

18.04 - Какао-масло, какао-жир.

Какао-масло – жировое вещество, содержащееся в какао-бобах, которое получают обычно путем горячего прессования какао-пасты или целых какао-бобов. Какао-масло низкого качества, часто называемое какао-жир, получают также из испорченных какао-бобов или из различного рода отходов какао (шелухи, оболочек, пыли и т.д.) либо прессованием, либо экстрагированием соответствующими растворителями.

При комнатной температуре какао-масло представляет собой обычно твердое вещество, слегка маслянистое, желтовато-белого цвета; по запаху оно напоминает какао и имеет приятный вкус. Обычно его импортируют в пластинах и используют при изготовлении шоколада (для обогащения какао-пасты), в производстве кондитерских изделий (для приготовления некоторых сладостей), в парфюмерии (для извлечения эфирных масел методом анфлеража), при производстве косметики и в фармации (для приготовления мазей, свечей и т.д.).