

Молочний жир. Відмінність  
молочного жиру від інших  
жирів тваринного та  
рослинного походження.



Молочний жир в чистому вигляді є складним ефіром трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот.

До його складу входять триглицериди насичених і ненасичених кислот, вільні жирні кислоти і неомиляємі речовини (вітамінів, фосфатидів).





Молочний жир є унікальним типом жиру, який міститься в молоці ссавців, включаючи корів, кіз, овець та інших тварин.

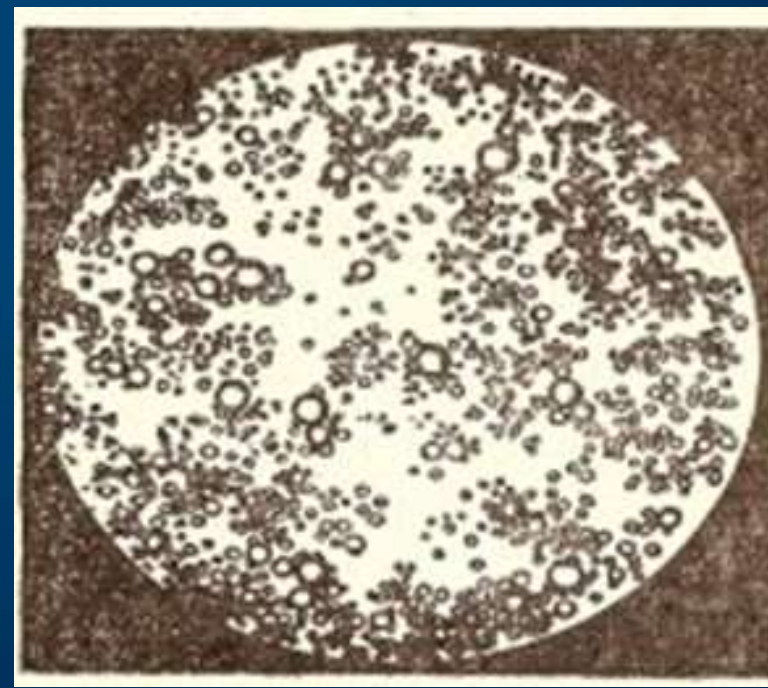
Його основні відмінності від інших жирів тваринного та рослинного походження включають:

# БІОЛОГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ

Біологічне значення молочного жиру полягає в його енергетичній цінності, а також в участі у складних біохімічних процесах організму.

Молочний жир є носієм жиророзчинних вітамінів, а також джерелом синтезу незамінних амінокислот.

Жирові шарики молока





# ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ

Молочний жир може мати особливості, які роблять його корисним для використання у харчових продуктах, таких як здатність до емульгування, стабілізації та покращення смакових якостей.



# ХІМІЧНА БУДОВА ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

За хімічною будовою та фізико-хімічними властивостями молочний жир поділяють на прості (гліцериди та стериди) і складні ліпіди, або ліпоїди (фосфоліпіди чи фосфатиди).

Коров'яче молоко містить 3,2 – 4,5 % (97 – 95 %) простих і 0,04 – 0,06 % (2,5 %) складних ліпідів.



Властивості молочного жиру обумовлюються властивостями жирних кислот, що входять до його складу, та характеризуються низькими температурами плавлення ( $27-34^{\circ}\text{C}$ ) та застигання ( $17-21^{\circ}\text{C}$ ).





**Склад молочного жиру змінюється в залежності від складу і раціону кормів, пори року, стадії лактації, породи тварин і ін.**





# СКЛАД ЖИРНИХ КИСЛОТ



Молочний жир містить унікальний склад жирних кислот, який може відрізнятися від складу жирів інших джерел.

Наприклад, в молочному жирі може бути більше насичених жирних кислот, таких як пальмітинова кислота, стеаринова кислота та міристинова кислота.

# ВМІСТ ЖИРОРОЗЧИННИХ ВІТАМІНІВ

Молочний жир може бути джерелом жиророзчинних вітамінів, таких як вітамін А, D, Е та К, які є важливими для здоров'я людини.



# НАЯВНІСТЬ КОН'ЮГОВАНИХ ЛІНОЛЕВИХ КИСЛОТ



Молочний жир може містити кон'юговані лінолеві кислоти (CLA), які відомі своїми корисними властивостями для здоров'я, такими як антиоксидантні властивості та позитивний вплив на обмін речовин.



# ФОРМА ТА ТЕКСТУРА

Молочний жир може мати характерну форму та текстуру, яка може варіюватися в залежності від виду тварини та її раціону.



Узагальнюючи, молочний жир має свої унікальні характеристики, які роблять його цінним джерелом жирів та поживних речовин для людини.

