

*ТЕХНОЛОГИЯ САХАРНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ
(НА ПРИМЕРЕ МАРМЕЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ)*

*Выполнила:
студентка
очного отделения
3 курса 36 группы
Чумакова Д.А.
Научный руководитель:
д.х.н., профессор
Лапина Г.П.*

Цель работы — рассмотреть технологические особенности мармеладных изделий.

Для раскрытия цели рассмотрены и обсуждены следующие вопросы:

- Характеристика и классификация мармеладных изделий*
- Химический состав и пищевая ценность мармелада*
- Технологии формового фруктово-ягодного мармелада, желейного мармелада, трёхслойного желейного мармелада, желейного мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки», желейно - фруктового мармелада на пектине*
- Влияние сырья и технологии производства на формирование качества мармелада*
- Органолептические и физико-химические показатели*
- Упаковка и маркировка*
- Условия и сроки транспортирования и хранения*
- Сроки хранения мармелада*

Мармелад — кондитерское изделие желеобразной структуры, приятного кисло-сладкого вкуса, упругой консистенции, получаемое путем уваривания в вакуум аппаратах хорошо протертого фруктово-ягодного пюре или раствора студнеобразующих веществ с сахаром и патокой (Брашкина Е.В). Мармелад является низкокалорийной сладостью (калорийность около 300 ккал на 100г), не содержит жир, обладает диетическими достоинствами.



Классификация мармеладных изделий по ГОСТ 6442-89

В зависимости от сырья, применяемого в качестве студнеобразующей основы, мармелад изготавливают:

- фруктово-ягодный - на основе желирующего фруктово-ягодного пюре;*
- желейный - на основе студнеобразователей;*
- желейно-фруктовый - на основе студнеобразователей в сочетании с желирующим фруктово-ягодным пюре.*

В зависимости от способа формирования мармелад изготавливают:

- формовой (в том числе пат) - формуемый отливкой мармеладной массы в жесткие формы или формы, отштампованные в сыпучем пищевом продукте;*
- пластовой - формуемый отливкой мармеладной массы в тару;*
- резной - формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия.*

Мармелад изготавливают:

- неглазированный;*
- глазированный шоколадной глазурью.*

Особенности технологии

Технология желейного мармелада состоит из стадий (Конотоп Н.С, 2009):

- 1. Замочка, набухание, промывание агара (агароида)*
- 2. Приготовление агаро-сахаропаточного сиропа*
- 3. Уваривание желейной массы*
- 4. Охлаждение массы и ее разделка*
- 5. Отливка массы*
- 6. Выстойка мармелада*
- 7. Сушка и охлаждение*
- 8. Укладка и упаковка мармелада.*

Технология формового фруктового мармелада состоит из стадий (Конотоп Н.С, 2009):

- 1. Подготовка сырья*
- 2. Приготовление рецептурной смеси*
- 3. Уваривание мармеладной массы*
- 4. Обработка и отливка массы*
- 5. Сушка и охлаждение*
- 6. Укладка и упаковка мармелада*

Показатели качества мармелада по ГОСТ 6442-89

Показатели качества	Фруктовый формовой мармелад	Желейный мармелад
Влажность, %	19,0-24,0	15,0-23,0
Содержание редуцирующих веществ, % не более	28,0	20,0
Кислотность, не менее град.	6,0-22,0	7,5-22,0

Выводы:

1. Технология мармеладных изделий представляет собой сложный процесс, состоящий из стадий:

- 1) смешивание пюре с сахаром-песком (патока)*
- 2) уваривание мармеладной массы*
- 3) формование*
- 4) выстойка*
- 5) выбивка из форм или резка*
- 6) укладка и упаковка мармелада*

2. Качество мармелада характеризуется органолептическими и химическими показателями (цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид, химический состав), отсутствием токсинов (ядов).

Спасибо за внимание!