

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- **ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию**
- **ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»**
- **ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**
- **ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»**
- **ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»**
- **ТР ТС 015/2011 Технический регламент**

КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА – ОТ 15 ДО 99,8%

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА (не менее 99 %)

НЕРАФИНИРОВАННОЕ

ГИДРАТИРОВАННОЕ

РАФИНИРОВАННОЕ

ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

Подсолнечное, оливковое, кукурузное, кунжутное, соевое, рапсовое, из косточек винограда и т.д.

ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ (99%)

Свиной, говяжий, бараний и т.д.

МАРГАРИНОВАЯ ПРОДУКЦИЯ (20-99%)

Маргарин, спред, кулинарные жиры, растительные жиры, гидрожиры, кондитерские жиры

МАЙОНЕЗ (15-50%)

Майонез и майонезные соусы



Оливковое
(высокока-
чественное)

Кукурузное

Оливковое

Фундук

Подсол-
нечное

Ореховое

Виноград-
ное

Чилли

Кун-
жутное







ГОСТ 1129-2013. МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РАФИНИРОВАННОЕ
ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ
«ПРЕМИУМ»

РАФИНИРОВАННОЕ
ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ
«ВЫСШИЙ СОРТ»

РАФИНИРОВАННОЕ
ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ
«ПЕРВЫЙ СОРТ»

РАФИНИРОВАННОЕ
НЕДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

НЕРАФИНИРОВАННОЕ
«ВЫСШИЙ СОРТ»

НЕРАФИНИРОВАННОЕ
«ПЕРВЫЙ СОРТ»

НЕРАФИНИРОВАННОЕ
для
ПРОМЫШЛЕННОЙ
ПЕРЕРАБОТКИ

МАРКИ
ПОДСОЛНЕЧНОГО
МАСЛА

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ
ПОКАЗАТЕЛИ

ПРОЗРАЧНОСТЬ

ВКУС И ЗАПАХ

ФИЗИКО-
ХИМИЧЕСКИЕ
ПОКАЗАТЕЛИ

ЦВЕТНОЕ И
КИСЛОТНОЕ ЧИСЛА

ЖИРНО-КИСЛОТНЫЙ
СОСТАВ

МАССОВАЯ ДОЛЯ
НЕЖИРОВЫХ
ПРИМЕСЕЙ
(только у нераф.)

МАССОВАЯ ДОЛЯ
ВЛАГИ И ЛЕТУЧИХ
ВЕЩЕСТВ





Оливки



Мельница



Пресс



Оливковое масло
первого отжима,
пригодное сразу в пищу

EXTRA VIRGIN

с кислотностью 0.8

VIRGIN



Оливковое масло
VIRGIN Lampante



Рафинация



Рафинированное
оливковое масло



Оливковое
масло 100%

Оливковый жмых
это уже отжатые оливки,
в которых содержится
до 10-12 % масла



Экстракция



Жмыховое
масло



Рафинация

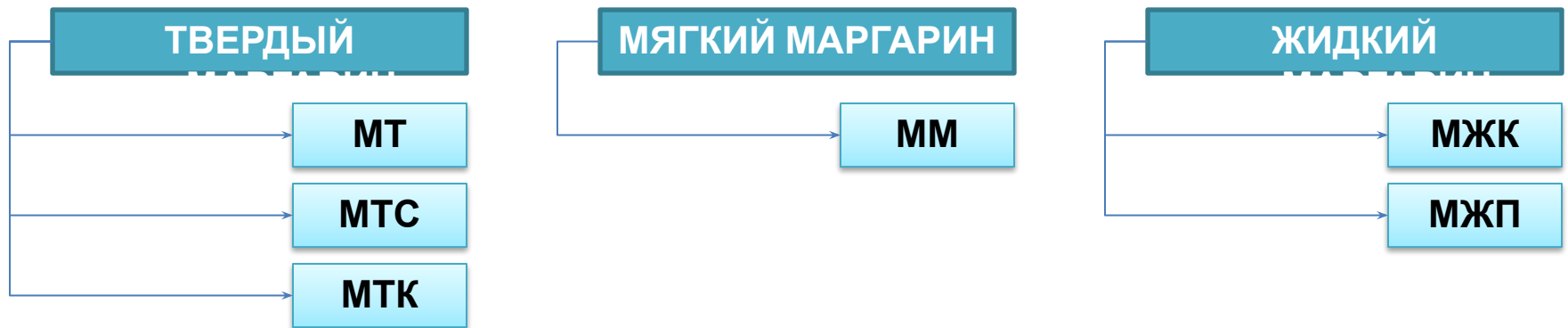


Рафинированное
жмыховое масло



Жмыховое
оливковое
масло

ГОСТ 32188-2013 МАРГАРИНЫ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ



**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ
ПОКАЗАТЕЛИ**

КОНСИСТЕНЦИЯ И ВНЕШНИЙ ВИД

ЦВЕТ

**ФИЗИКО-
ХИМИЧЕСКИЕ
ПОКАЗАТЕЛИ**

**МАССОВАЯ ДОЛЯ
ЖИРА (не меньше
20%)**

**ТЕМПЕРАТУРА
ПЛАВЛЕНИЯ ЖИРА
(от 25 до 44 °C)**

**МАССОВАЯ ДОЛЯ
ТРАНС-ИЗОМЕРОВ
(повышение риска
серд.-сосуд. забол.!)**

САРАТОВСКИЙ
Сливочный



ГОСТ Р 52178-2003

ДОМАШНИЙ МАРГАРИН

ГОСТ 31761-2012. МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

МАЙОНЕЗ

МАЙОНЕЗНЫЙ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

**ВНЕШНИЙ
ВИД:
КОНСИСТЕНЦИЯ, ЦВЕТ**

Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха; Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция. От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками

ВКУС И ЗАПАХ

Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

**МАССОВАЯ ДОЛЯ
ЖИРА:**
М. - не менее 50%,
М.с. – не менее 15%

**МАССОВАЯ ДОЛЯ
ЯИЧНЫХ
ПРОДУКТОВ (для
М.)**

**СТОЙКОСТЬ
ЭМУЛЬСИИ**



Жиры, масла и соусы

Наименование продукта	Гликемический индекс	Пищевая ценность продуктов (на 100г)				Наша оценка
		Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
Соевый соус	20	12	2	-	1	5
Кетчуп	15	90	2,1	-	14,9	4
Горчица	35	143	9,9	12,7	5,3	3
Оливковое масло	-	898	-	99,8	-	3
Растительное масло	-	899	-	99,9	-	3
Майонез	60	621	0,3	67	2,6	2
Сливочное масло	51	748	0,4	82,5	0,8	2
Маргарин	55	743	0,2	82	2,1	1
Сало свиное	-	841	1,4	90	-	1