

Óleos e gorduras

Objectivos:

Identificar fontes de gorduras e óleos alimentares.

Apontar funções das gorduras e óleos nos alimentos.

Descrever a composição química de diferentes óleos e gorduras.

Explicar os processos de extracção de gorduras e óleos a partir de matérias primas animais e vegetais.

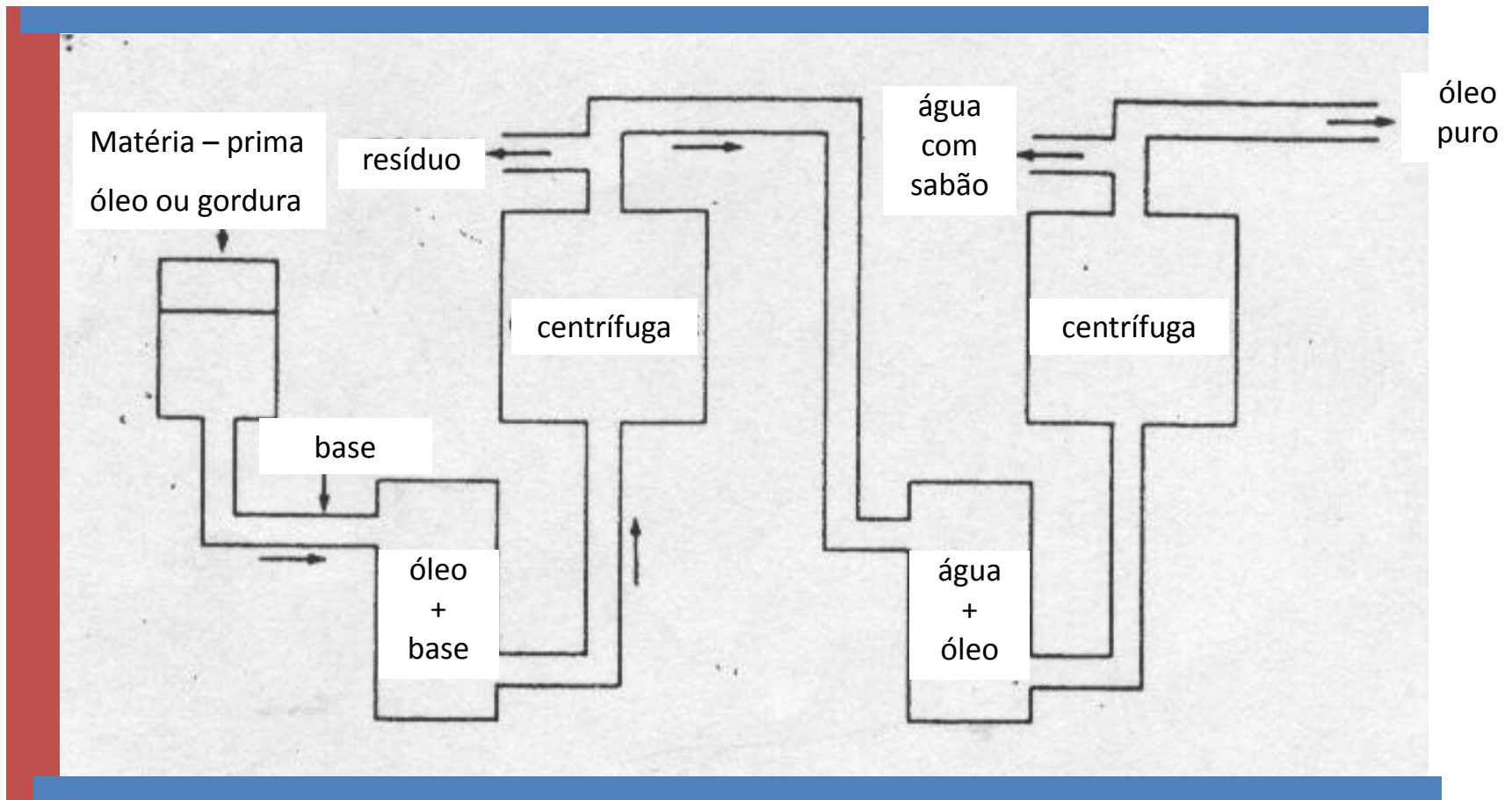
Descrever processos de refinação e modificação de gorduras e óleos .

