



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.

, 2005

© Неоглори, 2005

## 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
Конец ознакомительного фрагмента.	10

# **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 (провитамином 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 % моновенасыщенных 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;

## **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.