

Олійно-жирова промисловість

Підготувала
учениця 11-Б класу
Халімон Заріна



Олійно-жирова промисловість

Виробляє і переробляє рослинні жири та пов'язані з ними продукти.



У результаті переробки насіння олійних культур отримують продукти :

**первинної
переробки**

**більш глибокої
переробки**

**та крихту
кісточкову,
отриману після
переробки
плодових
кісточок,**

**олію та
шрот**

**майонез
,
маргари
нмило,
оліфи**

**Соняшни
-кове
борошно
та
білкові
кислоти.**

Основна продукція

- Олія соняшникова
- Олія соєва
- Олія ріпакова
- Оліфи
- Жири
- Масла
- Допоміжна продукція
мила, шампуні,
мастильні засоби



Соняшникова олія



**ОДНА З
НАЙВАЖЛИВІШИХ
РОСЛИННИХ ОЛІЙ, ЩО
МАЄ ВЕЛИКЕ НАРОДНО-
ГОСПОДАРСЬКЕ**

З неї виробляють:

- маргарин і кулінарні жири (шляхом гідрування)
- застосовується для виготовлення консервів
- у миловарінні та лакофарбовій промисловості
- входить до складу різних мазей.

Склад жирних кислот у соняшниковій олії

- теаринова
- пальмітинова
- міристинова
- арахінова
- олеїнова

Соняшникова олія не може містити холестерин, оскільки вона має рослинне походження.

Оливкова олія



Рослинна олія, що виготовляється з плодів європейської маслини .

ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Є СУМІШШЮ ТРИГЛІЦЕРИДІВ ЖИРНИХ КИСЛОТ З ДУЖЕ ВИСОКИМ ВМІСТОМ ЕФІРІВ ОЛЕЇНОВОЇ КИСЛОТИ.

Оливкова олія має широке застосування в **кулінарії, косметології, виготовленні мила.**

Оливкова олія — цінний дієтичний продукт, завдяки високому **вмісту мононенасичених жирних кислот і поліфенолів.**

Соєва олія

Це прекрасний дієтичний продукт, **що містить ненасичені жирні лінолеву та ліноленову кислоти, солі кальцію, натрію, магнію, фосфору, вітаміни Е та С**

Цінним компонентом соєвої олії є **лецитин**.

Соєва олія, завдяки сильній антихолестериновій дії, рекомендується при високому вмісті холестерину в крові.



Абрикосова олія



**Містить
тригліцериди,
природний віск,
стеарин,
олієрозчинні
вітаміни.**

Заповнює втрату шкірного жиру при умиванні, несприятливих атмосферних впливах.

Має антиоксидантну активність.

- Рослинні олії, отримані пресовим або екстракційним способами, містять велику кількість домішок і без попередньої очистки не можуть використовуватись у їжу і для подальшої переробки.

В ПЕРШУ ЧЕРГУ ЦЕ МЕХАНІЧНІ ДОМІШКИ

–

- частинки олійного матеріалу
- розчинені фосфоліпіди,
- воски,
- вільні жирні кислоти,
- пігменти і ароматичні речовини,

**ЯКІ ПОГІРШУЮТЬ ЯКІСТЬ ГОТОВОЇ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ, ЇЇ
СТІЙКІСТЬ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ.**

Для очистки олій від різноманітних домішок використовують **рафінацію**.

Фізична

Використовується для відділення механічних домішок – **відстоювання, центрифугування, фільтрування** (первинна очистка олії)

Хімічна

Служить для виділення фосфоліпідів, вільних жирних кислот – **гідратація, лужна рафінація**.

Фізико-хімічна

Використовується для видалення смакових і ароматичних речовин, барвників – **адсорбційна рафінація та дезодорація**.

Маргарин



Він містить **багато жирних кислот**, які вводять в нього додаванням рослинної олії; нестачу вітамінів покривають штучною вітамінізацією продукту. У маргарині міститься до 82 % жиру та до 17 % вологи.

Харчовий жир, жироводяна система, **до складу якої входять харчові жири, молоко, сіль, цукор**. Основою маргаринів служать **рослинні олії або рідкі жири риб і тварин (саломаси)**. З точки зору споживача, маргарин може розглядатися як ерзац вершкового масла.



Оліфи



Прозорі олійні рідини, продукти термічної або хімічної переробки рослинних олій або алкідних смол. Стара назва оліфи — варена олія.

Оліфа призначається для виготовлення густотертих, готових до вживання масляних, фарб. Деякі застосування оліфа має для просочення, ґрунтовки дерев'яних поверхонь перед фарбуванням.

**НА ОСНОВІ ОЛІФИ ГОТУЮТЬ ОЛІЙНІ ФАРБИ
ДЛЯ ХУДОЖНИКІВ (ОЛІЙНИЙ ЖИВОПИС).**

- **Для виготовлення натуральної оліфи використовують льняне, конопляне та інші висихаючі рафіновані олії.**

Найякіснішою визнають оліфу оксоль, виготовлену з лляної олії, оксоль з соняшникової олії має гірші властивості у порівнянні з лляною оліфою. *Оксоль використовують як у інтер'єрах, так і на фасадах споруд, для покриття садових меблів.*



Мило



У хімічному відношенні основним компонентом твердого мила є **суміш розчинних солей вищих жирних кислот**. Зазвичай це натрієві, рідше - калієві і амонієві солі таких кислот, як стеаринова, пальмітинова, міристинова, лауринова і

Мило - це розчинна у воді миюча речовина, яка перебуває у рідкому або твердому стані), **виготовлена з'єднанням жирних кислот, лугів, рослинних масел.**

Мило використовують як засіб для очищення та догляду за шкірою або в ролі побутової хімії для прання.

Сучасні технології миловаріння

- В якості сировини для отримання основного компонента мила, можуть використовуватися **тваринні і рослинні жири**.
- **Миловаріння** – процес гідролізу жирів під дією водяної пари при підвищеному тиску.



Утворюються гліцерин і вільні жирні кислоти, які легко можна відокремити від гліцерину, використовуючи його розчинність у воді.