

# I grassi vegetali

---

I grassi vegetali sono accomunati dal fatto di essere **solidi** o **semisolidi** a temperatura ambiente grazie all'elevata percentuale in acidi grassi saturi. Le **piante oleose** dalle quali sono ottenuti sono numerose e i grassi vegetali si distinguono in base al fatto che siano stati ricavati dai semi di una sola pianta (**grassi vegetali monoseme**) o da miscele di oli diversi, ma anche in base al fatto di aver subito, o meno, processi di modificazione dei loro caratteri chimico-fisici come l'idrogenazione.

# Burro di arachidi



Il burro di arachidi è un alimento ricavato dalla **tostatura** e successiva **macinatura** dei semi di arachidi. Apporta un considerevole contenuto di grassi, con alte percentuali di quelli monoinsaturi, e una buona percentuale di proteine, fibre e acido linoleico.

# Burro di arachidi

I principali utilizzi sono come **grasso spalmabile** nella tipica colazione statunitense e nella preparazione di diversi prodotti dolciari



# Burro di cacao

Il burro di cacao è una miscela di sostanze grasse estratto dai **semi di cacao** (*Theobroma cacao*), Presenta **colore bianco-giallastro**, consistenza friabile e caratteristico aroma di cacao

È poco untuoso al tatto e si solidifica a temperatura inferiore a 20 °C



# Grassi idrogenati

---



I grassi idrogenati si ottengono mediante il processo di **idrogenazione** o “**indurimento**”, una reazione chimica particolare.

# Grassi idrogenati

---

In campo alimentare i grassi così ottenuti hanno caratteristiche completamente differenti da quelli di partenza, in quanto l'idrogenazione trasforma gli acidi grassi polinsaturi in grassi saturi



# Grassi idrogenati



Il processo di idrogenazione viene quindi condotto per **ottenere** un **grasso solido** a partire da **oli** altrimenti difficilmente utilizzabili a fini alimentari: ciò consente di avere un **costo di produzione** sensibilmente **inferiore** rispetto a quello di prodotti simili

# Grassi idrogenati

I grassi solidi ottenuti mediante idrogenazione sono molto utilizzati nei prodotti da forno (biscotti, brioche, crostate), per esempio come surrogati del burro; infatti spesso il gusto dei grassi idrogenati viene migliorato attraverso l'aggiunta di aromi



# Margarine

---

La margarina è un grasso spalmabile di consistenza solido-cremosa principalmente utilizzato come succedaneo del burro



# Margarine

Secondo la legislazione vigente, è il prodotto ottenuto dall'**emulsione** con acqua di uno o più grassi alimentari di origine vegetale sia come tali sia dopo aver subito manipolazioni capaci di modificarne i caratteri chimico-fisici come nel caso dei grassi idrogenati



# Margarine

---

La margarina può contenere **sale** e **additivi alimentari sintetici** come coloranti, emulsionanti, ecc...

Il **contenuto** in **materia grassa** è variabile: nelle margarine tradizionali è simile a quello del burro (circa l'80% della parte edibile)

In commercio ci sono **margarine leggere** o light meno ricche di lipidi e più ricche di acqua

# Margarine

---

Gli oli di semi maggiormente utilizzati, sia da soli (**margarine monoseme**) che in miscela (**margarine di semi vari**), sono quelli di soia, girasole, lino, mais e colza

Per venire incontro alle esigenze salutistiche dei consumatori, sono state prodotte margarine **senza grassi idrogenati** ma è bene ribadire che l'elevata % di grassi saturi di cui sono composte rende le margarine alimenti da consumare con moderazione in funzione della prevenzione delle malattie cardiovascolari