

Товароведная
характеристика
ассортимента и
потребительских свойств
кондитерских изделий.

ВВЕДЕНИЕ.

- В условиях современной экономики на рынке продовольственных товаров появилось множество кондитерских изделий, которые недостаточно известны не только потребителям, но и работникам торговли. С каждым годом расширяется ассортимент импортных кондитерских изделий. Отечественные производители в условиях жесткой конкуренции стали использовать дополнительные добавки в производстве кондитерских изделий, увеличили и расширили ассортимент кондитерских изделий специального назначения (диетические, витаминизированные, лечебные).
- Для того чтобы разобраться в этом многообразии, необходимо знать особенности производства, ассортимент, условия хранения, требования к качеству кондитерских изделий, чтобы данную информацию донести до потребителя.
- Основная задача товароведения кондитерских изделий состоит в изучении факторов, формирующих и сохраняющих их качество, т.е. в изучении сырья, из которого приготовлены кондитерские изделия, особенности технологии их производства, разработке наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки с наименьшими потерями.

Пищевая ценность. Сырье для производства

- Кондитерские товары – это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов, ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов и других компонентов. В основном это сладкие продукты, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью. Калорийность 100г изделий составляет: мармелада и пастилы 300 – 350 ккал; конфет 380 – 600ккал.

- Недостатком товаров этой группы является низкое содержание в них многих биологически активных веществ. Высокая калорийность и хорошая усвояемость кондитерских изделий при недостатке биологически активных веществ могут привести при избытке их употребления к избыточным жировым отложениям в организме, содействуют возникновению сахарного диабета, кариеса и других заболеваний. Поэтому перед кондитерской промышленностью наряду с ростом выпуска, расширением ассортимента стоят задачи повышения биологической ценности и снижения калорийности изделия. Это достигается сокращением доли сахара в рецептурах, использованием для наполнения изделий экструдированных продуктов из местного сырья (взорванных круп риса, кукурузы), подсолнечной крупки и муки, сои, гороха, кунжута, вторичного молочного сырья (сыворотки, пахты, обезжиренного молока), фруктово-ягодных добавок, особенно с высокими желирующими свойствами, модифицированных крахмалов, овощных порошков (морковного, тыквенного). Основным сырьем для производства кондитерских изделий являются сахар, патока, мед, фрукты, ягоды, жиры, кофе, какао, орехи, желирующие вещества, ароматические и красящие вещества, пищевые кислоты.

- Сахар – это основное сырьё, так как он используется для приготовления почти всех кондитерских изделий. В основном используют сахар-песок. При изготовлении печенья, драже и некоторых других кондитерских изделий применяют сахарную пудру.
- Патока представляет собой прозрачную густую, тягучую, сладкую жидкость. Получают её из крахмального молока. Добавление патоки в сахарный сироп препятствует засахариванию кондитерских изделий.
- Мёд используется для приготовления восточных сладостей, пряников, начинок.
- Жиры применяют для приготовления шоколада, мучных кондитерских изделий, халвы, начинок для некоторых сортов карамели и конфет.
- Мука – это основное сырьё для приготовления мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, тортов, пирожных.
- Фрукты и ягоды используются как свежие, так и консервированные.
- Орехи различных видов применяют для приготовления начинок, некоторых видов тортов и пирожных. Желирующие вещества применяют в производстве желе, джема, мармелада, пастилы, конфет с желейными корпусами.
- Красящие вещества улучшают внешний вид кондитерских изделий. Их подразделяют на естественные, вырабатываемые в основном из растений, и искусственные.
- Ароматические вещества создают приятный аромат изделий. Натуральные и синтетические ароматические вещества.
- Качество готовых изделий во многом зависит от сырья, поступающего на производство, оно должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а качество красителей – требованиям действующих санитарных правил. Это определяет важность правильной организации хранения сырья и продуктов. В помещении для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15оС при относительной влажности воздуха 60-65%. В кладовой, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5оС. Сырьё в замороженном виде хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, вина, компоты хранятся в отдельном помещении во избежание распространения их запахов на другие продукты.

Классификация кондитерских изделий

- Кондитерскими товарами называются пищевые изделия, большая часть которых состоит из сахара, чаще всего видоизмененного, или другого сладкого вещества (мед, ксилит, сорбит), а также патоки, различных фруктов, ягод, орехов и т.д.
- Согласно ГОСТу, кондитерские изделия делятся на сахарные и мучные.
- К сахарным изделиям относятся: карамель, конфеты, шоколад, мармелад, пастила, зефир, халва, ирис, драже, восточные сладости;
- К мучным – печенье, пряники, торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовая баба и вафли.
- В зависимости от рецептурного состава кондитерские изделия можно разделить на три группы: плодово-ягодные, сахарные и мучные. В каждой из этих групп можно выделить изделия витаминизированные, специального назначения (для диабетиков и др.), типа восточных сладостей.

Характеристика ассортимента

- Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых в России, весьма разнообразен и может удовлетворить самые широкие запросы и вкусы населения по возрасту, профессии, состоянию здоровья и т.д. Такие кондитерские изделия, как конфеты, карамель, занимают прочное место в повседневном рационе питания. В то же время за последние годы значительно увеличилось потребление шоколада, глазированных конфет, кексов, рулетов, вафельных изделий и мучных восточных сладостей.
- Покупательский спрос на шоколад и глазированные конфеты удовлетворяется в основном за счет отечественного производства. По мучным кондитерским изделиям потребность в большей степени обеспечивается за счет импортных поставок (печенье, кексы, рулеты).
- Доля кондитерских изделий детского, лечебного и профилактического назначения настолько мала, что не находит отражения в статистической отчетности. Однако увеличение производства этих кондитерских изделий особенно важно в связи с усилением отрицательного влияния ухудшающих техногенных условий. Последние разработки направлены также на введение в кондитерские изделия витаминов и микроэлементов: морковного полуфабриката для обогащения изделия витамином А; муки из черноплодной рябины в бисквитные полуфабрикаты для повышения содержания витаминов и микроэлементов и др.
- В группу сахаристых кондитерских изделий входят карамель, фруктово-ягодные изделия, конфеты, драже, ирис, шоколад и шоколадные изделия, халва, восточные сладости. Группа мучных кондитерских изделий включает печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы. Продукция данной товарной группы насчитывает свыше 2-х тысяч наименований изделий.

Карамель

■ Карамель – широко распространённое кондитерское изделие, состоящее в основном из карамельной массы с начинкой или без неё. Энергетическая ценность 100г карамели 348 – 422ккал. Карамельную массу получают увариванием сахара и карамельной патоки. При этом кристаллический сахар переходит в амфорное состояние. Патока служит антикристаллизатором. В охлажденную до 85-90С карамельную массу вводят кислоты, ароматизаторы, красители, проминают и формируют изделия. Большинство видов карамели бедны витаминами, так как они отсутствуют в основном сырье и разрушаются при нагревании под действием высоких температур в процессе производства. Карамельные изделия отличаются незначительной влажностью и содержат небольшое количество клетчатки, что обуславливает их высокую калорийность и усвояемость. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную.



- Наиболее удельный вес в производстве занимает карамель леденцовая и с начинкой. Леденцовая карамель готовится из карамельной массы без начинки. Эта карамель сформирована в виде батончиков или подушечек в обертке; таблеток завернутых в тубики; различных фигур, завернутых в целлофан; мелких изделий без обертки (горошек, лединка), монпансье в упаковке.

Карамель с начинками состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы и начинки.

- Карамель может быть завернутая, открытая, фасованная, штучная, весовая. Поверхность открытой карамели в зависимости от способа защитной обработки подразделяют на обсыпанную, гляncованную, дражированную, глазированную шоколадной или жировой глазурью. Карамель покрывают для предотвращения увлажнения и слипания.
- В зависимости от вида начинки производят карамель с фруктово-ягодной начинкой, помадной, молочной, марципановой, ореховой, медовой, ликёрной, прохладительной, сбивной, комбинированной – из двух или трёх видов начинок.
- В зависимости от количества начинок, карамель бывает: с одной начинкой («Виктория», «Яблоко»), с двумя начинками, с начинками, переслоенной карамельной массой («Костер», «Куколка», «Птичье молоко», «Кармен»).

*Шоколад и
какао-порошок.*

- **Какао-порошок** получают из какао-бобов, какао-масла, сахара без добавления или с добавлением молока, сливок, орехов, кофе. По происхождению какао-бобы подразделяют на три группы: американские, африканские, азиатские. По качеству какао-бобы подразделяются на две группы: благородные (сортовые), обладающие нежным вкусом и приятным тонким ароматом со множеством оттенков, и потребительские (ординарные), имеющие горький, терпкий, кисловатый вкус и сильный аромат. Особенность химического состава: наличие алкалоида теобромина, дубильных веществ, легкоплавкого какао-масла. Шоколад имеет высокую калорийность и хорошие вкусовые качества. Энергетическая ценность 100г шоколада 540 – 550 ккал. Он повышает умственную и физическую деятельность, облегчает головные боли.
- На кондитерских фабриках какао-бобы сортируют по размерам и обжаривают, а затем получают из них тертое какао. Шоколад готовят из смеси тертого какао, какао-масла и сахарной пудры без добавлений или с добавлением орехов, молока, кофе, ванилина. Какао-масло имеет важное значение для формирования свойств шоколада. При обычной температуре (+25оС) оно имеет твердую консистенцию, но сравнительно легко плавится при температуре +32оС. Поэтому при употреблении шоколад, являясь твердым и хрупким продуктом, легко расплавляется во рту, не оставляя характерного для твердых жиров привкуса салостости.

- Ассортимент шоколада определяется рецептурными компонентами, обработкой шоколадных масс, формой, массой и другими показателями.
- По рецептуре и способу обработки шоколад делят на обыкновенный (содержит сахара до 63%) без добавления и с добавлением молока, молока и орехов; десертный (содержит сахара до 55%) с добавлением молока, орехов, молока и кофе; пористый с наполнителями и без них; диабетический и белый.



- **Шоколад обыкновенный** изготавливают смешиванием сырья по рецептуре с последующим вальцеванием смеси для придания однородности. Затем шоколадную массу темперруют, отливают на автоматах в формы, пропускают их по вибрационным столам в охлаждаемые шкафы с температурой 8-12°C. Готовые изделия завертывают в фольгу. Содержание сахара в обыкновенном шоколаде не более 63%. Обыкновенный шоколад без добавлений – «Ванильный», «Цирк» и др. С добавлениями – «Аленка», «Белоснежка», «Школьный» и др.



- Десертный шоколад характеризуется повышенным содержанием какао-массы. Шоколадную массу для него взбалтывают от 24 до 72 часов при температуре 45-70°C, в связи, с чем она получается тонкодисперсной, нежной. Эти свойства он приобретает в результате использования благородных сортов какао-бобов, особо тщательной и длительной обработки шоколадной массы в процессе производства. Содержание сахара в десертном шоколаде не превышает 55%, поэтому вкус его сладкий с горечью, аромат шоколадный выраженный.
- Десертный шоколад без добавлений – «Люкс», «Шоколадные фигуры» и др. Десертный шоколад с добавлениями: «Экстра» - с молоком, «Миньон» - с тертым миндалем и другие.



- Пористый шоколад имеет мелкопористую структуру. Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы. Мелкопористая структура плитки образуется за счет вакуумной обработки отформованной шоколадной массы. При изъятии из вакуум-аппаратов за счет разницы внутреннего и внешнего давления пузырьки воздуха расширяются, а шоколадная масса увеличивается в объеме. Пористый шоколад легко тает во рту. Пористый шоколад бывает с добавлениями (сухое молоко, кукурузные хлопья, орехи) – «Ракета», и без добавлений – «Слава», «Виспа».



- Шоколад диабетический ГОТОВЯТ на заменителях сахара.

- Белый шоколад ГОТОВЯТ без использования какао тертого. В него входят масло какао, сухого молока, сахара, ванилина, соевого фосфатного концентрата.



- **Какао-порошок** (ГОСТ 108-76) – продукт, получаемый при тонком измельчении какао-жмыха, оставшегося после прессования масла из какао тертого. По содержанию жира какао-порошок подразделяют на жирный (20%), полужирный (не менее 17%), с пониженной жирностью (менее 14%). Его применяют для приготовления напитков, кремов, помад, теста для пирожных.



■ Сладкие плитки —

изделия, изготовленные из сахара, какао-продуктов, кондитерского жира для шоколадных изделий или твердого жира на основе перезтерифицированного жира с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

■ Кондитерские плитки

изготавливают с применением жиров — заменителей масла какао с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

■ Шоколадные кондитерские плитки

вырабатывают на жирах —

эквивалентах масла какао с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Конфетные изделия.

- Конфеты (ГОСТ 4570-93) в большинстве мягкие кондитерские изделия, приготовленные из конфетной массы. Они обладают высокими вкусовыми свойствами, калорийностью, красивым внешним видом. Конфеты в коробках, наборах или в совокупности используются как подарочный набор с другими товарами.
- Конфеты изготовлены на сахарной основе с добавлением различных видов сырья, вкусовых и ароматизирующих веществ. Производство конфет включает приготовление конфетной массы и глазури, формование конфет и отделку поверхности, завертку, упаковку. Основным видом глазури является шоколадная, применяются жировая, помадная, молочная. Глазурь придает конфетам красивый внешний вид, хороший вкус, предохраняет от высыхания, увлажнения и других воздействий.
- По способу изготовления и отделки конфеты подразделяют на неглазирванный – без покрытия корпуса глазурью; шоколадные с начинками разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности (ассорти); в сахарной пудре (клюква в сахарной пудре).
- Неглазирванные конфеты могут быть однослойными – с корпусом из какой-либо одной конфетной массы и слоеными, с корпусом из нескольких конфетных масс. Неглазирванными – выпускают конфеты помадные, сбивные, ореховые, слоеные, грильяжные.



