

МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Пищевые жиры — это необходимая составная часть сбалансированного питания человека. Жиры составляют около 1/3 общей калорийности нашей пищи и являются не только отличными поставщиками энергии, но и источником ряда незаменимых для организма биологически активных веществ — полиненасыщенных жирных кислот, жирорастворимых витаминов (А, О, Е) и др. Следует отметить, что жиры улучшают вкус пищи, а также вызывают длительное чувство насыщения, так как перевариваются и всасываются медленнее других пищевых веществ.

На долю жиров должно приходиться около 30 % калорийности дневного рациона человека, т. е. ежедневное потребление жиров с пищей должно составлять 90—100 г. С учетом потребности организма в жирных полиненасыщенных кислотах 30 % потребляемого жира должны составлять растительные масла и 70 % — животные жиры.

Пищевая ценность различных жиров неодинакова и в значительной мере зависит от усвояемости жира организмом. Усвояемость жира, в свою очередь, зависит от температуры его плавления. Так, жиры с низкой температурой плавления (не превышающей 37 °С, т. е. температуры человеческого тела) обладают способностью наиболее полно и быстро эмульгироваться в организме и, следовательно, наиболее полно и легко усваиваются. К жирам с низкой температурой плавления относят сливочное масло, свиное сало, гусиное сало, все виды маргаринов, а также жидкие жиры.

Жиры с высокой температурой плавления усваиваются значительно хуже. В то время как сливочное масло усваивается организмом до 98,5 %, бараний жир усваивается только на 30-90 %, говяжий — на 80-94 %.

Классифицируют пищевые жиры по следующим признакам:

* в зависимости от исходного сырья:

- растительные (подсолнечное, оливковое, рапсовое и др.);
- животные (свиной, говяжий, бараний и др.);
- переработанные (маргарин, кулинарные жиры и др.);

* в зависимости от консистенции:

- жидкие (растительные масла);
- твердые (животные и переработанные жиры).

Растительные масла добывают из семян масличных растений путем прессования или экстрагирования.

Сущность прессования заключается в отжимании масла из измельченных семян, у которых предварительно удалена большая часть твердой оболочки (кожуры). В зависимости от технологического процесса различают масло холодного и горячего прессования. При горячем прессовании измельченные семена предварительно подогревают в аппаратах-жаровнях.

Экстрагирование состоит из ряда последовательно проводимых операций: очистка, сушка, удаление оболочки и измельчение семян,

извлечение из них масла при помощи специальных растворителей и последующее удаление растворителя из масла.

По степени очистки вырабатывают масло рафинированное (полная очистка) и нерафинированное (неполная очистка).

Ассортимент растительных масел очень широк и включает подсолнечное, хлопковое, оливковое, соевое, арахисовое, реже применяются льняное, конопляное и кукурузное.

Подсолнечное масло получают прессованием или экстрагированием семян подсолнечника. Масло, выработанное прессованием, в особенности горячим, обладает интенсивным золотисто-желтым цветом и ярко выраженным запахом поджаренных семян.

В продажу подсолнечное масло поступает рафинированным (дезодорированным и недезодорированным), нерафинированным и гидратированным. Рафинированное дезодорированное масло прозрачно и почти лишено специфического запаха. Нерафинированное подсолнечное масло подразделяют на сорта — высший, 1-й и 2-й.

На подсолнечном масле готовят заправки для салатов, винегретов, сельдей, используют его в холодных закусках, при обжаривании рыбы, овощей и изделий из теста.

Оливковое (прованское) масло добывают из мясистой части плода оливкового дерева и из ядра его твердой косточки. Лучший пищевой сорт оливкового масла получают способом холодного прессования. Оливковое масло имеет нежный, мягкий вкус и приятный аромат. Его применяют для приготовления заправок, обжаривания некоторых мясных, рыбных и овощных продуктов.

Хлопковое масло получают из семян хлопчатника. Для пищевых целей его обязательно рафинируют щелочью, так как нерафинированное масло содержит ядовитое вещество.

Рафинированное дезодорированное хлопковое масло обладает хорошим вкусом. Цвет этого масла соломенно-желтый. В кулинарии хлопковое масло применяется в тех же случаях и для тех же целей, что и подсолнечное.

