

Пищевые жиры

Растительные масла

Масло коровье

Животные топленые жиры

Маргарин

Кулинарные жиры

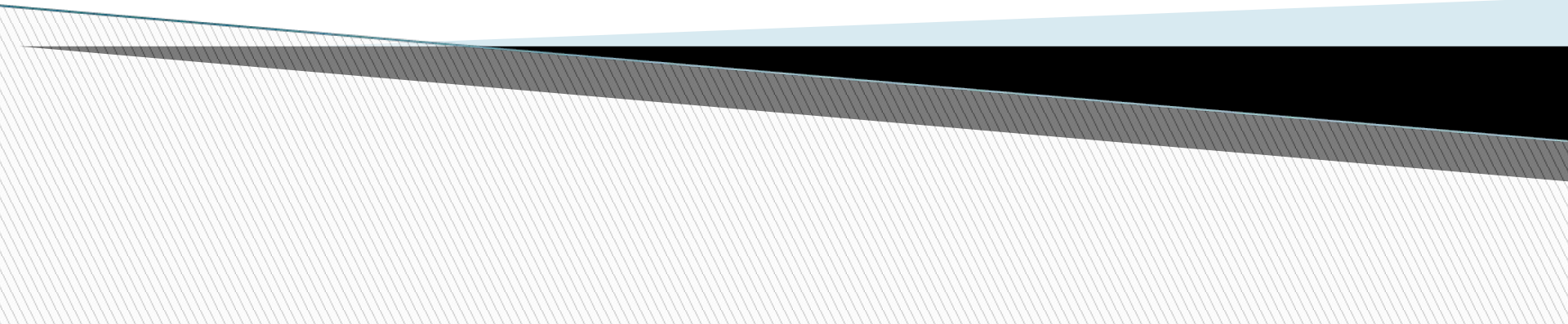


Классификация

- По происхождению:
 - Животные
 - Растительные
 - Комбинированные (маргарин, кулинарные жиры);
- По консистенции:
 - Жидкие
 - твердые

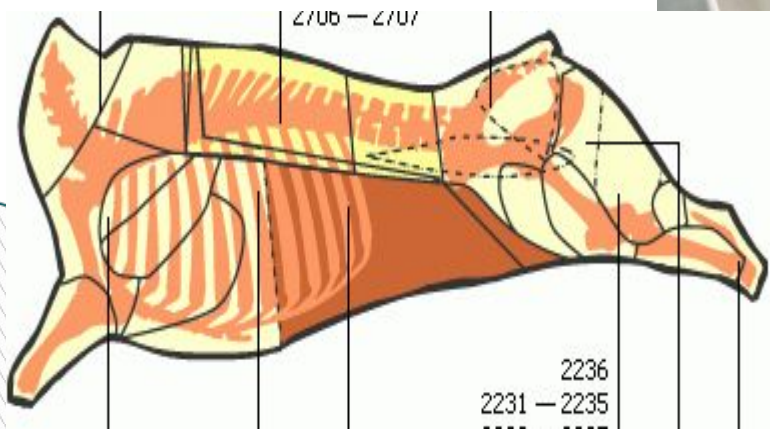


Животные топленые жиры



Характеристика

- ▣ Сырьем для получения животных топленых жиров является жировая или костная ткань, крупного рогатого скота, овец, свиней, а также жировая ткань домашней птицы.



Характеристика



Получение жира

□ СУХОЙ СПОСОБ

1. Жировое сырье нагревают в котлах.
2. Всплывший жир отделяют и фильтруют.

Жир отличается стойкостью в хранении, но имеет темный цвет и специфический запах поджаренной шквары.

□ МОКРЫЙ СПОСОБ

1. Жировое сырье нагревают в котлах с водой.

Это исключает подгорание сырья. Но образовавшийся бульон трудно отделить от жира, что делает жир менее стойким в хранении.

Ассортимент животных топленых жиров

- Говяжий,
- Бараний,
- Свиной,
- Костный,
- Сборный,
- Конский.

В зависимости от органолептических показателей, содержания влаги жиры подразделяют на высший и 1-й сорта.

Жир птиц делят на 1 и 2-й сорта,

Сборный жир на сорта не подразделяют.

Говяжий топлёный жир

- Имеет бледно-желтый или желтый цвет, приятный вкус и запах, плотную или твердую консистенцию при 15—20°C.
- В расплавленном состоянии он прозрачный.
- В жире 1-го сорта допускается легкий поджаристый вкус.
- Температура плавления 42—52°C, усвояемость (80—94%).



Бараний топленый жир

- Цвет от белого до бледно-желтого в высшем сорте и до желтого в 1-м.
- Вкус и запах, характерные для данного вида жира; в 1-м сорте допускается слегка поджаристый привкус.
- Консистенция плотная или твердая, для курдючного жира — мазеобразная.



Свиной топленый жир

- Белый цвет. В жире 1-го сорта допускается желтоватый или сероватый оттенок, а также поджаристый вкус.
- Консистенция при температуре 15—20°C мазеобразная или плотная.
- Температура плавления свиного жира — 36—42°C.



Костный жир

- Цвет от белого до желтого. В 1-м сорте допускается сероватый оттенок.
- Вкус и запах, характерные для данного продукта. В 1-м сорте допускается приятный поджаристый вкус, привкус свежего бульона.
- Консистенция при 15—20°С жидкая, мазеобразная или плотная.



Сборный жир

- Собирают с поверхности бульона при варке колбас, копченостей, субпродуктов и др.
- Цвет жира от белого до темно-желтого. Допускаются сероватые и зеленоватые оттенки.
- Запах и вкус шквары, бульона, специй, копченостей.
- Консистенция жидкая, мазеобразная или плотная.



Упаковка и хранение

- Упаковывают в деревянные или фанерные штампованные бочки массой не более 30 кг. Тару внутри выстилают пергаментом или пленкой.
- Для мелкой расфасовки используют картонную, бумажную, стеклянную, металлическую и полимерную тару.
- Хранят при температуре от -5 до -8°C без заметного изменения качества до 6 мес. В магазинах хранить при температуре $0-4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха около 80% не более месяца.