Apontar substitutos de lípidos.

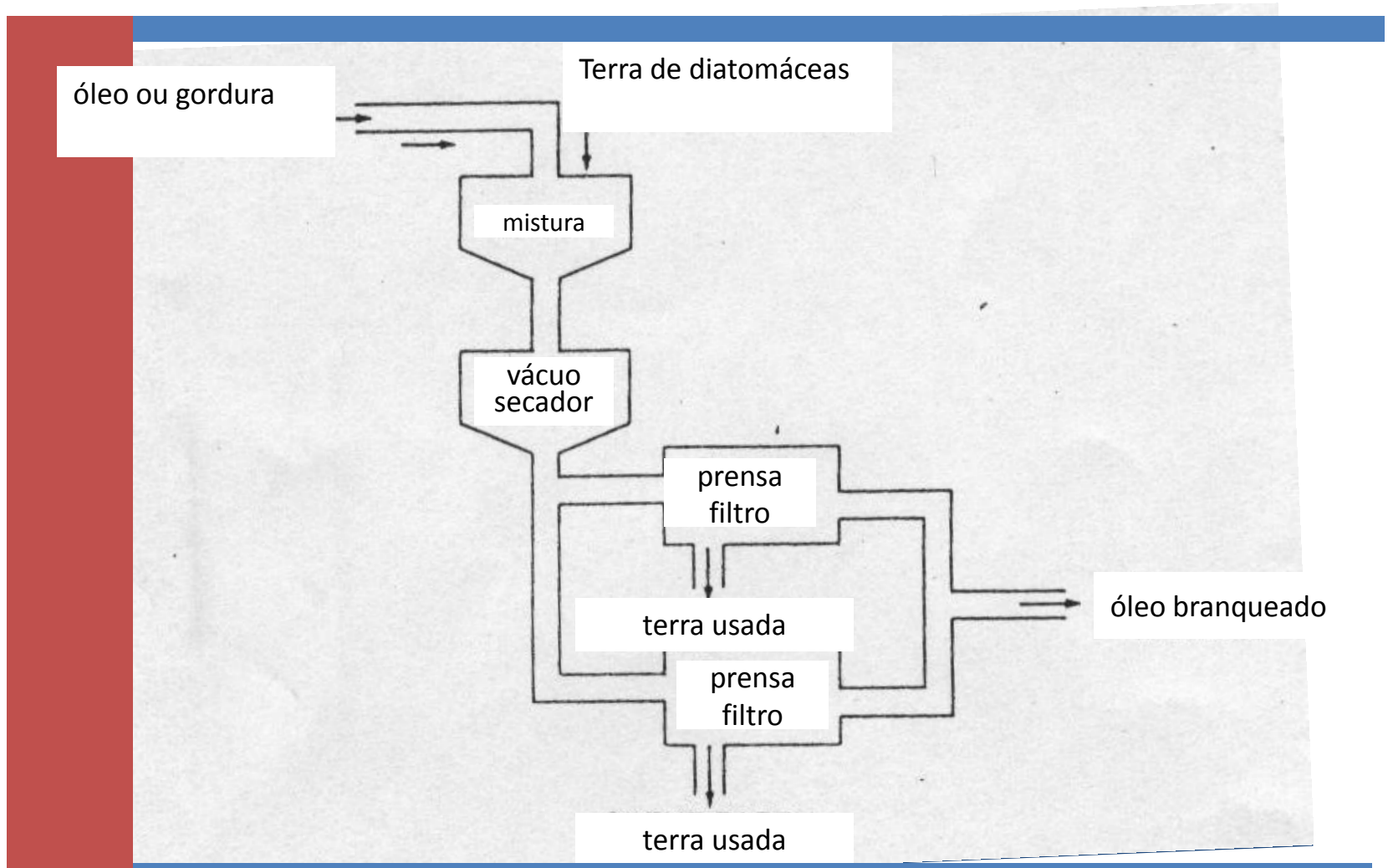
Palavras chave:

Branqueamento, desodorização, hidrogenação, “winterização”, rancificação, azeite virgem.

