



Льняное масло имеет **важное техническое значение**: из него приготавливают быстросохнущие лаки, олифы, жидкие сиккативы. Оно широко применяется для производства натурального линолеума и масляных красок, используемых в живописи.

Льняное масло употребляют в пищу (содержание ненасыщенных жирных кислот в нём в 2 раза больше, чем содержит рыбий жир) и применяют в медицине внутренне (его употребление снижает риск инсульта на 37 %) и в виде мазей и втираний. В народной медицине его используют как средство от глистов, изжоги, лечения язв и пр.

В зависимости **от вида обработки** растительное льняное масло может быть следующих видов:

-нерафинированное льняное масло - освобожденное от механических примесей путем отстаивания, фильтрования или центрифугирования.

Такое масло сохраняет все свойства (цвет, вкус, запах), при длительном хранении оно портится и дает осадок (фус):

-гидратированное льняное масло - обрабатывается водой для удаления фосфатидов, которые дают осадок в масле. Это масло сохраняет свойства нерафинированного масла и не дает отстоя;

-рафинированное льняное масло- подвергается механической и химической обработке (рафинированию) щелочью, которая нейтрализует свободные жирные кислоты. Это масло не имеет осадка, стойко при хранении; окраска, вкус и запах - слабые;

-рафинированное отбеленное дезодорированное - кроме рафинации подвергается еще отбелке и дезодорации. Отбелка приводит к обесцвечиванию масла путем обработки отбелными землями (глиной) с последующей фильтрацией через активированный уголь.

Рафинированное льняное масло получают двумя способами: прессованием и экстрагированием; нерафинированное льняное масло получают одним способом - только прессованием.

Рафинированное масло **должно быть чистым, прозрачным**, без осадка, иметь зеленовато-желтую окраску, вкус и запах слабовыраженные.

Нерафинированное масло делится на два сорта: 1-й и 2-й. Вкус и запах чистые, без горечи, допускается отстой (по весу): в 1-м сорте - не более 0,05 %, во 2-м - 0,1%. Содержание влаги и летучих веществ в обоих сортах - не более 0,3%.



Способы получения льняного растительного масла:

1. Холодное прессование.

Технология прессования позволяет извлекать масло в максимально щадящем для сырья режиме, без необходимости предварительного нагрева до 120°C и обработки химическими растворителями. Под пресс кладут измельченное и очищенное сырье. При этом виде прессования не происходит локального перегрева и подгорания сырья на жаровнях, в результате получаемое масло имеет высокое качество. Выход масла – около 30% от общей массы. В маслах холодного прессования сохранен максимум полезных компонентов, содержащихся в сырье. Внешним признаком масла холодного прессования может служить наличие мутного осадка (особенно при низкой температуре). Его не стоит использовать для жарки: оно пенится и горит. Это масло долго не хранится и стоит дорого.

2. Горячее прессование.

При этом способе прессования сырье помещается в пресс-экструдер, предназначенный для одновременного измельчения и нагрева сырья до 120°C с непрерывным сжатием этой массы и разделением ее на растительное масло и жмых. Полезных веществ и витаминов в таком масле остается меньше.

3. Экстрагирование.

Экстрагирование представляет собой двухступенчатый процесс. Сначала из измельченного сырья извлекают масло при помощи специальных растворителей. А потом из него удаляют растворители, прогоняя через дистиллятор. В маслах, полученных экстракционным способом, частично теряются полезные компоненты – витамин Е, растительные стиролы и т.д. В них выше содержание свободных жирных кислот, это ухудшает вкус и придает специфический запах и снижает срок хранения. После прессования или экстрагирования льняное масло проходит систему очистки.

По способу очистки масло подразделяется на:

1. Сырое масло – это продукт, в создании которого человек принимал наименьшее участие. Такое масло подвергают исключительно фильтрации для удаления примесей. Все биологически ценные компоненты сохраняются в полном объеме. Эти масла отличаются также более высокими вкусовыми качествами.



2.Нерафинированное масло – подвергнуто частичной механической очистке: отстаиванию, фильтрации, центрифугированию, гидратации (обработка горячей водой) и нейтрализации. В процессе гидратации удаляется часть полезных компонентов, оставшиеся придают маслу мутность или даже выпадают в виде осадка – этого бояться не надо, скорее наоборот.

3. Рафинированное масло – подвергают комплексной обработке: отстаиванию, фильтрации и центрифугированию, гидратации, нейтрализации или щелочной очистке, адсорбционной рафинации – масло обрабатывают адсорбентами, поглощающим красящие вещества и оно осветляется. Рафинированное масло может пройти еще одну степень очистки: дезодорирование и/или вымораживание. Дезодорированные масла — обработанные горячим сухим паром в вакууме. На вид они прозрачные, без осадка, без выраженного вкуса и запаха.

По вопросам приобретения **Масло льняное** и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим вас обратиться к менеджерам: