

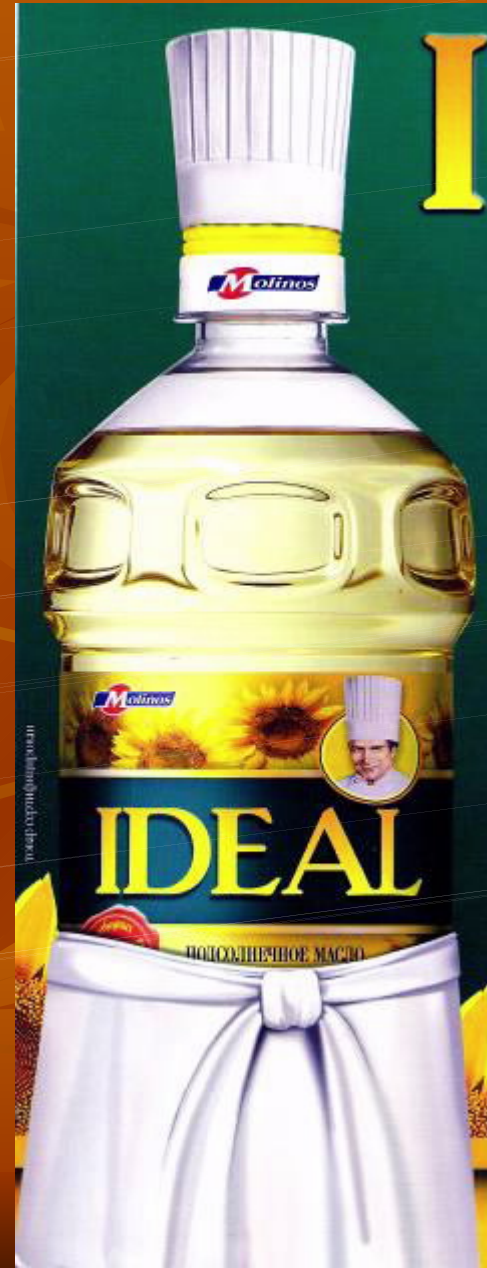
Это наиболее распространенный в природе вид жиров, широко используемый в питании. Растительные масла извлекают из нагретых тонко измельченных семян и плодов растений прессованием или экстракцией летучими растворителями.

Растительные масла носят название семян или плодов, из которых они получены: подсолнечное, хлопковое, оливковое, соевое и т. д.

По своему составу и строению растительные масла являются физиологически весьма активными и полезными пищевыми жирами они обязательно должны входить в рацион питания.

Некоторые растительные масла, например подсолнечное, оливковое, используются в пищу как в сыром, нерафинированном виде, так и в очищенном, рафинированном виде. Другие масла, например хлопковое, соевое, кукурузное, используются исключительно в рафинированном виде.

Подсолнечное масло.



Хлопковое масло получают из семян хлопчатника. Рафинированное масло имеет золотисто-желтый цвет, специфические не ярко выраженные запах и вкус. Дезодорированное масло не имеет запаха. Масло состоит из смеси жидких (70-75%) и твердых (30—25) при комнатной температуре жиров. При хранении твердые жиры образуют обильный хлопьевидный осадок. При охлаждении примерно до 0,2% хлопковое масло полностью застывает. при последующем нагревании масло плавится и становится прозрачным.