



ЦЕЛИТЕЛЬНАЯ СИЛА
**ПАЛЬМОВОГО
МАСЛА**

Целительная сила пальмового масла

«Неоглори»

2005

Целительная сила пальмового масла / «Неоглори», 2005

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО – важный продукт, выжимаемый из сочного околоплодника гвинейской масличной пальмы (*Elaeis guineensis*), родина которой – западное побережье Африки. Пальмовое масло самый богатый в мире источник натуральных провитамина А (каротиноидов), витамина Е (токоферолов и токотриенолов) и кофермента Q10 (убихинон), которые играют в оздоровлении человека самую важную роль, потому что являются сильнейшими антиоксидантами, защищающими наш организм от свободных радикалов.

Содержание

Что такое пальмовое масло	5
Пальмовое масло AP 32/34	6
Пальмовое масло AP 36/39	7
Пальмовое масло AP 48/51	8
Пальмовый олеин	9
Выращивание пальм	10
Производство масла	11
Применение пальмового масла	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Н. Иванова

Целительная сила пальмового масла

Что такое пальмовое масло

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО – важный продукт, выжимаемый из сочного околоплодника гвинейской масличной пальмы (*Elaeis guineensis*), родина которой – западное побережье Африки. Цвет чистого пальмового масла насыщенный оранжево-желтый; у него сладковатый вкус и приятный запах. В тропическом климате консистенция продукта жидкая, при охлаждении он застывает, становясь похожим на маргарин. Это единственное твердое растительное масло, близкое по составу к животному жиру; затвердевает при температуре ниже 30 °С. Применяется в производстве мыла и различных мазей, а в Западной Африке и Бразилии на нем готовят пищу.

Масло извлекают также из семян пальмы. Оно называется ядропальмовым, светлее пальмового и напоминает кокосовое. Масло богато каротиноидами (провитамин А). Основной химический компонент – пальмитиновая кислота. Пальмовое масло – это богатейший натуральный источник витамина Е.

Пальмовое масло бывает нескольких видов (фракций) с разными точками плавления.

Пальмовое масло AP 32/34

Это мягкий универсальный жир, полученный на основе рафинированного, дезодорированного, отбеленного, фракционированного пальмового масла. Благодаря низкой температуре плавления данный вид жира идеально подходит для производства комбинированных молочных продуктов. В кондитерской промышленности используется как жир для начинок при выработке самого широкого ассортимента кондитерских изделий. 100 % растительный жир пластичной, однородной консистенции, без постороннего привкуса и запаха.

Применение: Начинки для вафель, начинки для бисквитных рулетов, для опрыскивания крекеров, обжарка различных полуфабрикатов, сгущенное молоко, плавленые сыры, сухое молоко, творог и творожные десерты, комбинированное масло.

Пальмовое масло AP 36/39

Рафинированное, дезодорированное, отбеленное пальмовое масло получено из мякоти плодов пальмы. Представляет собой 100 % растительный жир пластичной, однородной консистенции, без постороннего привкуса и запаха.

Пальмовое масло получают из мякоти плодов пальмы, которая произрастает в Азии, Африке и Южной Америке. Извлеченное сырое пальмовое масло имеет темно-красный (оранжевый) цвет, приятный запах, полужидкую или твердую консистенцию.

Продукты с частичной заменой молочного жира растительным, завоевали свою нишу на рынке и имеют постоянного покупателя.

Преимущества использования пальмового масла:

- кристаллизуется в первичной бета-форме, присутствие которой необходимо, так как она поддерживает пластичность. Пальмовое масло обладает высокой стабильностью бета – первичной кристаллической формы по сравнению с другими маслами;
- сбалансированный состав жирных кислот: 50 % насыщенных, 40 % мононенасыщенных и 10 % полиненасыщенных жирных кислот;
- пальмовое масло не содержит холестерина;
- является натуральным источником витамина Е.

Пальмовое масло AP 48/51

Шортенинг AP 48/51 – это пластичный жир, сделанный на основе фракционированного, рафинированного, отбеленного пальмового масла методом смешения различных фракций пальмового масла. Шортенинг белый, однородный по всей массе нейтральный, без постороннего привкуса и запаха.

Его использование в производстве позволяет:

- производить продукцию с увеличенными сроками хранения, так как пальмовое масло более стойко к окислению чем другие виды жиров и масел;
- снизить себестоимость продукции, так как расход шортенинга AP 48/51 значительно ниже, чем у жидких масел и фритюрных жиров.

Пальмовый олеин

Рафинированный дезодорированный отбеленный пальмовый олеин получают из фракционированного РДО пальмового масла путем отделения жидкой фракции от твердой. РДО пальмовый олеин представляет собой светло-желтую жидкость при комнатной температуре.

Пальмовый олеин по своим показателям приближен к супер-олеину и не требует дополнительной обработки, что делает его превосходным заменителем подсолнечного и соевого масел.

Устойчив к окислению. Пальмовый олеин содержит небольшой процент линолевой кислоты, которая наиболее подвержена воздействию окисления. В то же время пальмовый олеин отличается высоким содержанием токоферолов, которые препятствуют окислению. Все это придает готовому продукту более высокую окислительную стабильность.

Его использование в производстве позволяет:

- исключить забраковку готовой продукции по нагару;
- сократить расход использования масла при жарке;
- у готовых изделий отсутствует посторонний привкус;
- придает равномерный ярко-золотистый цвет кондитерским изделиям;
- имеет низкую степень пенообразования;
- легко смешивается с любым растительным маслом.