- Конфеты, глазированные шоколадом, по виду конфетного корпуса бывают помадные («Пилот», «Кофейный аромат»), фруктово-желейные («Лето», «Абрикосовые», «Южная ночь»), кремовые, ликерные, сбивные, марципановые, грильяжные и другие. Они состоят из корпуса покрытого полностью или частично глазурью. Шоколадная глазурь содержит не менее 33% какао-масла. Помадная масса может быть сахарной, молочной, крем-брюле, ее получают увариванием сахаропаточного сиропа до влажности 10-14% с последующим охлаждением и сбиванием «холодным» способом.



- Конфеты с ликерным корпусом имеют форму бутылочек, кубов, куполов. В насыщенный раствор сахарозы добавляют спирт, ликеры, настойки, коньяки.
- Выкристаллизовывающийся сахар образует оболочку, внутри которой находится ликерная масса. Ликерные конфеты недолговечны при хранении, хрупки («Ликерные», «Рябиновый ликер»).



- Конфеты с грильяжным корпусом отличаются стекловидной аморфной структурой, полученной из плавленого сахара, сливочного масла и добавленных орехов («Грильяж в шоколаде»).
- Конфеты со сбивным корпусом имеют пенообразную структуру, их получают сбиванием сахаропаточного сиропа с яичным белком, с введением различных добавок – цукаты, орехи, фруктово-ягодное пюре, молоко: «Суфле», «Золотая рыбка».
- Конфеты с ореховыми корпусами готовят растиранием обжаренных орехов с сахаром и другими компонентами (сливочным маслом, какао-маслом, шоколадной массой). Содержание жира в них 21-30% («Тик-так», «Белочка»).

- Поверхность глазированных и неглазированных конфет может быть обсыпана целиком или частично сахаром, какао-порошком, сахарной пудрой, ореховой или вафельной крошкой, шоколадной крупкой. По внешнему оформлению конфеты выпускают завернутыми; частично завернутыми; не завернутыми; в капсулах или в филейчиках; отформованными в фольгу или полимерные материалы.
- Корпуса конфет могут состоять из одной конфетной массы; двух или нескольких конфетных масс с вафельной, карамельной или другой крошкой, ядрами орехов, цукатами, фруктами, ягодными и другими добавлениями конфетных масс, переслоенных и покрытых вафлями.
- Шоколадные конфеты с начинками типа «Ассорти» имеют фигурную форму и рисунок на поверхности. Они состоят из молочно-шоколадной или шоколадной оболочки (55-60% массы) и начинки (40-45% массы) помадной, ликерной, пралиновой и других начинок.

Ирис (ГОСТ 6478-89)

- Относится к неглазированным молочным конфетам. Готовят его увариванием ирисной массы из сахара и патоки, молока, жира, эссенций и разных добавок (соя, орехи, фруктово-ягодные подварки). Отличительной особенностью ирисных масс является присутствие в них топленого молока.
- В зависимости от способа изготовления ирисной массы вырабатывают ирис литой и тираженный, в зависимости от консистенции – литой полутвердый, тираженный полутвердый, тираженный мягкий и тираженный тягучий. Литой полутвердый ирис представляет собой слабо уваренную вязкую массу аморфной структуры влажностью не более 9%. При получении тираженного полутвердого ириса в уваренную массу вводят небольшой процент отходов этой же ирисной массы. Влажность его не более 6%. Кристаллы сахара в отходах являются центрами кристаллизации и при перемешивании вся масса закристаллизовывается (тиражится). Массу формуют после охлаждения до 40-50°C.
- Качество ириса оценивают по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции, количеству слипшихся и деформированных изделий.

Ассортимент ириса:

- литой полутвердый (карамелеобразный) — крепко уваренный ирис, имеет аморфную структуру, квадратную форму (Особый, Восточный). Влажность 6 %;
- полутвердый – слабо уваренный ирис с аморфной структурой (Кис-кис, Дорожный, Золотой ключик). Влажность 9 %.
- тираженный — ирис с мелкокристаллической структурой. Влажность 6—9 %, который в свою очередь бывает: полутвердый – «Золотой ключик», «Тузик»; мягкий – «Детский»; тягучий, с добавлением желатиновой массы – «Фруктово-ягодный».

Драже (ГОСТ 7060-79)

- Это разновидность конфет, которые имеют округлую или овальную форму и состоит из корпуса (орехи, ягоды сушеные или заспиртованные) и накатки (шоколадной, сахарной). Изделия покрывают гляncем. Глянцевый слой предохраняет драже от слипания и придает ему красивый внешний вид.
- Различают драже ореховое, помадное, ликерное, сахарное, фруkтово-ягодное, желеiное и желеино - фруkтовое.
- Помадное («Морские камушки») – получают сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками. Ликерное («Октябрь») – представляет собой жидкую сиропообразную массу с добавлением или без добавления алкоголя и вкусовых веществ. Желеiное («Ренклюд») – готовят из сахаропаточного сиропа с добавлением желирующих веществ, плодовой мякоти. Ореховое (арахис в сахаре) – добавляют обжаренные ядра орехов. Сахарное – «Мятное», «Цветной горошек». Фруkтово-ягодное (изюм в шоколаде) – из сушеных плодов и ягод, из цукатов.
- Качество драже оценивают по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции, количеству слипшихся и деформированных изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские
изделия.

