

Jedlé tuky a oleje

Definice

- ▶ Rostlinný tuk nebo olej je jedlý tuk nebo olej získaný ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin.
- ▶ Živočišný tuk nebo olej - jedlý tuk nebo olej získaná z požitelných tukových tkání jatečných zvířat nebo mořských živočichů.

Jedlé tuky a oleje - na druhy, skupiny, podskupiny

- ▶ Druh - jedlý tuk nebo jedlý olej
- ▶ Skupina -
 - ▶ rostlinné
 - ▶ jednodruhový
 - ▶ vícedruhový
 - ▶ živočišný
 - ▶ vepřové sádlo
 - ▶ vepřový tuk
 - ▶ výběrový hovězí lůj
 - ▶ hovězí lůj
 - ▶ tuk nebo olej podle druhu živočicha

Skupina tuků

- ▶ ztužený
- ▶ pokrmový
- ▶ roztíratelný
- ▶ směsný roztíratelný
- ▶ tekutý emulgovaný

Členění jednodruhových rostlinných tuků a olejů

- ▶ Olej z podzemnice olejné
- ▶ Babassový olej - z jader plodů několika druhů palem *Orbignya* spp.
- ▶ Kokosový tuk - z dužiny kokosových ořechů
- ▶ Bavlňkový olej
- ▶ Hroznový olej - ze semen hroznů révy vinné
- ▶ Kukuřičný olej
- ▶ Hořčičný olej
- ▶ Palmojádrový - vyrobený z jader plodů palmy olejové
- ▶ Palmový tuk - vyrobený z dužiny plodů palmy olejové
- ▶ Řepkový olej
- ▶ Řepkový olej nízkoerukový
- ▶ Světlíkový olej - ze semen světlíce barvířské
- ▶ Světlíkový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové
- ▶ Sezamový olej
- ▶ Sójový olej
- ▶ Slunečnicový olej
- ▶ Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové
- ▶ Olivový olej

Rostlinné oleje

- ▶ Rafinované rostlinné oleje
 - ▶ Řepkový - nejběžnější na našem trhu, slunečnicový, sójový, podzemnicový, olivový, klíčový,...
 - ▶ Rafinace - používá se k odstranění všech nežádoucích příměsí, které jsou obsaženy v surových tucích.
- ▶ Lahůdkové rostlinné oleje (nerafinované nebo mírně rafinované)
 - ▶ Olivový, ořechový (vlašský, lískový, mandlový, pistáciový), sezamový, slunečnicový
- ▶ Dietetické oleje
 - ▶ S kyselinou gama-linolenovou (pupalkový, brutnákový, z jader černého rybízu,...)
 - ▶ S přísávkem n-3 kyselín (EPA, DHA)

Rostlinné oleje

- ▶ Oleje salátové
 - ▶ Vyšší obsah vyšších mastných kyselin
 - ▶ Obohacený, vitaminy A, E (acetát)
 - ▶ Jakostní surovina
 - ▶ Barva zlatožlutá, vůně slabě specifická, chuť čistá, čírost při 5 stupních C
- ▶ Oleje na smažení, pečení a fritování
 - ▶ Dobrá tepelná stabilita
 - ▶ Nesmí pěnit
- ▶ Oleje pro průmyslové použití
- ▶ Nejčastější vady olejů
 - ▶ Vady vůně a chuti způsobené žluknutím

Roztíratelné tuky

- ▶ **Roztíratelný tuk** - jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, které se definují následovně: výrobky ve formě tuhé, tvárné emulze, převážně voda v oleji, vhodný pro lidskou spotřebu s obsahem mléčného tuku nejvýše 3 %.
- ▶ **Směsný roztíratelný tuk** - výrobek ve formě tuhé, tvárné emulze, převážně voda v oleji, vhodný pro lidskou spotřebu s obsahem mléčného tuku od 10 do 80 %.

Rozdělení roztíratelných a směsných roztíratelných tuků

Skupina	Výrobek podle obsahu tuku v % hm. Výrobek získaný z rostlinných a /nebo živočišných tuků s obsahem tuku:
Margarín Směsné tuky	nejméně 80 %, avšak méně než 90 %
Tříčtvrtětučný margarín Tříčtvrtětučné směsné tuky	nejméně 60 %, avšak nejvýše 62 %
Polotučný margarín Polotučné směsné tuky	nejméně 39 %, avšak nejvýše 41 %
Roztíratelný tuk X % Roztíratelné směsné tuky X %	<ul style="list-style-type: none">- méně než 39 %- více než 41 %, avšak méně než 60 %- více než 62 %, avšak méně než 80 %

Směsný roztíratelný tuk

▶ SMĚSNÝ ROZTÍRATELNÝ TUK

- ▶ Musí obsahovat 10-80% mléčného tuku z celkového obsahu tuku
- ▶ Dříve AB máslo, CD máslo, Zlatá Hana

▶ Vady

- ▶ Vyšší obsah vody, vady vzhledu, konzistence a emulze, skvrnitý povrch, pachuti (mýdlovitá, sýrovitá, slanečková, po surových tucích), žluklé pachy

Pokrmové tuky a tekuté emulgované tuky

- ▶ Pokrmový tuk - jedlý tuk, který prošel procesem ztužování (hydrogenace) nebo přeesterifikace, nebo kombinací těchto procesů. Téměř 100 % tuk (99,5 %).
- ▶ **POKRMOVÉ TUKY**
 - ▶ Bezvodé, stoprocentní
 - ▶ Na pečení, smažení, fritování.
 - ▶ Také název: Shorteningy - 99,5 % tuku
 - ▶ Delší trvanlivost
 - ▶ Vady
 - ▶ Pachy starého, nevhodně skladovaného zboží, nedostatečně rafinování tuků vady konzistence
 - ▶ Vysoký obsah nasycených MK, trans mastné kyseliny přítomny jen výjimečně
- ▶ **TEKUTÉ EMULGOVANÉ TUKY**
 - ▶ Emulze voda a tuk
 - ▶ 10-90 % tuku, při asi 20 °C tekutý
 - ▶ Rama Coulinesse - jediný zástupce u nás

Olivový olej

- ▶ Extra panenský olivový olej
 - ▶ Nejvyšší kvalita olivového oleje
- ▶ Panenský olivový olej
- ▶ Lampantový olivový olej -
 - ▶ rovněž druh panenského oleje, jeho volný prodej však není povolen
 - ▶ důsledkem nepříznivých klimatických podmínek nebo nedostatků ve výrobním procesu má vysoký obsah kyselin (více než 2 stupně) nebo nevyhovující chuť, barvu či zápach; tyto vady musí být odstraněny pomocí rafinace
- ▶ Rafinovaný olivový olej
- ▶ Olivový olej - rafinovaný + panenský
- ▶ Rafinovaný olivový olej z pokrutin
- ▶ Olivový olej z pokrutin - rafinovaný olejový olej z pokrutin + panenský olivový olej