

تفاوت کره حیوانی و گیاهی



یک کارشناس صنایع غذایی گفت:

کره چربی به دست آمده از شیر و مارگارین (کره گیاهی) چربی گیاهی است که

با فرآوری روی آن تلاش شده از لحاظ بافت، رنگ و بو شبیه کره شود.

دکتر اسماعیل خاتمی مقدم در گفت و گو با ایسنا با اشاره به اینکه در دنیا کره ای به اسم کره گیاهی وجود ندارد و به آن مارگارین می گویند، اظهار کرد: کره چربی است که از شیر گاو به دست می آید و مارگارین (کره گیاهی) چربی گیاهی عمل آوری شده است که تلاش شده از لحاظ ظاهری، رنگ، بافت و بو شبیه کره شود. به عبارت دیگر مارگارین چربی گیاهی و کره چربی استحصال شده از شیر است.

وی ادامه داد: این دو محصول از لحاظ مشخصات

شیمیایی اختلافات بسیاری با یکدیگر دارند و هر یک دارای معایب و مزایای خاص

خود هستند. کره در شرکت های لبنیاتی و مارگارین نیز توسط صنایع روغنی

تولید می شود. مارگارین ارزش غذایی روغن گیاهی و ظاهر و بافتی شبیه به کره را دارد.

این کارشناس صنعت غذایی به فلسفه تولید

مارگارین اشاره کرد و گفت: نیاز به کره در کشور احساس می شد ولی به دلیل گران بودن مواد اولیه آن (شیر) صنعت روغن دست به کار شد و با استحصال چربی از گیاهان و فرآوری بر روی آنها مارگارین را تولید کرد. محصولی که دقیقاً شبیه کره است ولی قیمت پایین تری نسبت به کره دارد. از طرفی مارگارین می تواند برخی از نقاط ضعف موجود در کره را حل کند. کره چربی دامی است و حاوی کلسترول بوده ولی مارگارین چون پایه گیاهی دارد، فاقد کلسترول است. از طرفی چربی حیوانی دارای اسیدهای چرب بلند زنجیره است و مارگارین می تواند به نحوی تولید شود که اثر چربی بلند زنجیره را کم کند.

وی با بیان اینکه در کشورهای توسعه یافته مارگارین سهم زیادی در سبد غذایی مردم دارد، اظهار کرد: کره حیوانی و مارگارین هر یک جایگاه مخصوص و ارزش غذایی مختص به خود را دارند و هیچ کدام نمی تواند جای آن یکی را بگیرد.

خاتمی مقدم تصریح کرد: به غیر از روغن بخشی از پالم و گیاه نارگیل که ماهیت جامد دارند همه روغن های گرفته شده از گیاهان، مایع اند. صنعت غذایی با شناختی که از فرآیند مولکولی ماده دارد، به نحوی بر روی آن فرآوری می کند که شکل جامد به خود می گیرد. علت تبدیل کردن روغن های مایع به جامد نیز افزایش عطر آن، سهولت در نگهداری و حمل و نقل و جلوگیری از فساد این محصول است.

وی در پاسخ به این سوال که آیا استفاده از روغن جامد فرآوری شده (مارگارین) برای سلامتی ضرر ندارد، گفت: مارگارین بسته به کیفیت ماده اولیه و تکنولوژی به کار گرفته شده در فرآیند

فرآوری می
تواند ارزش غذایی خیلی خوب تا خیلی بد داشته باشد. یعنی همه این
موارد به
کیفیت ماده اولیه (روغن جامد) و تکنولوژی تولید آن بستگی دارد.