УДК: 664.325.6:641.432:658.788.5

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ ЖИВОТНОГО ТОПЛЁНОГО ЖИРА
Transportation and storage of animal melted fat

В. А. Черанёва, студент
Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Животные топленые жиры богаты витамином Е, который является мощным антиоксидантом и помогает защищать клетки организма от повреждений свободными радикалами. Сырьем для получения животных топленых жиров является жировая или костная ткань, отделяемая при первичной обработке крупного рогатого скота, овец, свиней, а также жировая ткань домашней птицы. В данной статье описаны транспортировка и хранение животных топлёных жиров.

Ключевые слова: Животные топлёные жиры, свиной жир, бараний жир, хранение, транспортировка, вытапливание жира.

Summary

Animal melted fat is rich in vitamin E, which is a powerful antioxidant and helps protect the body's cells from damage by free radicals. The raw material for the production of animal melted fat is adipose or bone tissue separated during the primary processing of cattle, sheep, pigs, as well as adipose tissue of poultry. This article describes the transportation and storage of animal melted fat.

Keywords: Animal melted fat, pork fat, mutton fat, storage, transportation, fat melting.

Целью данной статьи является изучение аспектов транспортировки и хранения животных топлёных жиров.

Задачи для достижения поставленной цели:

1. Изучить литературные источники по данной теме.
2. Изучить правовые документы, связанные с животными топлёными жирами.
3. Проанализировать изученный материал и сделать соответствующие выводы.

Актуальность: Ученые доказали, что жиры так же необходимы организму, как белки и углеводы. Жир делает кожу мягкой и гладкой, а волосы – блестящими и здоровыми. У детей жир является основным материалом для развивающегося мозга. Для того чтобы сохранить все полезные свойства животных жиров, их необходимо правильно транспортировать и хранить.

К продаже разрешены следующие жиры: свиное сало, сало-сырец и топленое сало. Свиное сало, жир-сырец и топленое сало должны быть качественными и не должны нарушать требования безопасности и маркировки [2].

Животные топлёные жиры – одни из важнейших источников энергии, витаминов, биологически активных веществ. Отличаются высокой степенью усвоения организмом. А также данный вид жиров используется в парфюмерно-косметическом и фармацевтическом производствах.

Рис. 1. Основные операции в процессе производства пищевых животных жиров

Каждая из данных операций (рис. 1) важна и достаточно сложна. Но в этой статье хотелось бы обсудить этапы хранения и транспортирования пищевых жиров.

Маркировка. Рафинированные жиры и масла, а также вся продукция, произведенная на основе жиров и масел, должны иметь единый знак, свидетельствующий об их соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действующих в отношении продукции, распространяемой на рынках государств-членов Таможенного союза. Информация должна быть нанесена на русском языке и на официальных языках государств-членов Таможенного союза. Наименование, ингредиенты, срок годности, дата изготовления, сведения об изготовителе, сведения о документе, на основании которого изготовлен продукт, масса нетто/емкость, условия хранения до/после вскрытия, номер партии, знаки и маркировка, обеспечивающие безопасность при транспортировке [1].

Упаковка. Пищевой топлёный жир должен иметь упаковку экологически безопасную. Упаковка должна обеспечивать экологическую безопасность продукта в течение установленного срока годности. Их можно упаковывать также в бочки (деревянные, фанерные и штампованные) или деревянные ящики (дощатые, картонные и фанерные), но предварительно их необходимо упаковать либо в целлофановые пакеты, либо накрыть пергаментной бумагой. Потребительская упаковка включает пергамент, алюминиевую фольгу и другие материалы.

Стеклянные банки и стаканчики из ПВХ. Для упаковки также используются контейнеры из металла или жести. Жир сливают в тару через марлю/фланель. Наливают как можно плотнее, чтобы избежать воздуха внутри тары, который способствует его порче [1, 3, 4].

Транспортирование. Перевозка топлёных жиров производится в транспортных средствах и контейнерах, которые обеспечивают безопасность от загрязнений и отсутствие изменений органолептических признаков. Перевозочные средства должны быть защищены от попадания животных, насекомых и их продуктов жизнедеятельности.

Все контейнеры и средства должны быть выполнены из легко-очищаемых и нетоксичных материалов, которые можно легко продезинфицировать. Вся перевозимая продукция должна иметь сопроводительные документы. При транспортировке должны соблюдаться условия хранения, соответствующие условиям хранения животных топлёных жиров [1].

Хранение. На качество пищевых жиров и масел, как и других пищевых продуктов, влияют стандарты качества сырья, технологических процессов, транспортировки, хранения и реализации. Добавление антиоксидантов в животные жиры и масла может продлить сохранение этих питательных веществ даже при низких температурах и высоких температурах при хранении на открытом воздухе. Это особенно полезно для людей, страдающих аллергией или другими проблемами со здоровьем [1, 5].

Пищевое животное топленое масло хранят в соответствии со способами и условиями хранения:

1. Говяжий, бараний, свиной в ящиках или бочках и картонных наливных барабанах: при температуре от 0 до +6 С° – 1 мес., от -5 до -8 С° – 6 мес., от -12 и ниже С° – 12 мес.
2. Костный, конский в ящиках или бочках и картонных наливных барабанах: при температуре от 0 до +6 С° – 1 мес., от -5 до -8 С° – 6 мес., от -12 и ниже С° – 6 мес.
3. Сборный в бочках и картонных наливных барабанах: при температуре от -5 до -8 С° – 4 мес.
4. Говяжий, бараний, свиной в стеклянных банках: при температуре не выше 25 С° – 12 мес., от 0 до +6 С° – 18 мес., от -5 до -8 С° – 24 мес., от -12 и ниже С° – 24 мес.
5. Говяжий, бараний, свиной в металлических банках: при температуре от 0 до +6 С° – 18 мес.
6. Говяжий, бараний, свиной в другой потребительской таре (пачках, стаканчиках): при температуре от -5 до -8 С° – 2 мес., от -12 и ниже С° – 2 мес.
7. Пищевые животные жиры с антиокислителями в ящиках или бочках и картонных наливных барабанах: при температуре не выше 25 С° – 12мес., от 0 до +6 С° – 12 мес., от -5 до -8 С° – 24 мес., от -12 и ниже С° – 24 мес.
8. Пищевые животные жиры с антиокислителями в потребительской таре (пачках, стаканчиках): при температуре от -5 до -8 С° – 3 мес., от -12 и ниже С° – 6 мес.

Поэтому в данной статье рассматриваются вопросы хранения, транспортировки, маркировки и упаковки животного топленого масла.

Животное топленое масло является многофункциональным продуктом и используется в различных отраслях промышленности. Пищевые масла и жиры могут храниться длительное время при различных температурах, что повышает ценность данного продукта для предприятий, которые его используют.

Библиографический список

1. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров: учебное пособие / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. СПб.: Лань, 2022. С. 168.
2. *Боровков М. Ф.* Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровков. 6-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. С. 451.
3. *Анфимов А. Н.* Технология мяса и мясопродуктов / А. Н. Анфимов, Л. П. Лаврова, А. А. Манербергер, Е. Ю. Миркин. М.: Пищепромиздат, 1959.
4. Тара и упаковка мяса и мясных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина и др. ; под ред.: А. В. Мамаев. СПб.: Лань, 2023. С. 147.
5. *Курчаева Е. Е.* Технология хранения продукции животноводства: учебное пособие. Воронеж: ВГАУ, 2015. Часть 2: Технология хранения мяса и мясопродуктов, 2016. С. 15.