



Маргарин



Благодаря маргарину имеют чистый сливочный вкус, обладают легкой консистенцией.

Предназначается для приготовления пирожков, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Маргаринные растительные компоненты способствуют образованию румяной корочки и делают тесто пышным.

□ Маргарин -

эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других ингредиентов.



Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от консистенции:

- ❖ **Твердый маргарин**: маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$.
- ❖ **Мягкий маргарин**: маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре $(10 \pm 2) ^\circ\text{C}$.
- ❖ **Жидкий маргарин**: маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения.

Классификация и характеристика ассортимента

По содержанию жировой основы маргарины подразделяют на:

- ❑ высокожирные (80—95% жира),
- ❑ пониженной жирности (65—72%)
- ❑ низкокалорийные (40—60%).



Классификация и характеристика ассортимента

По назначению маргарины подразделяются на марки:

- ❑ **мягкие (ММ)** — для употребления в пищу, в домашней кулинарии, для общественного питания и в пищевой промышленности;
- ❑ **жидкие (МЖК)** — для выпечки и жарения, в домашней кулинарии и общественном питании;
- ❑ **жидкие (МЖП)** — для хлебопекарного производства для выпечки булочных и кондитерских изделий;
- ❑ **твердые (МТ)** — для использования в кондитерском, кулинарном и хлебопекарном производстве;
- ❑ **твердые (МТС)** — для изготовления слоеного теста;
- ❑ **твердые (МТК)** — для изготовления кремов, суфле, начинок, конфет Птичье молоко и других кондитерских изделий.

Классификация и ассортимент

Маргарины также подразделяют по специфике использования на:

- ❖ **бутербродные,**
- ❖ **столовые**
- ❖ **для промышленной переработки.**

Ассортиментные наименования:

Домашний, Радуга, Чудесница, Хозяюшка, Пышка, Шоколадный, Сливочный, Столичный, Россиянка, Молочный и др.

Потребительские свойства

- ❑ **Маргарин** по запаху, вкусу, консистенции, цвету близок к сливочному маслу.
- ❑ **Маргарин** высококалорийный и легкоусвояемый продукт.
Калорийность 100 г маргарина — 752 ккал (3123 кДж). Усвояемость маргарина — 97,5%.

Сырье для приготовления маргарина

качество

- масло подсолнечное;
- масло хлопковое;
- масло соевое;
- масло арахисовое;
- масло кукурузное;
- масло рапсовое;
- масло кокосовое;
- масло оливковое;
- масло какао;
- масло пальмоядровое;
- масло пальмовое;
- олеин пальмовый;
- пальмитин хлопковый;
- стеарин пальмовый;
- жиры рыб и морских млекопитающих гидрогенизированные.

Сырье для приготовления маргарина

качество

- масло гидрогенизированное рафинированное дезодорированное (саломас рафинированный дезодорированный) для маргариновой продукции;
- жир переэтерифицированный;
- заменители молочного жира;
- смеси растительных жиров;
- жир, полученный методом фракционирования растительных масел и гидрогенизированных масел (саломасов);
- жиры животные топленые;
- масло коровье;
- жир молочный;
- молоко коровье пастеризованное;
- молоко сухое обезжиренное и цельное;
- закваска бактериальная;
- сыворотка молочная;
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты.

Сырье для приготовления маргарина

качество

- сливки сухие
- соль поваренная пищевая сортов "Экстра", высший;
- сахар-песок;
- какао-порошок;
- ванилин;
- кислота лимонная пищевая;
- кислота молочная пишева высшего и первого сортов;
- эмульгаторы;
- витамины, поливитаминные премиксы;
- загустители и стабилизаторы консистенции;
- красители пищевые;
- кислота сорбиновая и ее соли;
- кислота бензойная и ее соли;
- ароматизаторы пищевые;
- антиокислители;
- подсластители.

Факторы, формирующие качество

Технология

- подготовленная по рецептуре жировая смесь смешивается
- подвергается эмульгированию
- эмульсия охлаждается
- кристаллизируется
- обрабатывается для придания однородной консистенции.

Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- ❑ Маргарин упаковывают в картонные, фанерные ящики, в барабаны и бочки.
- ❑ Для розничной торговли маргарин расфасовывают брусками, заворачивают в пергамент, кашированную фольгу массой нетто от 200 до 500 г, в стаканчики и коробки полимерные массой нетто от 100 до 500 г.



Факторы, влияющие на качество хранения

- Хранят маргарин при относительной влажности воздуха 75—80%.
- Срок реализации при температуре от —10 до 0°С 45 дней, выше 0 до 4°С — 35 дней, от 4 до 10°С — 20 дней, от -10 до -20°С — 60 дней. Срок хранения зависит от вида упаковки и от температурного режима хранения. Импортный маргарин хранится более длительный срок (до 6 мес), в его состав вводят консерванты и антиокислители.



Дефекты маргарина



- Салистый и прогорклый привкусы.
- Ясно выраженный вкус растительного масла.
- Невыраженный, обезличенный вкус.
- Выступление на маргарине капель воды (слеза) — следствие недостаточного эмульгирования.
- Крошливая мягкая или твердая консистенция образуется при нарушении технологического режима производства маргарина.