Выращивание пальм

Родина масличной пальмы – Западная Африка, где до сих пор собирают урожай с дикорастущих пальм и получают масло в деревнях традиционными методами. Малайзия и Индонезия в основном специализируются на культивировании гибрида пальмового дерева, который носит название «Тенера». Этот сорт дает с каждого гектара около 4-х тонн пальмового масла, приблизительно 0,5 тонн пальмоядрового и 0,6 тонн жмыха. Пальмовое масло достигает зрелости в 3 года и плодоносит на протяжении 35 лет. Оно дает самый большой урожай масла в расчете на гектар по сравнению с другими сельскохозяйственными культурами. Плоды пальмы растут большими гроздьями, достигающими веса 10–20 кг. и насчитывающими около 2 тысяч отдельных плодов. Пальмовое масло получают из мякоти, обволакивающей плоды, простым способом: плоды варят, давят и отжимают. Мякоть содержит около 49 % пальмового масла, а ядро – около 50 % пальмоядрового масла.

Пальмовые деревья начинают плодоносить спустя 30 месяцев после посадки, и до восьми лет урожайность постоянно увеличивается. Затем пять лет урожайность остается на одном уровне. С 13 лет урожайность постепенно падает. К 25 годам плантацию следует обновить.

Производство масла

1. Сбор
2. Транспортировка на завод
3. Обработка горячим сухим паром и отделение плодов от пучка.
4. Фракционирование жиров и жирных кислот и выделение отдельных составляющих этих жиров, обладающих специальными потребительскими свойствами.

Рафинация:

Для повышения пищевого достоинства и технологических свойств масел и жиров их подвергают различной степени очистки – рафинации. Рафинация – это ряд технологических процессов обработки жиров с целью удаления из них примесей и веществ, которые снижают качество и технологические свойства масел. В результате рафинации улучшаются качественные показатели масел и становится возможным перевести их из разряда технических в пищевые. Так рафинированные соевое, кукурузное масла без рафинации непригодны из-за привкуса, а хлопковое масло даже токсично.

В основном рафинация основана на способности применяемых реагентов или методов избирательно воздействовать на отдельные сопутствующие вещества.

1 этап – **очистка** масел от механических примесей

2 этап – **гидратация** – это извлечение фосфолипидов (водой или водными растворами электролитов). Выход: гидратированное масло и фосфатидный концентрат.

3 этап – **нейтрализация** – извлечение свободных жирных кислот (в виде солей при взаимодействии с гидроксидом натрия).

4 этап – **отбеливание** – извлечение красящих пигментов – это процессы, переносящие компоненты из одной фазы в другую.

5 этап – **дезодорация** – удаление одорирующих веществ.

6 этап – **рафинированное, дезодорированное, отбеленное масло.**

Упаковка масла

Масло упаковывается в двойную упаковку: снаружи – короб; внутри – мешок, состоящий из очень плотного двойного полиэтилена. Такая упаковка обеспечивает сохранность всех потребительских и технологических свойств масла в процессе транспортировки и хранения. В основном масло упаковывается в короба весом по 20 кг.

Хранение масла

Пальмовое масло не требует специальных условий хранения и может храниться при температуре от – 20 °С до +25 °С в сухом, темном помещении. Срок хранения пальмового масла 1 год. Это означает, что в течение этого времени качество пальмового масла остается неизменным. Даже по истечению этого срока, если соблюдались все условия хранения, масло не портится и может использоваться в пищевом производстве.

Применение пальмового масла

Основное жировое сырье – природные жиры растительного и животного происхождения. Растительные жиры бывают жидкими и твердыми. Пальмовое и кокосовое масла относятся к твердым жирам. В нашей стране, как и во многих других странах, природные ресурсы твердых и полутвердых жиров ограничены и не удовлетворяют по количеству и технологическим показателям потребности населения, поэтому с развитием транспортных средств экспортная торговля растительными маслами стала быстро расти.

Жиры, конечно же, обогащают вкус еды, придают ей своеобразие и аромат.

Пальмовое масло занимает одно из важнейших мест на мировом рынке растительных масел. И если доля пальмового масла в мировом производстве немного превышает четверть, то в торговле пальмовое масло занимает около половины.

Кроме того, пальмовое масло легко подвергается процессу фракционирования, когда более жидкие фракции масла отделяются от более твердых с более высокой температурой плавления. В результате получают олеин и стеарин различной степени очистки, что позволяет предложить производителям различные виды продукции.

Пальмовое масло и его продукты являются натуральным источником витамина Е и его составляющих, основная функция которых – действие в качестве антиоксидантов – веществ, предотвращающих окисление.

Пальмовое масло AP 32/34 применяется при изготовлении начинок для вафель, начинок для бисквитных рулетов, для опрыскивания крекеров, при обжарке различных полуфабрикатов, при изготовлении сгущенного молока, плавленых сыров, сухого молока, творога и творожных десертов, комбинированного масла.

Пальмовое масло AP 36/39 находит широкое применение в кондитерской и хлебопекарной промышленности:

- все виды печенья, пряники, бисквиты, вафли, кремовые прослойки, начинки для конфет;
- молочная и масложировая промышленность: комбинированные молочные продукты.

Пальмовое масло AP 48/51 применяется при обжарке вермишели, при производстве продуктов быстрого приготовления. А так же является хорошим источником твердых жиров при производстве промышленных и столовых маргаринов.

Пальмовое масло и продукты его переработки могут использоваться как главный компонент или основа **при производстве маргарина**, поскольку обладают идеальными характеристиками. Широкий спектр твердых компонентов делает пальмовое масло идеальным сырьем для изготовления маргарина.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.