

Группа 13 ПК

Дата проведения урока 18.06.2020 г

**Практическая работа:** Ознакомление с ассортиментом животных топленых жиров. Оценка качества животных топленых жиров по стандарту.

1. Производство животных топленых жиров.
2. Химический состав животных топленых жиров.
3. Требования к качеству животных топленых жиров.
4. Упаковывание и хранение животных топленых жиров.

**Порядок выполнения работы:**

**Задание №1.** Запишите тему урока. Изучите теоретическую часть материала.

**Задание №2.** Изучите ассортимент, характеристику, условия хранения **животных топленых жиров**, заполните таблицы на основе изученного материала.

**1. Химический состав животных топленых жиров**

Наименование жира	химический состав						Энергетическая ценность ккал	Температура плавления
	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества	Витамины	Вода		
Животные топленые жиры								

**2. Виды животных топленых жиров, краткая характеристика, требование к качеству и условия хранения**

вид жира	характеристика	требования к качеству	упаковка	условия хранения		недопустимые дефекты
				t °С и относительная влажность воздуха	Срок хранения, дней/мес, %	
Животные топленые жиры						

**Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)**

**Животные топленые жиры** — это жиры, полученные из жировой ткани животных. В зависимости от переработанного сырья различают топленые животные жиры — говяжий, бараний, свиной, костный, сборный.

**Производство животных топленых жиров.** Сырьем для производства животных топленых жиров служат кости от обработки мяса, субпродуктов и жировая ткань убойного скота (жир-сырец). Для производства сборного жира допускается использовать жир, полученный при варке мясного сырья, субпродуктов, а также при производстве вареных продуктов из свинины, говядины, баранины.

Жир-сырец сортируют, удаляют прирези мяса, промывают, охлаждают, измельчают. Из подготовленного сырья жир извлекают вытапливанием. Костный жир получают вытапливанием из предварительно отсортированного, промытого, измельченного сырья. Полученные животные жиры освобождают от шквары, воды, свободных жирных кислот и других примесей отстаиванием, фильтрованием, сепарированием, нейтрализацией. Затем охлаждают и упаковывают. Для сохранения пищевой ценности жиров и повышения стойкости при хранении их обрабатывают после вытопки и очистки антиокислителями.

**Химический состав животных топленых жиров.** В животных топленых жирах содержится 99,7 % жира, 0,3 % воды. Энергетическая ценность 100 г топленого жира 897 ккал. Жиры имеют в своем составе витамины А, Е, холестерин — 0,1 г в 100 г продукта, фосфатиды и другие вещества. В состав животных топленых жиров входят стеариновая, пальмитиновая, олеиновая, линолевая, арахидоновая жирные кислоты.

В животных жирах преобладают насыщенные жирные кислоты, поэтому они отличаются повышенной температурой плавления и застывания. Так, температура плавления говяжьего жира 40 ... 51 °С, бараньего 44 ... 55 °С, а температура застывания — соответственно 34 ... 38 и 32 ... 45 °С. Свиной жир характеризуется относительно большим количеством ненасыщенных жирных кислот и имеет низкую температуру плавления 28 ... 48 °С, а температуру застывания — 22 ... 32 °С.

**Требования к качеству животных топленых жиров.** В зависимости от качества топленые животные жиры подразделяют на высший и 1-й сорта, кроме сборного.

Говяжий жир высшего и 1-го сортов от бледно-желтого до желтого цвета, бараний — от белого до бледно-желтого. Консистенция жиров плотная или твердая, в расплавленном состоянии — прозрачная. Вкус, запах — характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья; в высшем сорте без посторонних привкусов и запахов; в 1-м допускаются приятные поджаристые.

Свиной жир высшего сорта белого цвета, допускается бледно-голубой оттенок; 1-го сорта — белый, допускается желтоватый или сероватый оттенок. Вкус и запах — характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья; в высшем сорте без посторонних привкусов и запахов; в 1-м сорте допускаются приятные поджаристые. Консистенция мажеобразная, зернистая или плотная, в расплавленном состоянии жир прозрачный.

Костный жир высшего сорта от белого до желтоватого цвета; 1-го сорта от белого до желтого, допускается сероватый оттенок. Вкус и запах — характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья; в высшем сорте без посторонних привкусов и запахов; в 1-м сорте допускаются приятные поджаристые. Консистенция жидкая, мажеобразная или плотная, в расплавленном состоянии жир прозрачный.

В говяжьем, бараньем и костном жирах всех сортов допускается зеленоватый оттенок.

Сборный жир от белого до темно-желтого цвета, допускается сероватый оттенок. Вкус и запах — характерные для животного жира; допускаются вкус и запах поджаристые, бульона, шквары. Консистенция жидкая, мажеобразная или плотная, в расплавленном состоянии допускается мутноватость.

Массовая доля влаги в говяжьем и бараньем жире высшего сорта не более 0,2 %, в свином и костном — не более 0,25 %, в этих же жирах 1-го сорта — не более 0,3 %, в сборном жире — не более 0,5 %.

Массовая доля антиокислителя в свином жире 1-го сорта не более 0,02 %. Не допускаются жиры с наличием плесени, прогорклым, салыстым и другими привкусами.

**Упаковывание и хранение животных топленых жиров.** Упаковывают жиры в деревянные заливные бочки вместимостью 25, 50, 100, 120 дм<sup>3</sup>, в

фанерно-штампованные бочки и картонные наливные барабаны, в фанерные ящики, ящики из гофрированного картона, дощатые ящики вместимостью не более 25 кг с вложенными мешками-вкладышами из полимерных материалов, в металлические и стеклянные банки.

Хранят топленые животные жиры, упакованные в ящики, бочки, барабаны, кроме сборного жира, 1 мес, а упакованные в металлические и стеклянные банки — 18 мес при температуре от 0 до 4 °С. При температуре от 5 до 8 °С их хранят соответственно 6 мес (сборный жир — 4 мес). Жиры с антиокислителями, упакованные в ящики, бочки и барабаны, хранят при температуре от -5 до -8 °С и от -12 °С и ниже в течение 24 мес. Относительная влажность воздуха при хранении топленых жиров 85 %.

В кулинарии животные жиры используют при пассеровании овощей для заправочных супов и соусов (свиной жир), жаренья во фритюре, а также для жаренья мяса, птицы и изделий из рубленого мяса.

Не допускаются жиры с наличием плесени, прогорклым, салыстым и другими привкусами.