Соевое масло. Семена сои содержат от 20 до 25 % масла. Благодаря хорошему вкусу это масло широко применяется в кулинарии. Соевое масло производится только в рафинированном виде.

Льняное и конопляное масло. После рафинирования льняное масло может использоваться для пищевых целей, но в кулинарии к этим жирам прибегают редко — они обладают весьма ограниченной устойчивостью в хранении, быстро густеют и непригодны для обжаривания, так как придают обжариваемому продукту специфический привкус.

Горчичное масло. Из семян белой или сизой горчицы получают масло, которое после тщательной очистки обладает приятным, мягким вкусом. Цвет рафинированного горчичного масла интенсивно-желтый, запах специфический. На горчичном масле приготавливают горчичный хлеб. В кулинарии масло не нашло широкого применения.

Кукурузное масло получают из зародышей зерен кукурузы. Рафинированное кукурузное масло имеет золотисто-желтый цвет; его применяют при изготовлении кондитерских изделий.

Ореховое масло. Арахисовое масло вырабатывают из ядра арахиса (земляного ореха). Рафинированное масло, полученное холодным прессованием, обладает хорошим вкусом и приятным запахом. Используют его как заправку для салатов и для обжаривания, в кондитерском производстве. Ядро грецкого ореха содержит до 58 % жира. Ореховое масло холодного, прессования имеет светло-желтый цвет, приятный вкус и запах. Как и арахисовое, применяется в кондитерском производстве.

Требования к качеству. Качество масла определяют по органолептическим показателям (вкус, запах и прозрачность). К недопустимым дефектам относят затхлые, плесневелые, посторонние запахи, прогорклый вкус и запах, вызывающие першение в горле, интенсивное помутнение, а в маслах, которые не должны иметь осадка, — его выпадение.

Растительные масла фасуют в герметично закупоренные бутылки из бесцветного или окрашенного в темные тона стекла по 250, 400 и 500 г, а также в полимерные бутылки — 500-1000 мл. Нефасованное масло разливают в металлические или деревянные бочки емкостью до 200 л.

Хранят масло в затемненных помещениях при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 85 %.

Животные жиры. Факторы, влияющие на химический состав и свойства животных жиров, увеличивающие или уменьшающие пищевую ценность продукта и определяющие наиболее правильное и целесообразное его использование для кулинарных целей, — это вид животного, его возраст, упитанность, корма, место отложения и глубина залегания жира в туше.

В торговую сеть поступают говяжий, бараний, свиной, костный, сборный жир и жиры домашней птицы.

Технологический процесс обработки животных жиров складывается из следующих операций: охлаждение, промывание холодной водой, измельчение жировой ткани и салотопление.

Топленые жиры отличаются от растительных масел более высоким содержанием насыщенных жирных кислот, поэтому имеют твердую (говяжий, бараний), мазеобразную (свиной, сборный, костный) консистенцию и более высокую температуру плавления.

Говяжий жир является высокотвердым тугоплавким жиром (температура плавления 44—51 °С). В нем содержится до 65 % насыщенных жирных кислот, главным образом пальмитиновой и стеариновой, до 44 % олеиновой кислоты и 25 % линолевой. В состав нежировых веществ входят: холестерин (0,1-0,14 %), каротин, или провитамин А (до 5 мг в 1 кг жира), А также некоторое количество витамина А. Говяжий жир усваивается организмом человека на 73-83 %.

Бараний жир по составу сходен с говяжьим, отличается лишь более высокой температурой плавления (44-55 °) и твердостью.

Свиной жир. Температура плавления свиного жира колеблется от 36 до 46 °С. Свиной жир усваивается лучше, чем бараний и говяжий. Его применяют как кулинарный жир при изготовлении различных горячих блюд. В питании широко используется и свиной подкожный жир (шпик) в сыром или соленом виде.

Костный жир представляет собой смесь жиров, извлекаемых из различных костей (трубчатой, губчатой) убойных животных. По консистенции он мягче других животных жиров и обладает приятным специфическим вкусом и запахом. Используется как кулинарный жир и при выработке кухонных жиров.

Требования к качеству. Качество животных топленых жиров определяют по органолептическим показателям – вкусу, запаху, консистенции и прозрачности в расплавленном виде.

