Письменная работа по предмету

«Товароведение продовольственных товаров»

учащейся группы №12 ГОУПУ №13

продавцов продовольственных и не продовольственных товаров

Кольцовой Елены Юрьевны.

г. Вышний Волочёк 2004 г.

Задание №9

Тема « Растительные масла»

План выполнения работы:

#### Введение

1. Классификация растительных масел
2. Ассортимент растительных масел
3. Требования к качеству
4. Упаковка и маркировка товара
5. Пороки товара и дефекты
6. Хранение товара

Заключение

Литература

##### ВВЕДЕНИЕ

Жиры широко используются в питании человека. Это высококалорийный продукт, имеющий большое физиологическое значение. Они употребляются для приготовления кулинарных блюд, выработки консервов, в пищевой промышлен­ности, непосредственно в пищу.

В технике из масел производят мыла, олифы, жирные кислоты, глицерин. лаки.

Очищенные от примесей, отбеленные и уплотненные масла растительные (преим. льняное, конопляное, ореховое, маковое) применяются в масляной жи­вописи в качестве основного компонента связующих масляных красок и в соста­ве эмульсий темперных (казеиново-масляных)красок.

Масла растительные также используются для разбавления красок и входят в состав эмульсионных грунтов и масляных лаков. Масла растительные, высы­хающие медленно (подсолнечное, соевое и др.), и масла растительные, не обра­зующие пленок на воздухе (касторовое), применяется в качестве добавок, кото­рые замедляют высыхание красок на холсте (при длительной работе над карти­нами создавая возможность очищать и переписывать отдельные участки красоч­ного слоя) или палитре, при долговременном хранении красок.

В медицинской практике из жидких масел растительных (касторовое, мин­дальное) готовят масляные эмульсии; масла растительные (оливковое, миндаль­ное, подсолнечное, льняное) входят как основы в состав мазей. Масла растительные являются основой многих косметических средств.

Основной масличной культурой в нашей стране является подсолнечник. Лучшие сорта подсолнечника отличаются высокой урожайностью, масличностью. В высокомасличных семенах подсолнечника содержание масла может со­ставлять 54-57% их массы.

В Россию подсолнечник попал при Петре I в начале XVIII в., разводили его как декоративное растение. Только в конце XIX в. крестьянин Даниил Бокарев

впервые начал добывать масло из семян подсолнечника.

В царской России имелось около 10 тыс. мелких кустарных маслобоек и около 400 цензовых маслозаводов, оснащенных примитивным оборудованием. В 1913 году выработка растительного масла составляла 538 тыс. тонн.

За годы Советской власти производство растительных масел превратилось в одну из крупнейших отраслей пищевой индустрии, базирующейся на передовой технике и прочной сырьевой базе.

В настоящее время в России и странах СНГ культивируют более 70 сортов и гибридов подсолнечника, которые делят на несколько типов в зависимости от состава триглицеридов масла: подсолнечник линолевого типа (содержание линолевой кислоты до 70%, сорт Передовик); подсолнечник олеинового типа (содер­жание олеиновой кислоты до 70%, сорт Первенец); кондитерский тип (крупно­плодный сорт Саратовский 82); гибридный подсолнечник, включающий гибриды советской селекции (Почин, Казахстанский 334, Донской 342 и др.) и зарубеж­ной селекции (Солдор 220, Санбред 254 и др.).

**1. КЛАССИФИКАЦИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

Классификация растительных масел основывается на двух признаках: **ис­пользуемого сырья** — подсолнечник, оливки, соя, рапс и др.; **способах очистки** (рафинации) — фильтрация, гидратация, обесцвечивание, дезодорация и др.

Получают растительные масла двумя способами: прессованием (методом от­жимания масла под высоким давлением) и экстрагированием (методом вытесне­ния масла из клеток семян химическими растворителями).

В зависимости от *способа очистки* масла делят на нерафинированные, про­шедшие только механическую очистку, гидратированные, подвергнутые еще и гидратации, и рафинированные, прошедшие, кроме механической очистки и гидратации, нейтрализацию (недезодорированное) или нейтрализацию и дезодо­рацию (дезодорированное).

В зависимости от способа очистки растительные масла вырабатывают:

НЕРАФИНИРОВАННОЕ МАСЛО - очищенное только от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания. Масло об­ладает интенсивной окраской, ярко выраженным вкусом и запахом семян, из ко­торых оно получено. Имеет осадок, над которым может быть легкое помутнение.

ГИДРАТИРОВАННОЕ МАСЛО - очищенное горячей водой (70°С), пропу­щенной в распыленном состоянии через горячее масло (60°С). Масло в отличие от нерафинированного имеет менее выраженные вкус и запах, менее интенсив­ную окраску, без помутнения и отстоя.

РАФИНИРОВАННОЕ МАСЛО - очищенное от механических примесей и прошедшее нейтрализацию, то есть щелочную обработку, Масло прозрачное, без осадка и отстоя, имеет окраску слабой интенсивности, достаточно выраженные вкус и запах.

ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ МАСЛО – обработанное горячим сухим паром при

температуре 170—230"С в условиях вакуума. Масло прозрачное, без *осадка,* ок­раска слабой интенсивности, слабо выраженный вкус и запах.

**2. АССОРТИМЕНТ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ.**

Наиболее распространенными видами пищевых масел являются подсолнеч­ное, хлопковое, соевое, арахисовое, горчичное и др.

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО (ГОСТ 1129-73) вырабатывают ра­финированным, нерафинированным и гидратированным.

Рафинированное масло на сорта не делят. Вырабатывают не дезо­дорированное и дезодорированное. Масло прозрачное, без отстоя, почти бес­цветное, вкус и запах слабо выражены (недозодорированное).

Нерафинированное и гидратированное масла вырабатывают высшего, пер­вого и второго сортов. Нерафинированное и гидратированное масла высшего и первого сорта должны иметь вкус и запах подсолнечного масла, без посторонних запахов, привкуса и горечи.

В гидратированном и нерафинированном маслах второго сорта допускаются слегка затхлый запах и привкус легкой горечи, может быть осадок; легкое по­мутнение в гидратированном масле.

В продажу поступает «Масло кубанское салатное» рафинированным, дезо­дорированным (без вкуса и запаха) и нерафинированным высшего, первого и второго сортов.

КУКУРУЗНОЕ МАСЛО вырабатывают из зародышей кукурузы (зародыши содержат жира до 50%). В продажу поступает рафинированное масло прозрач­ное, без осадка, золотисто-желтого цвета, вкус и запах слабо выражены.

СОЕВОЕ МАСЛО вырабатывают из бобов сои. В продажу поступает рафи­нированное дезодорированное (цвет светло-желтый) и гидратированное первого сорта (с легким помутнением). Используется для тушения, жарки, так как при нагревании не теряет своих первоначальных оздоровительных свойств.

ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО выпускают нерафинированным высшего, первого и второго сортов. Масло имеет коричнево-желтый или зеленовато-желтый цвет, прозрачное, вкус и запах — приятные, свойственные горчичному маслу. Исполь­зуют в хлебопечении и консервной промышленности.

РАПСОВОЕ МАСЛО в продажу поступает только рафинированным (ГОСТ 8988-77), имеет специфический вкус и запах, темно-коричневый цвет с зеленова­тым оттенком.

ХЛОПКОВОЕ МАСЛО получают из семян хлопчатника. В продажу посту­пает только рафинированное масло высшего, первого и второго сортов, полу­ченное прессованием. При комнатной температуре масло прозрачное, не дает от­стоя, а при 0°С — застывает. Используется так же, как подсолнечное.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО получают из плодов оливкового дерева. Основными поставщиками в Россию являются Испания, Италия, Греция и др.

Лучшим оливковым маслом считается масло с французским названием «Huiled’olive Vierge». Оливковое масло (ТУ10-04-11/13-87) имеет приятный вкус и запах, хорошо усваивается.

Лучшие сорта масла имеют цвет от светло-желтого до золотисто-желтого, низшие сорта — зеленоватого оттенка. Высшие сорта масла получают холодным прессованием из мякоти недозрелых плодов, и такое масло называют прован­ским (золотисто-желтого цвета). Их используют непосредственно в пищу и для лечебных целей.

КОКОСОВОЕ МАСЛО (ГОСТ 10766-84) имеет неприятный вкус и сладко­ватый запах. По консистенции напоминает топленое коровье масло, снежно-белый цвет.

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО имеет оранжево-красный цвет, приятный специфи­ческий запах, напоминающий запах фиалки.

ИМПОРТНЫЕ ВИДЫ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Масло «Кагsаk» (Греция) - желтое, прозрачное, без осадка, рафинированное, дезодорированное — без запаха и вкуса. Масло не оливковое — смесь кукуруз­ного и рапсового.

Масло «Floriol» (Венгрия) — подсолнечное, светло-желтое, прозрачное, без осадка, без вкуса и запаха, рафинированное.

Масло «Ideal» — подсолнечное, выпускается в Аргентине, бледно-желтое, прозрачное, без осадка, вкуса и запаха, рафинированное, дезодорированное.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

К факторам, формирующим качество растительных масел, относят сырье и технологию производства.

Показатели качества одноименных масел тесно связаны со степенью их очистки. Например, нерафинированные масла обладают интенсивной окраской, имеют ярко выраженные вкус и запах, в них "наблюдаются мутность и заметное количество отстоя, что обусловлено сопутствующими веществами. В противо­положность этому рафинированные масла прозрачны, лишены отстоя, менее ок­рашены и не имеют свойственного им вкуса и запаха в случае применения дезо­дорации.

Согласно стандарту растительные масла по их органолептическим и физи­ко-химическим показателям делятся на сорта. Рафинированные масла выпуска­ются одним сортом.

Растительные масла одного и того же товарного наименования, но выделен­ные из семян растений, выращенные в разных районах, отличаются по физико-химическим показателям: йодному числу, числу омыления. Эти показатели характеризуют жирнокислотный состав масла, который при выделении и обра­ботке существенно не изменяется.

Различия в жирнокислотном составе масел обусловлены тем, что процесс маслообразования в растениях в значительной степени зависит от климатиче­ских условий. Особенно резко это проявляется в соотношении содержания пре­дельных и непредельных жирных кислот, а также в разной степени непредель­ности ненасыщенных жирных кислот.

Масличные растения, выращенные в средних и северных широтах России, содержат больше масла, чем на юге и юго-востоке. Растения, культивируемые на севере, продуцируют масла с большим йодным числом (выше процент непре­дельности жирных кислот). Особенности жирнокислотного состава обуславли­вают физико-химические константы масел.

Не допускаются посторонние привкусы, запахи, горечь.

**4. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА,**

**Расфасовка, упаковка. Растительные масла разливают в потреби­тельскую** и транспортную тару. В промышленности фасовку растительного масла в полимерные бутылки производят на автоматических линиях «Рено-Пак» (Швейцария), включающих формовочную, наполнительную, герметизирующую и этикетировочную машины,

Растительные масла для розничной реализации фасуют в стеклянные и по­лимерные бутылки массой нетто 250, 470, 500, 700, 1000, 1500 г. Допустимые отклонения от массы нетто ±10 г — при фасовании 1000 г; ±5 г — при фасова­нии от 250 до 750 г. Бутылки с растительным маслом герметично укупоривают алюминиевыми колпачками с картонной уплотнительной прокладкой с целлофа­новым покрытием. Бутылки из полимерных материалов укупоривают колпачка­ми из полиэтилена низкой плотности.

Бутылки укладывают в ящики дощатые, гнездовые, из полимерных мате­риалов, из сплошного или гофрированного картона. Кроме того, растительные масла разливают в транспортную тару: железнодорожные цистерны, автоцистер­ны с плотно закрывающимися люками, стальные неоцинкованные бочки и алю­миниевые фляги с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины.

***Маркировка*** растительного масла производится в соответствии с ГОСТ Р 51074-97. Маркировка наносится на красочно оформленную этикетку с указани­ем следующей обязательной для масложировых продуктов информации: наиме­нование продукта; наименование, местонахождение изготовителя, упаковщика, импортера; наименование страны и места происхождения; масса нетто или объ­ем продукта; товарный знак изготовителя; состав продукта; пищевая ценность, содержание витаминов; срок годности; обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о сертификации. Дополнительно указываются сорт, марка, дата роз­лива (для продукта в потребительской таре) и налива (для продукта в транспорт­ной таре).

**5. Пороки товара и дефекты.**

Качество растительных масел должно соответствовать требованиям, ука­занным в ГОСТе.

Масло считается недоброкачественным, если в нем обнаружены

дефекты вкуса и запаха:

* затхлый запах, возникающий при использовании дефектного

сырья;

* посторонние или неприятные привкусы и запахи как следствие несо­блюдения товарного соседства при хранении;
* прогорклый вкус, ощущение першения в горле при дегустации

или вкус и запах олифы в результате несоблюдения температурно-влажностного режима хранения;

* интенсивное помутнение или выпадение осадка в

рафинированных мас­лах как следствие попадания влаги в масло, чрезмерного охлаждения;

- наличие бензина в экстракционном масле при неполной её очистке.  
 Дефекты цвета:

- излишне темная окраска масла в результате высоких температур;

* обесцвечивание масел, не защищенных от действия солнечных

лучей.  
Интенсивность окраски масел нормируется стандартом по показателю цветности.

