

Технологическая линия по производству плиточного шоколада



Выполнила работу:
студентка 3 курса
Гуйда Ульяна

Цель моей работы изучить:

- характеристику сырья
- технологическую схему производства плиточного шоколада
- требования к качеству шоколада
- основное оборудование

Характеристика сырья

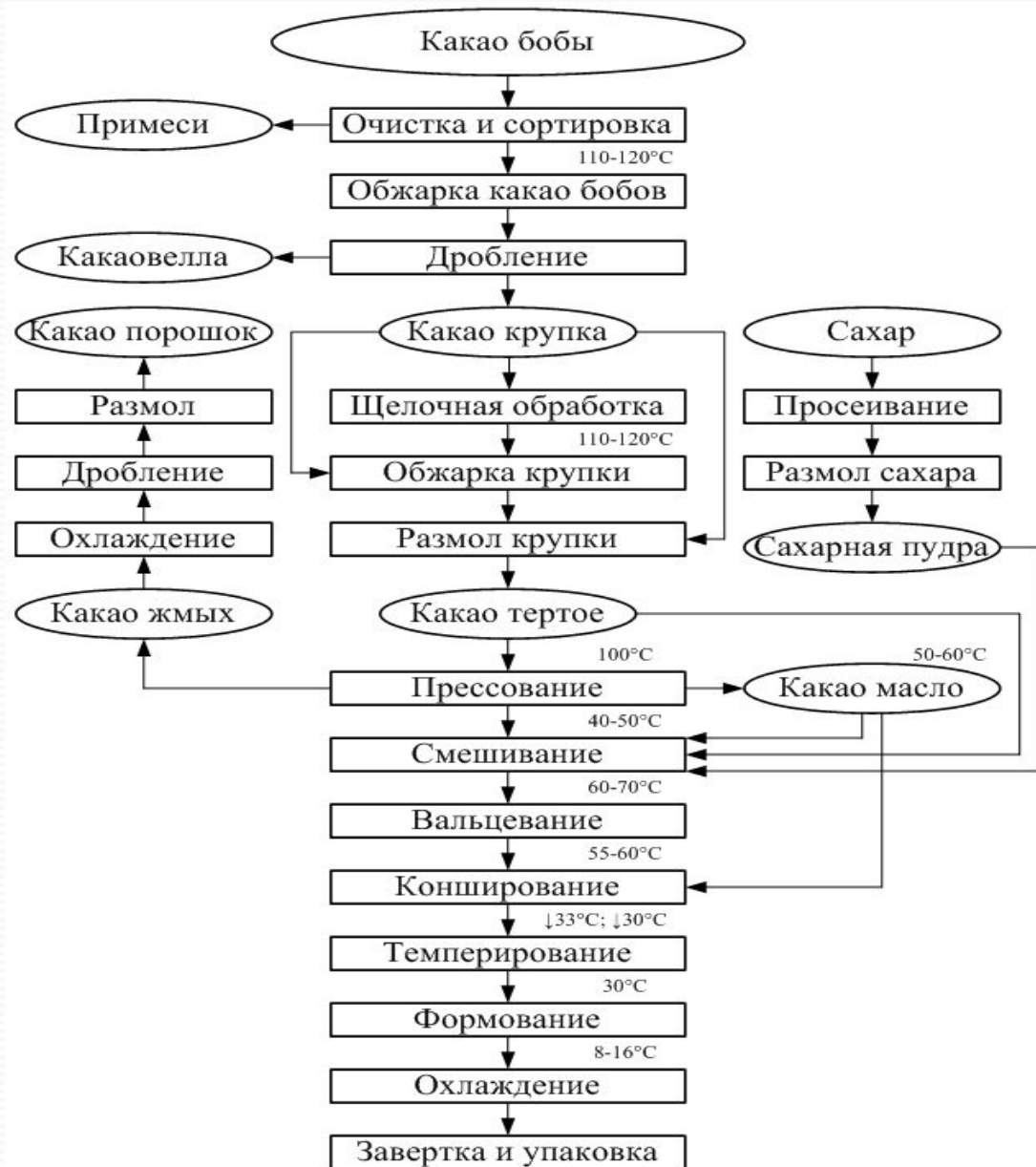
- Шоколад – это изделие, изготовленное из какао продуктов и сахара-песка (или сахарной пудры).
- В соответствии с ГОСТ Р 52821-2007 шоколад делится на:
 - обыкновенный
 - десертный

- Основным сырьем для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы — специально обработанные и высушенные семена плодов тропического дерева какао.



Технологическая схема производства плиточного шоколада

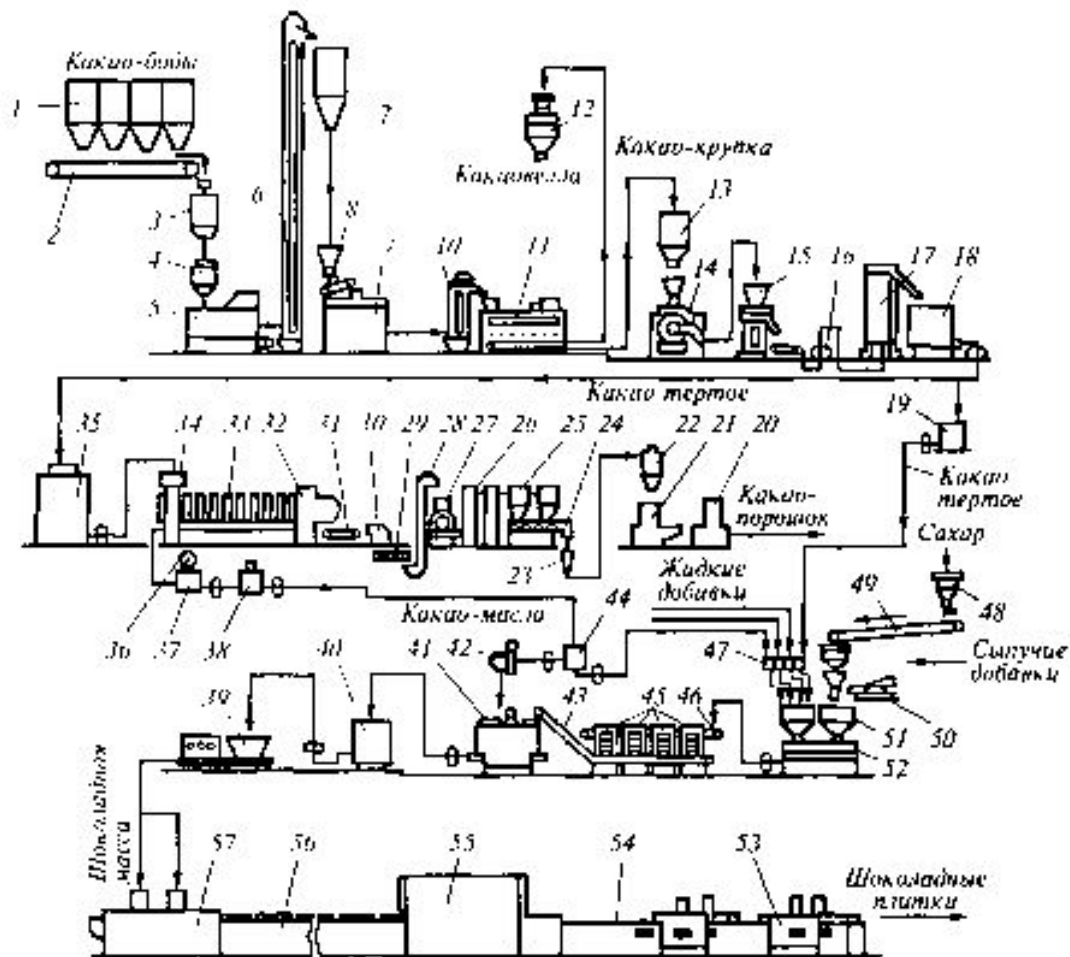
Производство
плиточного
шоколада включает
следующие стадии:



Требования к качеству шоколада

- Органолептические и физико-химические показатели, пищевая ценность и сроки годности продукта, обусловленные особенностями используемого сырья, технологией производства и условиями фасовки, должны быть установлены в рецептурах или технологических инструкциях на продукты конкретных наименований.

Основное оборудование



Вывод:

- Подводя итог, хочется сказать, что, не смотря на то, что шоколад не является жизненно важным продуктом, все же спрос на него был чрезвычайно велик во все времена. И даже сейчас, когда прилавки магазинов буквально ломаются от изобилия предлагаемой продукции, когда придумано огромное множество различных сладостей на любой вкус и цвет, шоколад по-прежнему сохраняет лидирующие позиции и является самой популярной сладостью в мире.



Спасибо за
внимание!