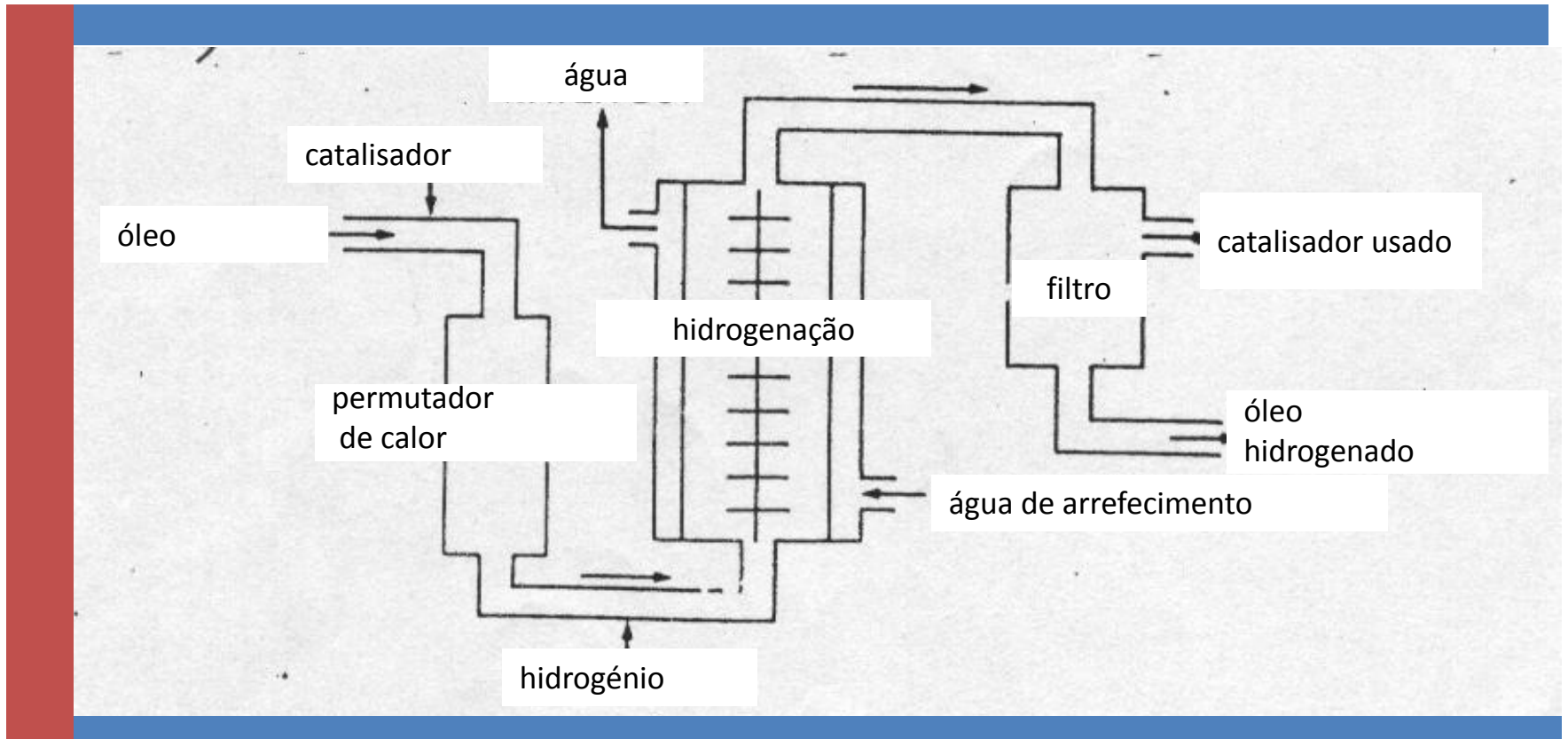
EXTRACÇÃO



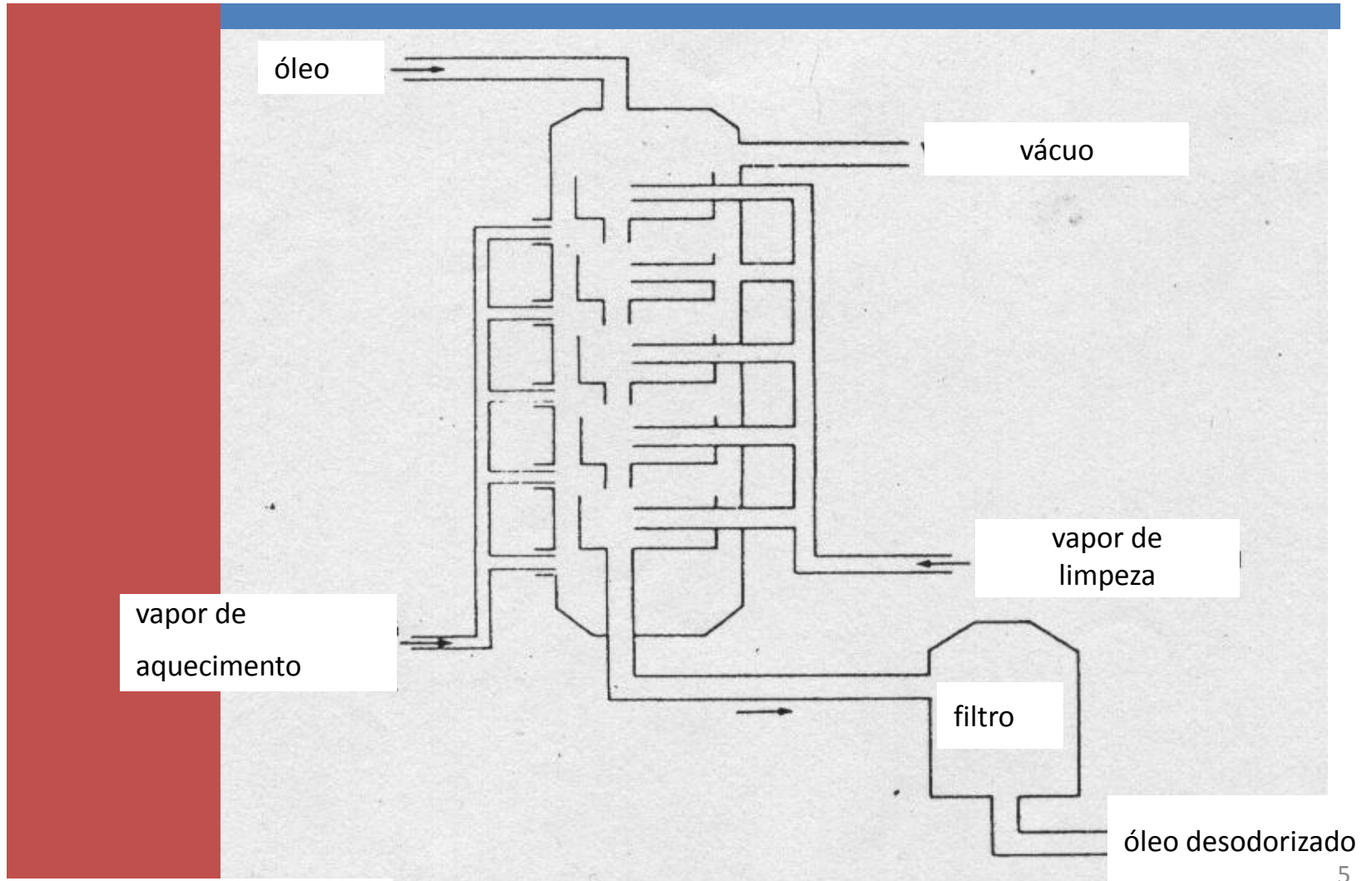
BRANQUEAMENTO



HIDROGENAÇÃO



DESODORIZAÇÃO



Fabrico de azeite