**6. ХРАНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**

Хранятфасованное в бутылки масло, в закрытых затемненных помещениях при температуре не выше 18 °С. горчичное — не выше 20 °С. Сроки хранения растительных масел в соответствии с действующей нормативной документацией следующие (в мес со дня розлива): подсолнечного, фасованного в бутылки — 4; подсолнечного, разлитого во фляги и бочки, — 1,5; хлопкового рафинированно­го дезодорированного — 3; хлопкового рафинированного недезодорированного, арахисового рафинированного дезодорированного — 6; соевого дезодорирован­ного — 1.,5; горчичного — 8.

В растительных маслах могут протекать процессы, приводящие к ухудше­нию качества масел. Глубина процессов зависит от ряда факторов, в числе кото­рых важное место занимают условия хранения: температура, относительная влажность воздуха, присутствие кислорода воздуха, влияние света. Немаловаж­ное значение имеет исходное качество масел при закладке их на хранение, нали­чие в них примесей. Существенное влияние оказывает материал, из которого из­готовлена тара и ее состояние.

Длительное хранение растительных масел проводится в баках-цистернах большой вместимости с плотно закрывающимися люками. В этих условиях про­дукт полностью защищен от воздействия света и частично — от кислорода воз­духа. Поскольку окислительные процессы в маслах являются наиболее опасны­ми, вызывающими их прогоркание, может применяться хранение этих продуктов в атмосфере инертного по отношению к жиру газа (например, азот, углекислый газ) с предварительной деаэрацией продукта. В этом случае представляется воз­можным полностью исключить влияние кислорода воздуха. Резервуарный спо­соб удобен, экономически выгоден. При его использовании лучшими условиями, при которых растительные масла могут сохраняться 1,5—2 года, являются тем­пература 4—6° и относительная влажность воздуха не выше 75%. Поэтому ре­зервуары для хранения масел должны быть покрыты луче-отражающей краской и расположены в помещениях подземного типа.

При кратковременном хранении и для реализации в розничной сети расти­тельные масла разливают в железные или реже — в деревянные (дубовые, буковые или осиновые) бочки, предварительно проклеенные внутри, чтобы жир не впитывался древесиной. Для розничной продажи широко практикуется также розлив масел в прозрачные бутылки. Бутылки закупоривают корковыми проб­ками с осмолкой, алюминиевыми колпачками с картонной прокладкой и поли­этиленовыми пробками под колпачками из полиэтилена и фольги.

Перед закладкой на хранение растительных масел тара всех видов тщатель­но очищается, так как остатки продуктов быстро адсорбируются новой партией масла. Внутренняя поверхность железных бочек и цистерн покрывается пище­вым лаком для предотвращения контакта масла с металлом. В противном случае свободные жирные кислоты масел и железо образуют соли жирных кислот, об­ладающие свойством активно катализировать окислительные процессы.

Приемка растительных масел проводится при получении их на складах, ба­зах поставщика, а также у покупателя в соответствии с Инструкцией о порядке продукции производственно-текстильного назначения и товаров народного по­требления по количеству утвержденной ГОСТ 5471-59 «Масла растительные».

**Заключение**

Растительное масло продукт нужный для жизнедеятельности человека. В пищевой про­мышленности растительные масла подходят для изготовления тортов, кондитерских изделий, для заправки салатов, применяются для изготовле­ния майонеза и т. д. В технической промышленности применяются для из­готовления мыла, олифа, глицерина, клея ...

Изучая материал, я узнала много нового: очищенные от примесей, от­беленные и уплотненные масла применяются в масляной живописи, масла растительные также используются для разбавления красок и входят в со­став эмульсионных фунтов и масляных лаков. В медицинской практике из жидких масел растительных готовят масляные эмульсии; масла раститель­ные входят как основы в состав мазей и линиментов. Масло какао исполь­зуется для изготовления суппозиториев. Масла растительные являются также основой многих косметических средств.

**ЛИТЕРАТУРА**

1. З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. Товароведение пищевых продук­  
   тов: Учеб.для нач.проф.образования,- 2-е изд., стереотип,-  
   М.:ИПРО; центр»Академия»,2000
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. -  
   М: ИНФРА-М, 2001 - Серия «Высшее образование»
3. Брозовский Д.Ж., Борисенко Т.М., Качалова М.С. «Основы товаро­  
   ведения промышленных и продовольственных товаров» - М.: «Эко­  
   номика», 1997.
4. Бакулина Л.А., Баранова Е.Н., Бармаш А.И. «Справочник товарове­  
   да продовольственных товаров» - Ростов Н/Д «МарП»,1999.

5. А. М. Новикова, Т. С. Голубкина «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» - Москва ПрофОбрИздат - 2002

Рецензия.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_