

TŁUSZCZE

Technologia gastronomiczna

Zespół Szkół Gospodarczych im. Spytka Ligęzy w Rzeszowie

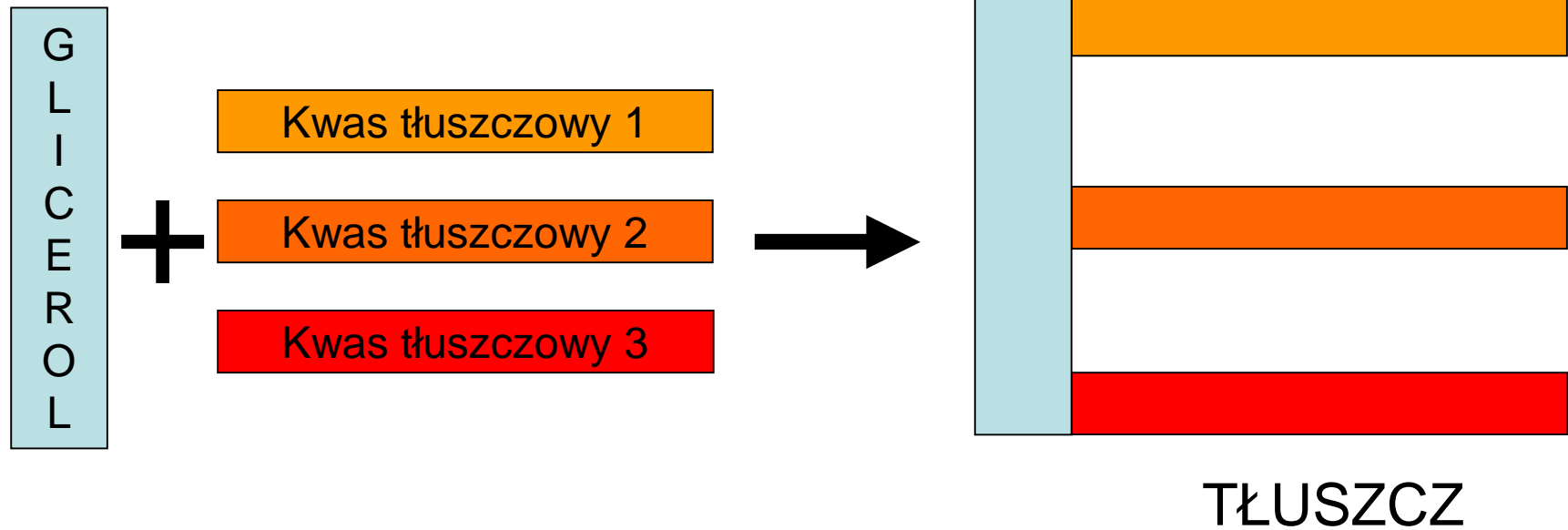
Materiały przygotowali:
mgr inż. Krzysztof Matłosz
mgr Sabina Walat

RZESZÓW 2005



Tłuszcze to estry gliceryny i wyższych kwasów tłuszczowych

BUDOWA



WŁAŚCIWOŚCI

Czyste tłuszcze są bezbarwne, bez smaku i zapachu

Barwa, smak i zapach zależą od zawartych w nich domieszek

Tłuszcze nie rozpuszczają się w wodzie

Tłuszcze rozpuszczają się w rozpuszczalnikach organicznych, takich jak benzyna, eter, chloroform

Temperatura topnienia i rozkładu tłuszczu zależy od zawartych w nich kwasów tłuszczowych.

PODZIAŁ

- Roślinne
- Roślinne przetworzone
- Emulsje tłuszczowe
- Tłuszcze zwierzęce w tym masło

TŁUSZCZE ROŚLINNE

Tłuszcze roślinne otrzymuje się z nasion lub owoców roślin oleistych.

SUROWE – bez dodatkowej obróbki technologicznej

RAFINOWANE – pozbawione zbędnych składników (barwników, wolnych kwasów tłuszczowych, związków nadających nieprzyjemny smak i zapach). Rafinacje prowadzi się przy użyciu metod fizycznych lub chemicznych

SUROWCE DO PRODUKCJI OLEJU

Arachidy	Orzeszki
Rzepak	Nasiona
Kukurydza	Ziarna
Oliwki	Owoce
Winogrona	Pestki
Soja	Nasiona
Słonecznik	Ziarna
Palma kokosowa	Orzech kokosowy
Palma oleista	Owoce

METODY PRODUKCJI OLEJU

- Tłoczenie **na zimno**
- Tłoczenie **na gorąco**
- **Ekstrakcja** rozpuszczalnikami organicznymi

MARGARYNY

są to **emulsje** tłuszczów i olejów roślinnych z mlekiem lub wodą oraz barwnikami, dodatkami smakowymi, zapachowymi i odżywczymi.

SKŁADNIKI MARGARYN

- Tłuszcz (oleje roślinne lub tłuszcze zwierzęce)
- Woda lub mleko
- Sól
- Cukier
- Sztuczny aromat masła
- Emulgatory
- Regulator kwasowości
- Przeciwutleniacz
- Konserwanty

MASŁO

Masło jest to produkt otrzymany wyłącznie poprzez zmaślenie odpowiednio przygotowanej śmietanki. Masło zawiera przeważnie 80,0 – 82,5% tłuszczu

CECHY MASŁA

- Posiada cenne walory organoleptyczne
- Jest łatwo przyswajalne
- Jest łatwostrawne
- Ma wysoką wartość energetyczną
- Zawiera witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A,D,E,K)
- Może zawierać witaminy rozpuszczalne w wodzie (B, C, PP)
- ✗ Zawiera niekorzystny żywieniowo cholesterol
- ✗ Zawiera niekorzystne żywieniowo nasycone kwasy tłuszczowe
- ✗ Zawiera mało korzystnych żywieniowo nienasyconych kwasów tłuszczowych

INNE TŁUSZCZE ZWIERZĘCE

SMALEC – jest to tłuszcz wieprzowy otrzymywany przez wytopienie słoniny lub sadła

SŁONINA – jest to warstwa tłuszczu podskórnego pochodzącego z grzbietu i boków zwierząt

SADŁO – jest to tłuszcz znajdujący się wokół nerek zwierząt

ŁÓJ WOŁOWY – otacza nerki i jelita zwierząt

PSUCIE SIĘ TŁUSZCZÓW

Na psucie się tłuszczów wpływ mają takie czynniki jak:

- Światło
- Powietrze
- Woda
- Ciepło
- Drobnoustroje
- Jony metali

FUNKCJE TŁUSZCZÓW W GASTRONOMII

- Składnik potraw często nadający smak, aromat i konsystencje
- Zwiększa przyswajanie karotenoidów
- Przenosi ciepło podczas smażenia
- Zapobiega przywieraniu
- Umożliwia powstawanie nowych związków smakowo–zapachowych
- Tworzy strukturę wielu ciast
- Jest odpowiedzialny za napowietrzanie wielu mas i kremów
- Chroni składniki surówek i sałatek przed dostępem powietrza
- Podnosi wartość energetyczną i sytość posiłków



Oliwki

**Kolor oliwek zależy od ich gatunku a nie od czasu ich dojrzewania.
Jedne gatunki stają się czarne podczas gdy inne pozostają ciągle zielone**



Plantacje drzew oliwnych – gaje oliwne



Sprzedaż oliwek

Emulsja W/O czyli woda w oleju

Ten typ emulsji jest utworzony poprzez rozbite kropelki wody rozproszone w środowisku tłuszczu

Na tym przykładzie woda to czarne kuleczki a tłuszcz to żółte tło

Przykładem tego typu emulsji może być masło lub margaryna



Emulsja O/W czyli olej w wodzie

Ten typ emulsji jest utworzony poprzez rozbite kropelki tłuszczu rozproszone w środowisku wodnym

Na tym przykładzie woda to żółte tło a tłuszcz to czarne kuleczki

Przykładem tego typu emulsji może być majonez