
Margaryny do pieczenia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1864 razy.

Głównymi składnikami margaryny są mieszaniny olejów jadalnych - ciekłych lub utwardzonych /rzepakowego, sojowego, słonecznikowego arachidowego, palmowego/ oraz wody z mlekiem, a także mleka z serwatki. Oprócz nich margaryny zawierają również emulgatory, stabilizatory, barwniki, substancje aromatyzujące, witaminy, sól, cukier, kwas cytrynowy i ewentualnie konserwanty. Charakterystyczny smak i zapach margaryny, zbliżony do cech masła, tworzą substancje naturalne, powstałe z ukwaszonego mleka, bądź też dodawane aromaty. Na smak margaryn wywiera również wpływ dodatek soli i cukru. Większość produkowanych obecnie margaryn wzbogacona jest w witaminy A i D3. Niektóre zawierają także naturalnie występującą w olejkach roślinnych witaminę E, która jako przeciwutleniacz poprawia trwałość tłuszczu. W zależności od typu i przeznaczenia margaryny pakuje się w kostki lub plastikowe kubeczki. Tradycyjnie margaryny o twardej konsystencji /w kostkach/, zalecane są do celów kuchennych, zwłaszcza wypieków. Produkty o konsystencji miękkiej /kubkowe/ stosuje się przeważnie do smarowania pieczywa. Ich cechą charakterystyczną jest wysoka zawartość cennych żywieniowo wielonienasyconych kwasów tłuszczowych /NNKT/, pochodzących z olejów roślinnych. Rynek oferuje również produkty uniwersalne, reklamowane jako wyroby o wszechstronnym zastosowaniu - do smarowania, pieczenia, smażenia i innych celów kuchennych. Margaryny należy przechowywać w temperaturze ok. 4-10 st. C, ich termin przydatności do spożycia wynosi zazwyczaj do 3 miesięcy. Emulgatory występujące w margarynie odgrywają dużą rolę również jako składnik ciast. Ich obecność ułatwia rozproszenie tłuszczu, poprawia konsystencję i przedłuża świeżość gotowego wyrobu.