее окрашены и не имеют свойственного им вкуса и запаха в случае применения дезодорации.



4. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ТОВАРА

- Расфасовка, упаковка. Растительные масла разливают в потребительскую и транспортную тару. В промышленности фасовку растительного масла в полимерные бутылки производят на автоматических линиях «Рено-Пак» (Швейцария), включающих формовочную, наполнительную, герметизирующую и этикетировочную машины,



Растительные масла для розничной реализации фасуют в стеклянные и полимерные бутылки массой нетто 250, 470, 500, 700, 1000, 1500 г. Допустимые отклонения от массы нетто ± 10 г — при фасовании 1000 г; ± 5 г — при фасовании от 250 до 750 г. Бутылки с растительным маслом герметично укупоривают алюминиевыми колпачками с картонной уплотнительной прокладкой с целлофановым покрытием. Бутылки из полимерных материалов укупоривают колпачками из полиэтилена низкой плотности.



ГОСТ:

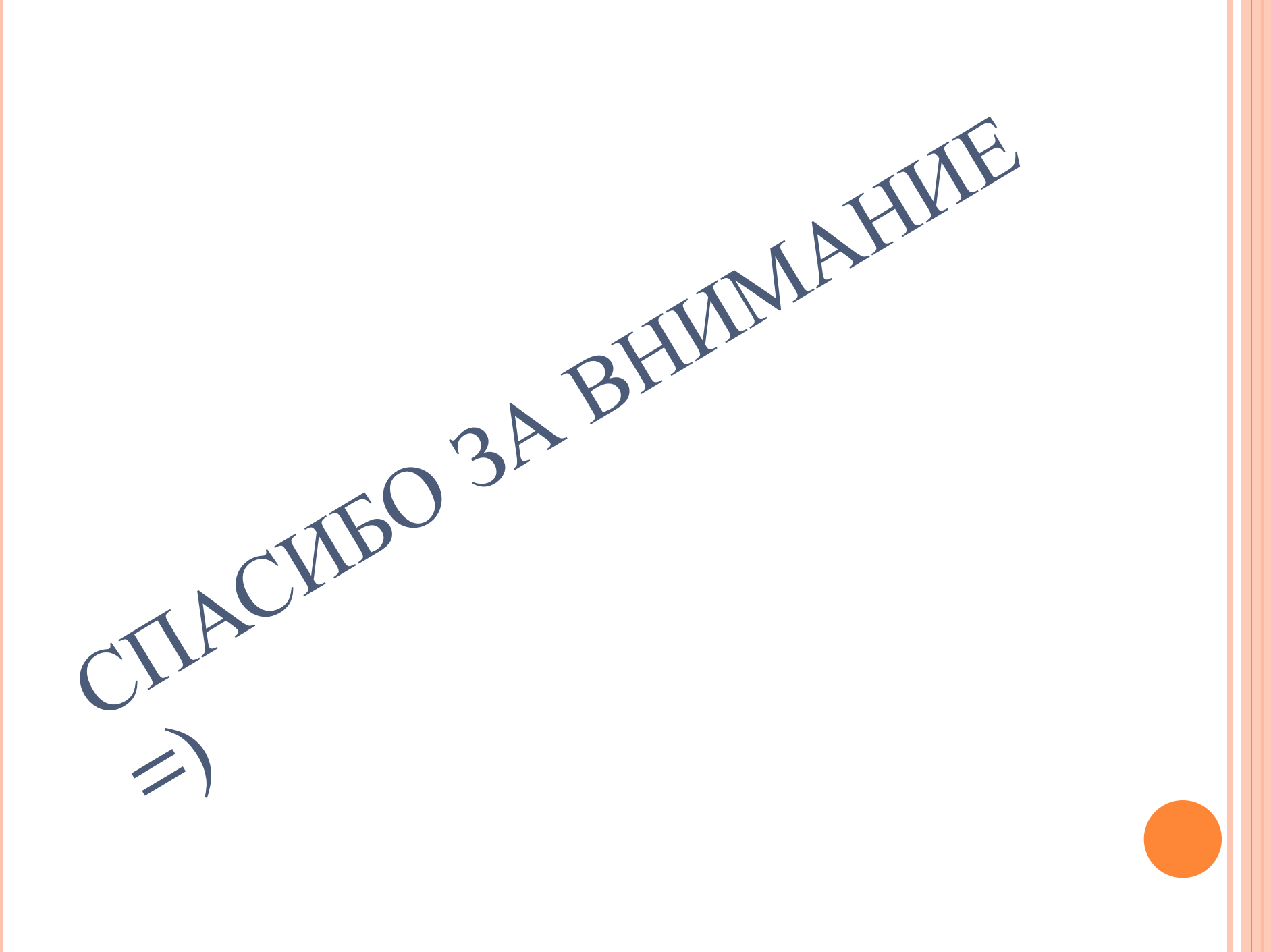
- [ГОСТ 5483-50](#) Масла растительные. Метод определения растворимости касторового масла
- [ГОСТ 9287-59](#) Масла растительные. Метод определения температуры вспышки в закрытом тигле
- [ГОСТ 5484-50](#) Масла растительные. Метод определения температуры застывания технического касторового масла
- [ГОСТ 30089-93](#) Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты
- [ГОСТ 11812-66](#) Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ
- [ГОСТ 5475-69](#) Масла растительные. Методы определения йодного числа
- [ГОСТ 5476-80](#) Масла растительные. Методы определения кислотного числа
- [ГОСТ 18848-73](#) Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения
- [ГОСТ 5472-50](#) Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности
- [ГОСТ 5477-93](#) Масла растительные. Методы определения цветности
- [ГОСТ Р 52676-2006](#) Масла растительные. Методы определения фосфорсодержащих веществ
- [ГОСТ 5481-89](#) Масла растительные. Методы определения нежирных примесей и отстоя
- [ГОСТ 30417-96](#) Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е
- [ГОСТ 7824-80](#) Масла растительные. Методы определения массовой доли фосфорсодержащих веществ



ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

- Растительное масло продукт нужный для жизнедеятельности человека. В пищевой промышленности растительные масла подходят для изготовления тортов, кондитерских изделий, для заправки салатов, применяются для изготовления майонеза и т. д. В технической промышленности применяются для изготовления мыла, олифа, глицерина, клея ...





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

⇒

