

Технологическ ие свойства жиров



Классификация жиров

По происхождению

По агрегатному состоянию

По происхождению

Животные

Молочные, наземных животных, птиц, морских животных и рыб

Растительные

Из семян и мякоти плодов

Переработанные

Маргарин, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные

По агрегатному состоянию

Жидкие

(Подсолнечное, соевое, и др.)

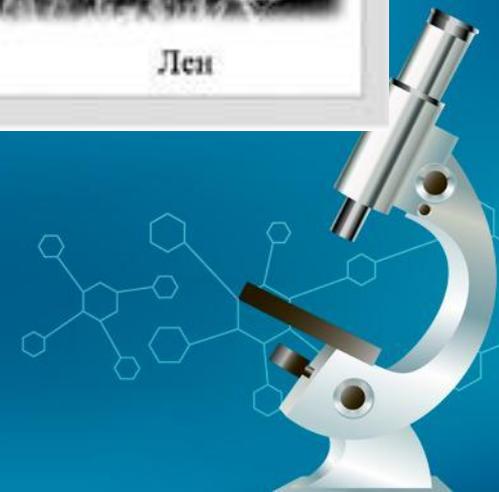
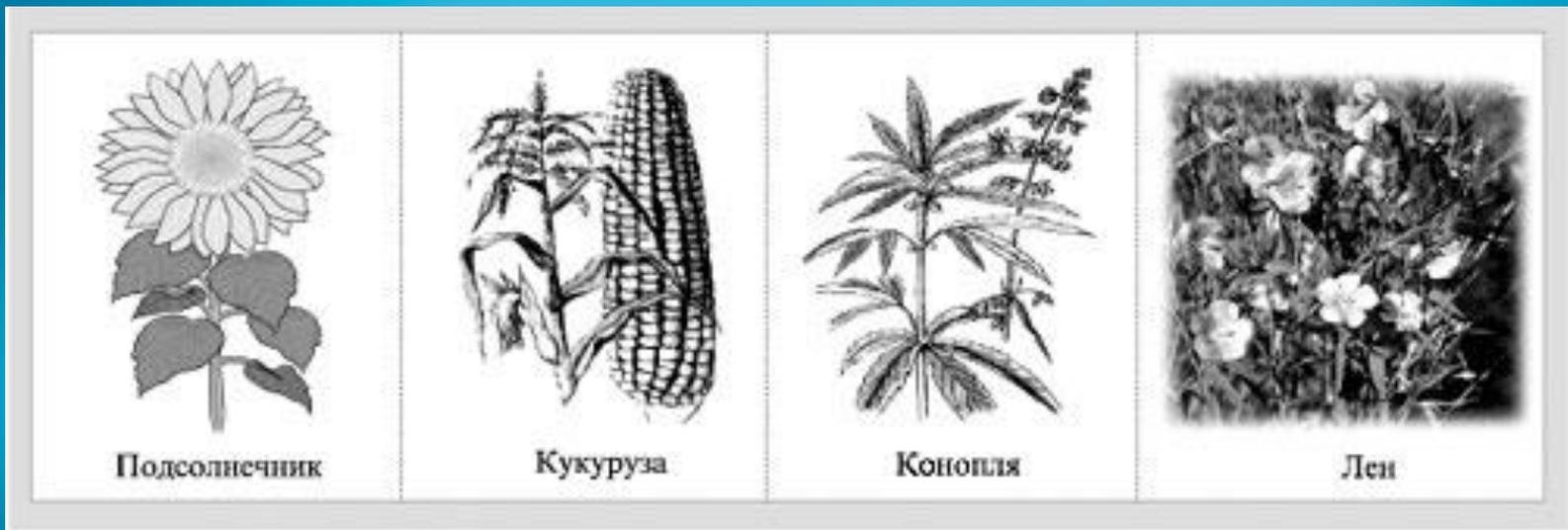
Твёрдые (Бараний, говяжий, пальмовое масло и др.)

Полужидкие (Свиной жир)



Животные жиры содержат главным образом глицериды предельных кислот и являются твердыми веществами. Растительные жиры, часто называемые маслами, содержат глицериды непредельных карбоновых кислот. Это, например, жидкие подсолнечное, конопляное и льняное масла.

Растительные жиры – масла (подсолнечное, соевое, хлопковое и др.) – жидкости (исключение – кокосовое масло, масло какао-бобов). Масла содержат в основном остатки ненасыщенных (непредельных) кислот.ф



Животные жиры (бараний, свиной, говяжий и т.п.), как правило, являются твердыми веществами с невысокой температурой плавления (исключение – рыбий жир). В твёрдых жирах преобладают остатки *насыщенных* кислот.