- Фруктово-ягодные кондитерские изделия отличаются высокой калорийностью, пищевой ценностью и значительным содержанием биологически активных веществ. Изделия готовят из фруктово-ягодного сырья (пюре, пульпа, подварка, припасы) с добавлением большого количества сахара и студнеобразователей (пектиновые вещества, агар, агароид, фулцеларан, модифицированный крахмал и желатин). В эту группу входят: мармелад, пастильные изделия, варенье, конфитюр, джем, повидло, желе, цукаты. Эти изделия можно подразделить на изделия с жидкой или слабой неоформленной желеобразной структурой (варенье, джем, желе, повидло) и изделия с плотной оформленной желеобразной структурой (мармелад, пастила, цукаты).

- Варенье (ГОСТ 7061-88) изготавливают из плодов, ягод, грецких орехов, дыни и лепестков роз путем варки их в сахарном или сахаропаточном сиропе с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей и последующей стерилизации или без нее. В зависимости от показателей качества варенье делят на три сорта: Экстра, высший и I. Варенье домашнее выпускают высшего и I сортов. Варенье сорта Экстра изготавливают из свежего сырья. Для приготовления варенья применяют сахар крахмальный, ванилин, пряности, кислоты пищевые, а также сорбиновую и аскорбиновую кислоты, патоку крахмальную. Не допускается добавление искусственных красителей и синтетических ароматических веществ. Плоды и ягоды в готовом варенье должны быть хорошо пропитаны сахарным сиропом и равномерно в нем распределены. Сироп должен быть жидким, без следов жирирования. Содержание ягод в сиропе 45 – 55%.

- Джем (ГОСТ 7009-88) в отличие от варенья имеет густую консистенцию, а плоды и ягоды в нем разварены. В зависимости от характера обработки джем изготавливают следующих видов: джем, стерилизованный и нестерилизованный; джем домашний стерилизованный. По качеству джем подразделяют на высший и 1-й сорта.
- Повидло (ГОСТ 6929-88) представляет собой плодое или ягодной пюре, уваренное с сахаром до плотной или мажущейся однородной консистенции. Повидло изготавливают следующих видов: повидло стерилизованное и нестерилизованное яблочное, грушевое, айвовое и другое; повидло домашнее нестерилизованное сливовое. Для изготовления повидла применяют свежее пюре (протертая через сито масса плодов с отделенными семенами и кожицей) или консервированное. Сернистым ангидридом, бензокислым натрием или сорбиновой кислотой. Используется смесь двух или нескольких видов плодов, причем содержание основного сырья должно быть не менее 50%. Добавляют пищевые кислоты и пектин.
- Желе получают увариванием плодово-ягодных соков с сахаром с добавлением или без него желирующих веществ и пищевых кислот. Желе после уваривания фасуют в горячем виде в стеклянные и лакированные жестяные банки, алюминиевые тубы, тару из термопластичных полимерных материалов. Желе в банках и тубах пастеризуют. Названия желе получают по виду сока - клюквенное, вишневое и т.д. по качеству желе вырабатывают: желе высшего и первого сорта.
- Конфитюр готовят из отборного свежего сырья с добавлением при уваривании желирующих веществ и органических кислот. На товарные сорта экстра и высший конфитюр подразделяют по тем же показателям, что и джем. Содержание сухих веществ в конфитюре – 70 – 75%.

- Мармелад – это фруктово-ягодное изделие студнеобразной консистенции с приятным кисло-сладким вкусом и ароматом плодов и ягод. Поверхность большинства видов мармелада покрыта кристаллами сахара, сахарной корочкой или шоколадной глазурью для предохранения изделия от намокания в процессе хранения и реализации, так как при варке мармеладной массы накапливается большое количество (20 – 30%) редуцирующих сахаров. Для получения мармелада пюре уваривают в вакуум-аппаратах с сахаром и патокой, после чего желейную массу формируют, сушат и упаковывают. В зависимости от вида железирующего сырья различают мармелад фруктово-ягодный, желейный и фруктово-желейный.

В зависимости от способа формирования мармелад делят на разновидности: формовой – формируемый отливкой мармеладной массы в жесткие формы или формы, отштампованные в сыпучем продукте; пластовый – формируемый отливкой мармеладной массы в тару; резной – формируемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия.

