

Тема «Кондитерские изделия» (1)



Преподаватель: Юрченко Е.А.

Входной контроль

1. Кондитерские изделия - ...
2. Из чего состоят кондитерские изделия?
3. Что относится к кондитерским изделиям?

План занятия «Кондитерские изделия»

1. Сырье для кондитерских изделий
2. Фруктово-ягодные изделия
3. Шоколад и какао-порошок
4. Карамель
5. Конфетные изделия
6. Халва
7. Мучные кондитерские изделия
8. Восточные сладости

1. Сырье для кондитерских изделий

Кондитерские товары — это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов, муки и других компонентов.

Что представляют собой кондитерские изделия

В основном эти сладкие продукты отличаются приятным вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью.

• сахар и сахаристые вещества, какао-бобы, мука и крахмал, патока, мед, фруктово-ягодное сырье и полуфабрикаты, молоко и молочные продукты, яйца и яичепродукты, жиры, орехи, бобовые и масличные семена

• пищевые кислоты, ароматические вещества, студнеобразователи и пенообразователи, эмульгаторы, стабилизаторы, красители, разрыхлители, консерванты и антиокислители. Эти вещества играют большую роль в формировании потребительских свойств и сохраняемости изделий. В настоящее время в кондитерской отрасли используется около 250 пищевых добавок

Пищевая ценность кондитерских изделий

Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена имеющимся в них комплексом необходимых организму человека веществ (углеводов, белков, жиров, минеральных веществ, витаминов и др.).

Группы кондитерских изделий



2. Фруктово-ягодные изделия



Фруктово-ягодные изделия

Фруктово-ягодные кондитерские изделия - это продукты переработки плодов и ягод с добавлением большого количества сахара (60- 75%) и других веществ (студнеобразователей, пищевых кислот).

Они отличаются не только высокой энергетической ценностью, но и значительным содержанием биологически активных соединений - витаминов, минеральных веществ

Высокая калорийность и пищевая ценность, биологически активные вещества



Фруктово-ягодные кондитерские изделия

Сырье

пюре

пульпа

подварка

припасы с сахаром и студеобразователями

Хранение

ВОВ - не более 75%

температура - 10-25 градусов С

ВИДЫ

варенье (с сиропом)

стерилизованное и нестерилизованное

сорта: экстра, высший, 1-й

повидло (из пюре)

стерилизованное, нестерилизованное, домашнее

сорта: высший, 1-й

джем (желе с кусочками)

стерилизованный, нестерилизованный, домашний

цукаты (кусочки без сиропа)

глазированные

кондированные

сухое "Киевское варенье"

мармелад (желеобразная структура)

фруктово-ягодный, желевый, желево-фруктовый

резной, формовой

пастильные изделия (пористые)

пастила (резное изделие)

зефир (отливное изделие)

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия



Классификация повидла

Повидло **по способу** изготовления подразделяют на:

- стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы);
- нестерилизованное (с консервантом или без консерванта);
- нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта).

Повидло **по показателям качества** подразделяют на сорта: высший и первый.

Повидло изготавливают следующих **наименований**:

- из одного вида фруктового (овощного) пюре;
- из смеси двух и более видов фруктового и/или овощного пюре. (Докипедия: ГОСТ 32099-2013)

Наименование показателя	Характеристика для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид и консистенция	Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: - наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплоднорябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; - наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины	
Консистенция	Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Для повидла, фасованного в ящики - плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается	
Вкус и запах	Вкус - кисловато-сладкий, запах - характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Допускаются слабовыраженные вкус и запах.	
Цвет	Посторонние привкус и запах не допускаются. Свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло. Допускается: - для повидла из светло-окрашенных фруктов: светло-коричневые оттенки; - для повидла из темно-окрашенных фруктов: темно-коричневые оттенки; - буроватый оттенок	

Маркировка

Повидло из двух и более видов фруктов и/или овощных пюре называют по наименованию использованных пюре (соков) в порядке убывания их массовой доли в рецептуре. Повидлу может быть присвоено коммерческое или фантазийное название.

Примеры записи наименований повидла:

- **Повидло абрикосовое стерилизованное, ГОСТ**
- **Повидло яблочно-сливовое термостабильное нестерилизованное, ГОСТ**
- **Повидло многокомпонентное "Янтарное" стерилизованное, ГОСТ**
- **Повидло яблочное-полуфабрикат, термостабильное, нестерилизованное, ГОСТ.**

Хранение повидла

Повидло, фасованное в стеклянную упаковку, при хранении должно быть защищено от попадания прямых солнечных лучей.

Срок годности повидла устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Условия и сроки годности повидла

Рекомендуемые условия и сроки хранения, в течение которых повидло сохраняет свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованного в стеклянных банках, при температуре от 0 °С до 25 °С - 24 мес;
- стерилизованного в металлических банках, при температуре от 0 °С до 25 °С - 12 мес;
- стерилизованного, фасованного методом "горячего розлива" или способом асептического консервирования - 12 мес;
- нестерилизованного (с консервантом), в негерметичной упаковке, а также в термоформованной упаковке, при температуре от 0 °С до 10 °С - 6 мес;
- нестерилизованного (без консерванта), в негерметичной упаковке, в том числе в ящиках, при температуре от 0 °С до 8 °С - 3 мес.

ГОСТ 31712-2012 Джеммы. Общие технические условия



ГОСТ Р 53118-2008 Варенье. Общие технические условия



ОСТ 10 20-86 Цукаты. Технические условия