Животные жиры вырабатывают высшего и 1-го сортов, а жиры домашней птицы – 1-го и 2-го. Топленый свиной жир высшего сорта должен иметь белый цвет, говяжий и бараний – от светло-желтого до желтого. В 1-м сорте допускаются поджаристый запах, сероватый оттенок свиного жира и зеленоватый – говяжьего и бараньего.

Расфасовывают жиры в бумажную и стеклянную упаковку по 100, 200, 250, 500 г, в штампованные бочки, ящики, жиронепроницаемую картонную тару.

Хранят жиры в темных, сухих, чистых помещениях при температуре 0-6 °С и относительной влажности воздуха 80 % сроком 1 месяц.

Переработанные жиры. К переработанным жирам относят маргарин, кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, майонез.

Маргарин — смесь животных жиров с растительными, подвергнутыми гидрогенизации (насыщению молекул жирных кислот атомами водорода).

По химическому составу маргарин почти не отличается от сливочного масла и содержит до 82 % жира и не более 18 % водной фазы с растворенными в ней в небольших количествах белками, сахаром и солью. При этом в качественно приготовленном маргарине, в отличие от масла, полностью отсутствует холестерин, поэтому употребление маргарина снижает риск сердечных заболеваний.

Получают маргарин из растительных масел, расплавленных животных жиров и саломасов (твердый жир, полученный насыщением жира водородом) путем эмульгирования их в молоке или воде с добавлением сливочного масла, соли, сахара, какао и др.

В зависимости от рецептуры и назначению маргарин делят на группы:

* бутербродные — обладают улучшенными вкусовыми качествами и пластичностью (Славянский, Любительский, Экстра и др.);

* столовые — предназначены для употребления в пищу в домашних условиях и для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (Солнечный, Сливочный, Молочный, Радуга и др.);
* для промышленной переработки — применяют для производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Требования к качеству. Оценивая качество маргарина, обращают внимание на вкус и аромат (должны быть характерными, без посторонних привкусов и запахов). Консистенция при 18 °С – пластичная, плотная, однородная, легкоплавкая.

Поверхность на срезе должна быть сухая и блестящая на вид, цвет светло-желтый, равномерный по всей массе. Из физико-химических показателей определяют содержание жира, влаги, соли и др.

К недопустимым дефектам относятся посторонние привкусы и запахи, плесневение, творожистая консистенция, загрязнение.

Маргарин выпускают в расфасованном и нерасфасованном виде. Расфасовывают в пергамент, кашированную фольгу, полимерные материалы массой нетто от 200 до 500 г, в металлические банки, а также в дощатые, фанерные ящики и деревянные бочки по 20-50 кг.

Хранят маргарин при температуре 5-10 °С фасованный в фольгу – в течение 30 дней, фасованный в пергамент – 20 дней и нефасованный – 45 дней.

Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Эти продукты представляют собой безводные смеси рафинированных пищевых саломасов, топленых животных жиров и растительных масел.

Кулинарные жиры используют в кулинарии (как в домашних условиях, так и в общественном питании). Вырабатывают в следующем ассортименте: сало растительное, Украинский, Белорусский и др.

Кондитерские жиры применяют для изготовления кондитерских, шоколадных, вафельных изделий, печенья и др., хлебопекарные – хлеба и хлебобулочных изделий.

Требования к качеству. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры на товарные сорта не делят. Качество оценивают по органолептическим показателям – вкусу, цвету, запаху, консистенции и прозрачности в расплавленном виде.

Они должны иметь цвет от белого до желтого, консистенцию твердую или мазеобразную, вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов. В расплавленном виде жиры должны быть прозрачными. Основной дефект жиров — неприятный привкус (прогорклый, рыбный, мыльный, салистый и др.).

Кулинарные жиры выпускают фасованными массой от 100 до, 500 г в пергаментную или кашированную бумагу. Нефасованные жиры упаковывают в фанерные или картонные ящики по 30 кг или деревянные бочки емкостью не более 100 кг.

Хранят жиры в чистых вентилируемых помещениях с соблюдением товарного соседства при температуре 11-15 °С и относительной влажности воздуха 80 % сроком до 1 месяца.

Майонез представляет собой сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа «масло в воде». Приготавливают его из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, молока, соли, сахара, пищевой кислоты, эмульгаторов, антиокислителей, консервантов, пищевых красителей и других компонентов.

Майонезы классифицируют:

* по калорийности:

- высококалорийные (массовая доля жира более 55 %);
- среднекалорийные (40-55 %);
- низкокалорийные (менее 40 %);

* в зависимости от состава и назначения:

- закусочные – столовые (Провансаль, Молочный и др.), с пряностями (укропным маслом, экстрактом петрушки, сельдерея), острые, с вкусовыми и желирующими добавками;
- десертные – в них уксусную кислоту заменяют лимонной и включают в состав фруктово-ягодные джемы и эссенции (используют как приправу к сладким блюдам);

* диетические — сахар заменяют ксилитом или сорбитом;

* по характеру содержащихся специй и добавок:

- майонез с томатом (содержит 30 % томат-пасты, 45 % растительного масла и другие специи);
- с хреном (18 г очищенного и измельченного хрена и не менее 52 % растительного масла);
- «Южный (13 % соуса «Южный» и не менее 56 % растительного масла);
- салатный (содержит 35 % растительного масла, имеет маслянистый, слегка острый, слабо кисловатый вкус);
- витаминизированный (содержит 35 % растительного масла, обогащен витаминами С, Е и В);
- лимонный (33 % растительного масла, лимонной кислоты и лимонного эфирного масла);

* по консистенции:

- сметанообразные (Провансаль, С пряностями, Диетический);
- пастообразные (Острый, Любительский);
- порошкообразные, получаемые сублимационной или распылительной сушкой.

Требования к качеству. Качество майонеза оценивают по органолептическим (вкус и запах, консистенция, цвет) и физико-химическим показателям (содержание жира, влаги, кислотность, стойкость эмульсии). Консистенция майонеза должна быть однородной, сметанообразной, с единичными пузырьками воздуха и наличием частиц добавляемых пряностей. Вкус и запах должны быть характерными, без

посторонних привкусов и запахов, цвет – белый или кремовато-желтый, однородный по всей массе, с оттенками добавок.

К дефектам майонезов относят расслаивание эмульсии, наличие большого количества пузырьков воздуха, прогорклый привкус, неоднородность окраски.

Фасуют майонез в алюминиевые тубы, покрытые внутри пищевым лаком, массой нетто 50-250 т; бумажные пакеты с полимерным покрытием, пакеты, коробочки и стаканчики из полимерных материалов, разрешенных органами санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто 35-250 г. Гарантийный срок хранения майонеза конкретного ассортимента содержится в техническом описании, но не превышает 30 дней при температуре хранения 0-1 °С, 20 дней – при 10-14 °С и 7 дней – при 14-18 °С. Срок хранения низкокалорийного майонеза при таких же температурах соответственно 20, 15 и 5 дней.

Размещение оборудования, инвентаря, инструментов и упаковочного материала на рабочем месте продавца. На рабочем месте продавца должен быть полный комплект инвентаря и инструментов. Режущие инструменты и упаковочные пакеты кладут справа. Инструменты и упаковочный материал, которыми пользуются чаще, должны лежать ближе к продавцу.

Успешное обслуживание покупателей в течение рабочего дня возможно только при тщательной подготовке рабочего места к началу работы. Подготовка рабочего места заключается в следующем:

- продавец проверяет наличие инвентаря и инструментов на установленных местах;
- протирает оборудование и инвентарь от пыли;
- пополняет рабочее место запасом товаров в соответствии со спросом и с установленными нормами;
- проверяет, все ли образцы товаров выставлены на витрину, выставляет образцы вновь поступивших товаров;
- проверяет наличие ценников и оформляет ими вновь поступившие товары;
- заготавливает упаковочный материал;
- осматривает внешний вид выставленных и выложенных товаров, оформляет выкладку;

- приводит себя в надлежащий вид.

На протяжении всего рабочего дня продавец обязан поддерживать строгий порядок и чистоту на рабочем месте, улучшать выкладку товаров, подготавливать товары к продаже, пополнять товарный ассортимент. Нужно своевременно снимать с витрины образцы распроданных товаров и выставлять вновь поступившие товары.

По окончании рабочего дня рабочее место приводят в порядок, чистят инструменты и инвентарь.