В зависимости от способа формирования фруктово-ягодный мармелад делят на разновидности:

- Формовой – небольшие фигурки (60-70 штук в одном кг) разной формы и окраски. Выпускается в коробках в виде наборов, содержащих не менее 4-х сортов разной окраски и формы: «Яблочный формовой», «Мичуринский», «Летний сад», «Яблочный в шоколаде»;
- Резной мармелад – кусочки прямоугольной формы, которые получают нарезанием пластов яблочного мармелада;
- Пластовый – бруски прямоугольной формы, поверхность без отделки, реализуется весовым: «Фруктово-ягодный пластовый», «Яблочный пластовый», «Рябинушка», «Клубничный».
- Пат – мелкие лепешки круглой или овальной формы, полушария, горошек обсыпанные сахарным песком: «Абрикосовый», «Ассорти». Для производства мармелада-пата к яблочному пюре добавляют пюре косточковых плодов (абрикосовое, сливочное) или черносмородиновое. Уваривают массу до влажности 10 – 15%, поэтому она более плотная и затяжистая, чем у яблочного. Пат реализуют весовым или расфасовывают в коробки, составляя смесь из разных цветов.
- Желейный мармелад по вкусовым качествам и пищевой ценности уступает фруктово-ягодному. Получают его увариванием сахаропаточного сиропа с введением в конце варки желирующих веществ. Формовой – мелкие изделия различной формы и окраски – «Спелая дыня», «Персиковый», «Экзотика». Он выпускается в наборах не менее 3-х видов небольших фигурок различных очертаний. Резной – «Апельсиновые», «Лимонные», «Улиточные», «Радуга».
- Желейно-фруктовый мармелад. Формовой – небольшие фигурки различных очертаний: «Клубника», «Малина», «К чаю». Резной – «Абрикосовый», «Бодрость», «Кувшинки».

■ Пастильные изделия (ГОСТ 6441—96)

представляют собой сбивные изделия пышной мелкопористой структуры, изготовленные из плодово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователем (яичными белками), с добавлением или без добавления студнеобразователя. Могут использоваться мед, орехи, подварки, пищевые красители, ароматизаторы и др. Пастильную массу разливают в лотки, где она становится полутвердой, режут на бруски, обсушивают, охлаждают и обсыпают сахарной пудрой.

В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют на резные (пастила) и отсадные (зефир). Зефир отличается более пышной консистенцией, имеет круглую или овальную форму с волнообразной поверхностью.

В зависимости от студнеобразователя, вида фруктово-ягодного пюре и добавок различают следующие виды пастильных изделий:

- клеевая пастила резная (в виде брусков прямоугольной формы) – «Бело-розовая», «Клюквенная», «Нежность»; клеевая пастила отсадная (зефир) – «Абрикосовый», «Ванильный», «Черничный», зефир в шоколаде;
- заварная пастила (менее пористая и более плотная, чем клеевая). Вырабатывают резной – в виде брусков прямоугольного сечения; пластовой – в виде пластов прямоугольного сечения однородного состава или из перемежающихся слоев пастильной и мармеладной масс различной окраски и вкуса; рулетной – в виде продолговатого батона, составленного из спирально свернутых слоев;
- бесклеевая пастила выпускается пластами по 5 – 7 кг или в виде рулетов: «Белевская», «Украинская».

- Качество пастилы должно соответствовать следующим требованиям. Вкус и запах — свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних привкуса, запаха и резкого вкуса применяемых ароматизаторов. Цвет равномерный различных оттенков.
- Консистенция зефира и клеевой пастилы мягкая, легко поддающаяся разламыванию, заварной пастилы — слегка затяжистая. Структура изделий равномерная, мелкопористая, свойственная данному наименованию. Поверхность пастилы и зефира должна соответствовать виду изделия, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа.
- Пастила и зефир, глазированные шоколадом, должны иметь блестящую ровную или волнистую поверхность; допускаются незначительные просветы на нижней стороне.

- Цукаты (ТУ 18-2-13—68) изделия, изготовленные из различных фруктов, плодов citrusовых, дынной и арбузной корок, уваренные в сахаропаточном сиропе и глазированные сахаром. Для производства цукатов применяют свежие, консервированные фрукты и соленые дынные и арбузные корки.

Различают: глазированные фрукты и фрукты в сахаре; выпускают высшего и первого сортов. Ассортимент цукатов: «Вишня в сахаре», «Цукаты из фруктов и citrusовых», «Цукаты из арбузов и дынь». Фасуют цукаты в коробки из картона, жестяные банки, деревянные и фанерные ящики. Хранят изделия в сухом помещении при температуре от 0 до 18°C не более 1 года.

Мучные кондитерские изделия.

- Мучные кондитерские изделия отличаются от сахаристых тем, что в их рецептуру входит мука. Эти изделия обладают высокой калорийностью и усвояемостью, отличаются приятным вкусом и привлекательным внешним видом. Разнообразные виды сырья, используемые для производства, содержат белки, жиры, углеводы, благодаря которым они характеризуются высокой пищевой ценностью. Для производства мучных изделий используется в основном мука пшеничная, высшего, 1-го и 2-го сортов, а также соевая и овсяная.

