

ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕННЫЕ ЖИРЫ

- **Животные топленые жиры** – это продукты, полученные путем сухой или мокрой вытопки жира-сырца или вываривания костей ЖИВОТНЫХ

Классификация и характеристика ассортимента

Виды:

- Говяжий
- Бараний
- Свиной
- Конский
- Костный
- Сборный
- Гусиный
- Куриный
- Утиный
- Олеопродукты (низкотемпературная фракция): говяжий олео-ойл, бараний олео-ойл

Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от качества:

- Жир птиц делят на 1 и 2-й сорта,
- Сборный жир на сорта не подразделяют
- Остальные делятся на высший и 1 сорта

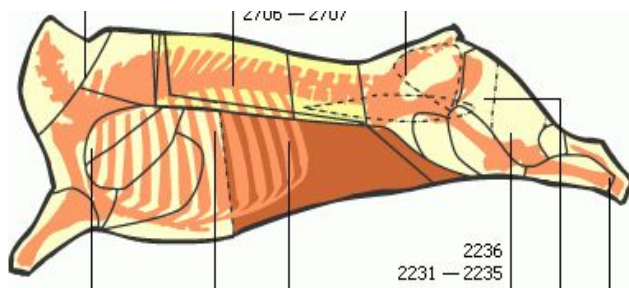
Потребительские свойства

- Говяжий, бараний – в составе преобладают насыщенные жирные кислоты
- Свиной – много ненасыщенных жирных кислот
Чем тверже жир, тем больше насыщенных жирных кислот.
- Фосфолипиды – 0,33...1,4%
- Холестерин – около 0,1%
- Витамин А – 0,01...0,06 мг%
- Витамин Е – 0,5...1,6 мг%
- Энергетическая ценность около 900 ккал

Факторы, формирующие качество

Сырье

- Сырьем для получения животных топленых жиров является жировая или костная ткань, крупного рогатого скота, овец, свиней, а также жировая ткань домашней птицы и антиокислители, разрешенные к использованию Минздравом РФ.



Факторы, формирующие качество

Сырье

Сало-сырец в зависимости от места отложения бывает:

- ❑ подкожным,
- ❑ внутренним
- ❑ межмышечным.

Внутренний жир имеет высокую температуру плавления, расположен на внутренних органах. Лучшим считается жир сальника, а также жир, находящийся около почек и сердца. Жир, снятый с желудка и кишечника, имеет специфический неприятный запах.



Факторы, формирующие качество

Технология

Подготовительные процессы:

- **Сбор и сортировка сырья**
- **Предварительная промывка**
- **Грубое измельчение**
- **Окончательная промывка**
- **Охлаждение**
- **Тонкое измельчение**

Факторы, формирующие качество

Технология

Основные операции

- СУХОЙ СПОСОБ

1. Жировое сырье нагревают в котлах.
2. Всплывший жир отстаивают, отделяют, фильтруют и центрифугируют
3. Готовый жир фасуют и упаковывают

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

- МОКРЫЙ СПОСОБ

1. Жировое сырье нагревают в котлах с водой.
2. Всплывший жир отстаивают, отделяют, фильтруют и центрифугируют
3. Готовый жир фасуют и упаковывают

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

Факторы, формирующие качество

Требования к качеству говяжьего топленого жира

- Должен иметь бледно-желтый или желтый цвет, приятные 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%).



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству бараньего топленого жира

- 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.



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству свиного топленого жира

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



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству костного топленого жира

- 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, мажеобразная или плотная.



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству костного топленого жира

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.



Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- *Транспортная тара:*
- Деревянные заливные бочки 25...120 м³
- Фанерно-штампованные бочки
- Картонные барабаны
- Фанерные ящики
- Ящики из гофрированного картона

Внутри тары вставляются мешки-вкладыши из полимерных материалов или тара выстилается пергаментом

Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- *Потребительская тара и упаковочный материал:*
- Пергамент
- Фольга
- Стекланные банки
- Металлические банки
- Стаканчики из полимерных материалов

Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Наименование товара	От 0 до 6 ⁰ С	От -5 до -8 ⁰ С	От -12 и ниже ⁰ С
Говяжий, бараний, свиной в транспортной таре	1 мес.	6 мес.	12 мес.
Конский, костный в транспортной таре	1 мес.	6 мес.	6 мес.
Сборный в транспортной таре		4 мес.	
Жиры с антиокислителями в ящиках и бочках	12 мес.	24 мес.	24 мес.
Жиры с антиокислителями в мелкой фасовке		3 мес.	6 мес.

На предприятиях розничной торговли жиры хранят при относительной влажности воздуха 80% и температуре от 0 до 6⁰С. до 1 мес.

Дефекты жиров

- **Прогоркание** связано с накоплением в них альдегидов и кетонов. При этом появляется неприятный резкий запах и «сильно поджаренный» вкус.
- **Осаливание** происходит при резком повышении температуры плавления и твердости жиров. Ускоряется с повышением температуры и под воздействием прямого солнечного света
- **Гидролиз** вызывает у осаленных жиров рыбный запах