

## Содержание

1. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР.....	2
1.1. Основные проблемы и перспективы жиропереработки в масложировой отрасли.....	2
1.2. Животные жиры .....	11
1.3. Характеристика пшеничного масла .....	21
1.4. Характеристика томатного масла.....	25
2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	31
2.1. Цель исследований.....	31
2.2. Методы исследований .....	31
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ .....	35
3.1. Разработка и исследование рецептур кулинарных жиров на основе растительных масел и животных жиров .....	35
3.1.1. Рецептуры кулинарных жиров и их физико-химические показатели .....	35
4. ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ЖИРОВ НА ЛИНИЯХ С ВЫТЭСНИТЕЛЬНЫМИ ОХЛАДИТЕЛЯМИ.....	42
5. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ.....	48
5.1. Введение.....	48
5.2. Кулинарный жир – калорийный доступный продукт .....	49
5.3. Требования к качеству и безопасности кулинарных жиров.....	51
5.4. Анализ рисков основных технологических процессов при производстве кулинарного жира .....	55
5.5. Блок - схема производства фритюрного жира .....	63
5.6. Мойка и дезинфекция .....	65
5.7. Заключение .....	68
6. ВЫВОДЫ.....	69
7. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	70