Мучные изделия занимают большой удельный вес в общей выработке кондитерских товаров (более 40%) и характеризуются очень большим разнообразием состава и свойств.

К мучным кондитерским изделиям относятся печенье, крекер, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные.

Печенье (ГОСТ 24901-89)

- Продукт из пшеничного теста, содержащий значительное количество сахара и жира, небольшой толщины и разнообразной формы.
- Изделия обладают высокой калорийностью и усвояемостью, отличаются приятным вкусом привлекательным внешним видом. Благодаря низкой влажности большинство изделий представляет собой ценный пищевой концентрат с длительным сроком хранения. Высокая пищевая ценность печенья обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков.
- Печенье по рецептуре бывает сахарное, затяжное и сдобное.



- Сахарное печенье получают из пластичного теста при соблюдении условий, препятствующих набуханию клейковины, что достигается прежде всего низкой температурой (15...20°C) и непродолжительным замесом (10—15 мин). Такое тесто легко принимает и сохраняет форму, поэтому на поверхности сахарного печенья штампуют рисунок. Изделия обладают значительной пористостью, хрупкостью и набухаемостью, содержит 24 – 38% сахара и до 30% жира; готовят из муки высшего сорта, 1-го и 2-го сортов. Оно имеет более сладкий вкус, более темную окраску поверхности, повышенную хрупкость и пористость в изломе. Ассортимент сахарного печенья представлен такими видами: из муки высшего сорта - «Лимонное», «Земляничное», «Юбилейное», «Привет», из муки 1 сорта – «Изюминка», «Наша марка», «Чайное», из муки 2 сорта – «Новость», «Украинское».



- Затыжное печенье изготавливают из эластично-упругого и достаточно пластичного теста, которое готовят с большей влажностью (22—27%), при более высокой температуре (40 °С) и более длительном времени (30—60 мин), чем тесто для сахарного печенья. Перед формованием тесто многократно прокатывают, оно вылеживается с целью приобретения пластических свойств. Изделия из затыжного теста обладают слоистостью, имеют меньшую хрупкость и набухаемость, содержат до 24% сахара и 3 – 28% жира. Оно менее хрупкое и более твердое, чем сахарное, на поверхности проколы; готовят из муки высшего, 1-го, 2-го сортов. Ассортимент: «Детское», «Спорт», «Крокет» и другие.



- Сдобное отличается большим содержанием количества яиц и сахара, в рецептуру вводят сливочное масло; готовят из муки высшего сорта и формуют отсадкой или выемкой малых размеров. Оно бывает песочное, сбивное, сухарики, ореховое. Ассортимент сдобного печенья: песочно-выемное печенье готовят из пластичного теста – «Листикт», «Масляное»; песочно-отсадное – из жидкого сбивного теста. – «Ромашка», «Звездочка»; сбивное – «Лакомка», «Ленинградское»; печенье типа сухариков – «Нарезное», «Миндальные хлебцы». Эти виды печенья характеризуются значительным содержанием сахара и жира.

Наиболее калорийным является печенье сдобное – 1979 кДж на 100г.



- Галеты – (ГОСТ 4032-68) мучные изделия, представляющие собой сухой консервированный хлеб, предназначенный для употребления с чаем и первыми блюдами. Изготавливают галеты из упруго-пластичного дрожжевого теста. Они бывают простыми, улучшенными диетическими, с пониженным содержанием сахара и жира. Галеты имеют слоистую структуру и проколы.

В зависимости от рецептуры галеты подразделяют на: простые без жира и сахара (из пшеничной муки 1-го сорта, 2-го сорта, обойной, смеси муки 1-го и обойной) – «Поход»; улучшенной с жиром – «Арктика», диетические с жиром и с сахаром – «Спортивные», «Режим», «Чемпионат».

Крекер или сухое печенье (ГОСТ 14 033 — 96)

- Это мучные кондитерские изделия мучные изделия, отличающиеся от галет большим содержанием жира, слоистостью и хрупкостью. Они напоминают затяжное печенье по внешнему виду, отличаются специфическим вкусом и ароматом. Вкус обусловлен отсутствием сахара в изделиях, а аромат многих видов включением в рецептуру пряностей и вкусовых добавок (тмин, анис, большое количество соли и др.). Изготавливают его из пшеничной муки высшего и 1-го сортов. Слоистая структура, хороший цвет, вид в изломе зависят от добавляемых в рецептуру жиров (сливочное масло, маргарин и др.). Кроме того, в рецептуру входят молочные продукты и разрыхлители (дрожжи, химические разрыхлители).

В зависимости от рецептурного состава и способа приготовления крекер делят на две группы:

- 1) на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях: из муки высшего сорта – «К завтраку», «Фигурный», «Золотые рыбки»; из муки 1-го сорта: «Столовый», «Спартак». В последние годы значительно увеличился объем производства и ассортимент крекера (Московский, Комбинат, Крекер).
- 2) на химических разрыхлителях без дрожжей: из муки высшего сорта: «Капитан», «Шоколадный»; из муки 1-го сорта: «Крекер закусочный».

Пряник (ГОСТ 15810 — 96)

Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие значительное количество сахара и различных пряностей (смесь молотых корицы, гвоздики, кардамона, мускатного ореха, бадьяна, перца душистого и черного, имбиря, ванилина).

Пряники готовят из муки высшего и 1-го сорта с добавлением сахара, патоки, меда, ароматической эссенции, мятного масла, молотых пряностей. Они бывают сырцовыми и заварными, долго не черствеют.



- Заварные пряники (с предварительной заваркой муки)
 - темного цвета, более ароматные:
 - из муки высшего сорта: «Мятные», «Любительские», «Воронежские»;
 - из муки 1-го сорта: «Звездочка», «Школьные»;
 - из муки 2-го сорта: «Молодежные», «Карельские», «Коврижка южная»; из смеси муки ржаной и пшеничной 1 и 2 сортов: «Ароматные», «Чайные».



- Сырцовые пряники (без заварки муки), обычно белого цвета выпускают глазированными и неглазированными:
 - из муки высшего сорта: «Мятные», «Ванильные», «Детские» (глазированные);
 - из муки 1-го сорта: глазированные пряники в форме рыбок, птиц, а также с фруктовой начинкой – «Тульские», «Вяземские», «Нижегородские»;
 - из муки 2-го сорта: «Днепровские» (глазированные), «Южные». Пряники могут быть глазированы сахарным сиропом, шоколадной и жировой глазурью, обсыпаны маком, сахаром, а также быть с начинкой.
- Сырцовые пряники вырабатывают в небольшом количестве, так как они быстро черствеют.

Вафли (ГОСТ 14031 – 68)

- Это кондитерские изделия, приготовленные из тонкопористого листа с начинкой или без. Это очень мягкие, хорошо усвояемые изделия, обладающие хрупкостью и малой толщиной. Вафли представляют собой листы, трубочки, стаканчики, ракушки, выпеченные из муки высшего сорта. Они бывают без начинки, с фруктовой начинкой, кремовой, орехово-молочной, ореховой и сливочной. Вафли могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку.

В зависимости от рецептуры теста вафельные листы делятся на три вида: сахарные сдобные (мука высшего сорта, сахар, яичные желтки, молоко и жир); полусахарные (без молока); простые (без молока, сахара, масла и жира).

Для прослойки вафельных листов применяются жировые, помадные, фруктовые и другие начинки.

Торты и пирожные

- Высококалорийные кондитерские изделия, содержащие много сахара, жира, белка. В их состав помимо муки входят фрукты, орехи, шоколад. Пирожные штучные изделия, сравнительно небольшого размера, с красивой декоративной отделкой. Торты схожи с пирожными по рецептуре, способу приготовления, но отличаются крупными размерами, обилием и разнообразием украшений.

Торты и пирожные готовят путем выпечки полуфабрикатов из муки, жира, сахара, яиц, которые затем отделывают желе, цукатами, кремом, сливочным маслом.

Торты и пирожные бывают бисквитными, песочными, заварными (только пирожные), слоеными, миндально-ореховыми, вафельными (торты), шоколадно-крошковыми (изделия в бумажных капсулах).

Рулеты (ГОСТ 14621—78)

- Свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой (кремовой, фруктовой, творожной, маковой и др.). Поверхность отделяют сахарной пудрой, глазурью, помадой, орехами.

Ассортимент рулетов формируется главным образом за счет разнообразия начинок, используемых для прослаивания. Рулеты выпускают со следующими видами начинок: малина, брусника, ежевика, абрикос, вишня, клубника, ассорти. Выпускают также шоколадно-фруктовые рулеты с вишневой, черничной, апельсиновой, клубничной, малиновой и другими начинками.

Кексы (ГОСТ 15052 – 96)

- Наиболее сдобные изделия с разнообразной внешней отделкой, в которых содержится в больших количествах масло, меланж, сахар, мука пшеничная высшего сорта. В зависимости от рецептуры и способа приготовления различают следующие виды кексов: изготовленные на дрожжах – «Весенний», «Российский», «Любительский»; изготовленные на химических разрыхлителях – «Столичный», «Творожный», «Цукатный»; изготовленные без химических разрыхлителей и дрожжей.

Халва, восточные сладости,
кондитерские изделия
специального назначения.

Халва

- Распространенная сладость восточного происхождения. Высокоэнергетический продукт с содержанием сахара 25 – 45%, влажность – 4%. Имеет приятную, таящую волокнисто-слоистую структуру, приятный маслянисто-сладкий вкус, тонкий аромат. