

**Тема: Масложировые товары:  
характеристика ассортимента,  
технология продажи**



***Выполнила: Клевченко Т.Н.  
мастер п/о***

**Жиры** – это высококалорийные продукты, имеющие большое физиологическое значение.

Употребляются для приготовления кулинарных блюд.

### **Классификация жиров:**

□ по происхождению:

- растительные
- животные
- комбинированные;

□ по консистенции:

- жидкие
- твердые



# Растительные масла

В зависимости от способа очистки вырабатывают масла:

- нерафинированное масло
- гидратированное масло
- рафинированное
- дезодорированное.



# Ассортимент растительных масел

- подсолнечное масло
- кукурузное масло
- соевое масло
- горчичное масло
- рапсовое масло
- хлопковое масло
- оливковое масло
- кокосовое масло
- пальмовое масло



# Требования к качеству

- При проверке качества растительных масел обращают внимание на показатели: прозрачность, цвет, вкус и запах. Масла рафинированные дезодорированные должны быть прозрачными, без осадка, без запаха, иметь обезличенный вкус. В нерафинированном масле допускается небольшой отстой.
- К реализации не допускаются растительные масла, имеющие дефекты: прогорклый, салистый, затхлый, плесневелый вкус и запах; интенсивное помутнение.



# Упаковка и хранение

- ❑ Фасуют растительные масла в бутылки, бочки, фляги.
- ❑ На тару наносится маркировка.
- ❑ Хранят расфасованное в бутылки растительное масло в темных помещениях при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 85% не более 4 мес.



# Масло коровье

- Коровье масло - концентрированный жировой молочный продукт, обладающий хорошей усвояемостью и высокими вкусовыми достоинствами.



# Классификация масла коровьева

- В зависимости от сырья и технологии производства масло подразделяют на сливочное и топленое.

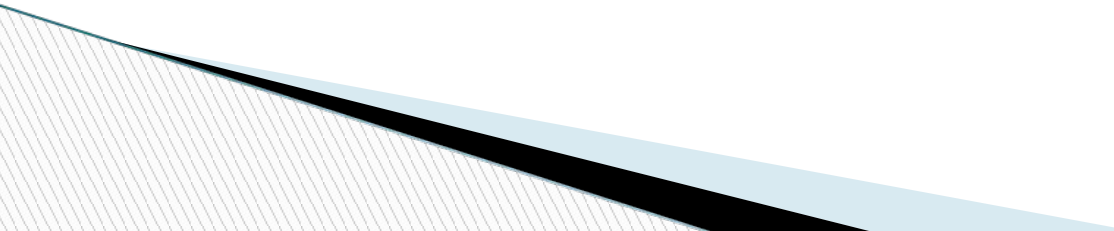


# Виды сливочного масла

- ▣ *Несоленое* масло
- ▣ *Соленое* масло
- ▣ *Вологодское* масло
- ▣ *Любительское* масло
- ▣ *Крестьянское* масло
- ▣ *Бутербродное* масло
- ▣ *Шоколадное* масло
- ▣ *Медовое* масло
- ▣ *Фруктовое* масло
- ▣ *Детское* масло



# Требования к качеству

- ▣ **Вкус и запах** масла , характерные для данного вида, без посторонних привкусов и запахов.
  - ▣ Масло с наполнителями должно иметь выраженные вкус и аромат введенных наполнителей.
  - ▣ **Консистенция** сливочного масла должна быть плотной, однородной, поверхность на разрезе слабоблестящей и сухой на вид, с наличием одиночных мельчайших капель влаги;
  - ▣ В растопленном виде топленое масло должно быть прозрачным и без осадка.
  - ▣ **Цвет** масла — от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.
- 

# Упаковка и хранение масла

- Сливочное и топленое масло выпускают весовым и фасованным.
- Для розничной продажи масло расфасовывают брикетами, завернутыми в пергамент или кашированную фольгу; топленое масло фасуют в стеклянную тару и в жестяные банки
- При температуре не выше  $-3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 80% сливочное масло хранится со дня фасовки 10 суток.



# Ассортимент животных топленых жиров

- говяжий,
- бараний,
- свиной,
- костный,
- сборный,
- конский.



В зависимости от органолептических показателей, содержания влаги жиры подразделяют на высший и 1-й сорта.

Жир птиц делят на 1 и 2-й сорта, сборный жир на сорта не подразделяют.

# Характеристика животных топленых жиров

- ❑ Сырьем для получения животных топленых жиров является жировая или костная ткань, крупного рогатого скота, овец, свиней, а также жировая ткань домашней птицы.



# Упаковка и хранение животных топленых жиров

- Упаковывают в деревянные или фанерные штампованные бочки массой не более 30 кг. Тару внутри выстилают пергаментом или пленкой.
- Для мелкой расфасовки используют картонную, бумажную, стеклянную, металлическую и полимерную тару.
- Хранят при температуре от  $-5$  до  $-8^{\circ}\text{C}$  без заметного изменения качества до 6 мес. В магазинах хранить при температуре  $0-4^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха около 80% не более месяца.





# Маргарин-

это высокодисперсная  
жироводная система, в состав  
которой входят  
высококачественные  
пищевые жиры, молоко, соль,  
сахар, эмульгаторы и другие  
компоненты.

Употребляется он  
непосредственно в пищу, для  
приготовления бутербродов, а  
также кулинарных,  
кондитерских и  
хлебобулочных изделий.

# Марки маргарина

- ▣ **твердые:** МТ — используют в хлебопекарном, кулинарном кондитерском производстве;
- ▣ **мягкие:** ММ — предназначены для непосредственного употребления в пищу;
- ▣ **жидкие:** МЖК — используют для жарения и приготовления выпеченных изделий в домашней кулинарии, сети общественного питания;



# Требований к качеству

- ▣ **Вкус и запах** чистые с привкусом и запахом введенных пищевкусовых и ароматических добавок.
- ▣ **Консистенция** для твердых маргаринов пластичная, плотная, однородная; для мягких — пластичная, мягкая, легкоплавкая, однородная; для жидких — консистенция однородная, жидкая.
- ▣ **Поверхность среза** блестящая или слабоблестящая, сухая.
- ▣ **Цвет** от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.



# Упаковка и хранение

- Выпускают его в расфасованном и не расфасованном виде.
- Хранят маргарин при относительной влажности воздуха 75—80%. Срок реализации при от 20 до 45 дней.



# Кулинарные жиры

Кулинарные жиры являются безводной смесью различных животных и растительных жиров.

В качестве сырья для их производства применяют растительные масла в гидрированном виде, животные топленые жиры и саломас китовый.



# Классификация кулинарных жиров

Жиры в зависимости от назначения подразделяют на виды:

- кулинарные,
- кондитерские (для печенья, шоколадных изделий, конфет, вафельных начинок),
- хлебопекарные (имеют жидкую консистенцию при 16°C).



# Требования к качеству

- Цвет от белого до светло-желтого.
- Вкус и запах должны соответствовать названию жиров.
- Консистенция твердая, однородная. В расплавленном состоянии кулинарные жиры должны быть прозрачными.
- Кулинарные жиры содержат не менее 99,7% жира и не более 0,3% влаги.



# Упаковка и хранение

- Упаковывают в фанерные или картонные ящики массой до 30 кг.
- Выпускают в мелкой фасовке в пакетах из жиронепроницаемых полимерных пленок или в виде брусков, завернутых в пергамент, по 200—500 г, а также в жестяных банках по 0,5 и 1 кг.
- Хранят кулинарные жиры при температуре от  $-4$  до  $-6^{\circ}\text{C}$  до 12 мес, при  $1-4^{\circ}\text{C}$  — 6 мес, при  $5-10^{\circ}\text{C}$  — 3 мес, а при  $11-18^{\circ}\text{C}$  — до 1 мес.
- Относительная влажность воздуха должна быть 80%.



[www.opt-union.ru](http://www.opt-union.ru)



[kafkya.org](http://kafkya.org)

*Спасибо за внимание!*

