

Маргарин — продукт из нефти — Lurkmore

«Ранее в быту было распространено мнение, что маргарин производят из нефти, но реальных фактов под собой такое мнение не имеет и вызвано, вероятнее всего, публикацией «химических» составляющих маргарина. »

— Сырьё для производства и состав маргарина, [«Вики»](#)

Маргарин — продукт из нефти — неумирающий мем старшего поколения, настолько стойкий и крепкий, что не был истреблён из умов даже современной молодежи.

[Маргарин делают из нефти](#)
Маргарин делают из нефти

Происхождение

«Правда ли, что маргарин делают из нефти?»

— Конечно это неправда.

»

— *Вопросы и ответы «Олком»*

Происхождение мема связано с желанием послевоенного поколения получить хорошее образование, по этой причине учебник химии 8, 9 или, по некоторым источникам, 10 класса был внимательно изучен и прочтён. И на какой-то странице под заголовком «Продукты из нефти» был обнаружен рисунок, где помимо всевозможных очистительных средств и прочей химии красовался маргарин. Шок школьников был столь силён, что даже голодные годы не заставили их притронуться к маргарину. В детях и внуках также была воспитана расовая ненависть и неприязнь к этому продукту.

«... К тому же, не секрет, что маргарин — продукт переработки нефти.»

— *Продукты-оборотни «FitSeven»*

Для этой части населения природа маргарина так и остаётся неясной и сомнительной. Рекламные сайты, торгующие молочной продукцией, тщательно отвергают какую-либо причастность нефти к производству маргарина и объясняют живучесть мема полной неграмотностью людей и голодными временами.

Некоторые сайты о здоровье напротив без каких либо обоснований называют маргарин продуктом переработки нефти, в то же время умные научные учебники по нефти непонятными словами дают нам основания усомниться в непричастности нефтепродуктов.

Цитаты

«Маргарин — это смесь гидрогенизированного масла, животного жира и растительного (хлопкового, кунжутного или др.) масла. По внешнему виду и запаху смесь похожа на коровье масло. Перед выпуском в продажу ее взбивают с молоком, подкрашивают безвредными растительными красками.

Сейчас поставлена задача не только прекратить переработку жиров в непищевые продукты, но и синтезировать жиры для пищевых целей. Замена животных жиров в производстве мыла и глицерина непищевыми растительными или синтетическими жирами имеет огромное экономическое значение. Для синтеза жиров необходимы глицерин и Высокомолекулярные кислоты. Глицерин получают из пропилена, содержащегося в газах крекинга нефти. Кислоты же синтезируют из водяного газа или получают окислением углеводородов. Много внимания уделяется также синтезу поверхностно-активных пенообразователей и использованию их как моющих средств.

»

— «Химия с сельскохозяйственным анализом», И.К. Цитович. 1970 г.

Формально данная цитата лишь говорит, что:

- маргарин делают из смеси животного и растительного жира + растительные краски + молоко
- сырьё животного происхождения, для маргарина годное, в 1970-м в СССР учились не разбазаривать на мыло и моющие средства, а сберечь для еды,
 - и что из нефти научились получать глицерин (этим самым моющим\мыльным средством нужный).

Обещанного же превращения нефтеглицерина в [сложножировую](#) нямку, к сожалению ли или к счастью, **так и не случилось**, зато нефть стала дороже [кока-колы](#) (пока не пришла [коронапасть](#)).

Последствия

Основным негативным последствием стало разделение людей на два лагеря. В первом люди ничего не знают о нефтяном маргарине, спокойно живут, употребляя продукт в различных блюдах. Второй лагерь, живущий с мыслью о «[маргариновом заговоре](#)», тщательно читает химический состав продуктов питания и вздрагивает, наблюдая по телевизору очередную рекламу маргарина. Встреча людей различных лагерей за совместным завтраком может привести к абсолютному и обоюдному [недопониманию](#). Ибо один отказывается есть нормальный продукт питания, а в глазах другого тот поедает очищенную нефть.

На самом деле

Отличие маргарина от сливочного масла или, скажем, [сала](#) в том, что основа маргарина — водная эмульсия гидрогенизированных [1] растительных жиров, в то время как то же, например, [кошерное](#) масло — эмульсия жиров животного происхождения^[1]. Помимо маргарина существует и [сало растительное](#) — субстанция, своим названием не оставляющая сомнений в её происхождении.

Вместе с тем, допустим даже и из нефти — так и что ж? Нефть, хоть и добывается из недр земли, а не из живых организмов, по природе своей является биогенным продуктом, и вещества, из которых она состоит, точно такие же углеводороды, как и все эти ваши яйца-млеко и пр. натурпродукты.

Ознакомьте маргариноненавистника с перечнем химических веществ, из которых состоит любой, по его мнению, кошерный продукт, не предупредив, о каком продукте идёт речь, и вы словите немало лулзов. И [дигидрогена монооксид](#) тому порукой.

Также в народе существует стойкое убеждение, что имитацию чёрной икры тоже делают из нефти. Отметим, что имитацию делают из водорослей, и чистота оных от нефти после всяких «[Вальдезов](#)» — открытый вопрос.

Тем не менее, опасения по поводу маргарина зачастую бывают оправданны — в процессе производства

часть цис-изомеров жирных кислот превращается в **транс-изомеры**. Установлено, что транс-изомеры нарушают работу ферментов, изменяют структуру клеточных мембран, повышая риск заболеваний сердечно-сосудистой системы, онкологических и некоторыми другими. Существуют технологии, позволяющие получать маргарин, не содержащий вредных транс-изомеров жирных кислот — но стоит он дороже обычного.

Спасти от транс-жиров можно только путём введения на государственном уровне обязательных норм по их содержанию во всех жиросодержащих продуктах, что заставит производителей жиров откорректировать технологию производства. Так, в Дании с 2003 года введён закон, ограничивающий содержание транс-жиров до 2% в продуктах готовых к употреблению и до 5% для промышленных жиров. В США FDA **принят запрет** на использование частично гидрогенизированных жиров (в этом случае транс-изомеров особенно много) в пищевой промышленности, а также введена обязательная маркировка по содержанию транс-жиров в продукте.

Тем, кто не забыл минимум органической химии, преподававшейся в школе - крайне доставляет, навязываемая СМИ связь трансжиров и пальмового масла. Пальмитиновая кислота, которая вместе с глицерином и есть пальмовое масло - линейная. То есть, образовывать трансизомеры не может в принципе.

Алсо в английском языке слова «нефть» и «растительное масло» обозначаются одним словом — oil, а сливочное масло — butter. Так что теоретически, источником сабжевой фразы может быть **неграмотный перевод**.

1. ↑ Таки наоборот, эмульсия воды в жире. Водная эмульсия жира — это маянезик



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nax LOLI НАЕТ PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткяят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар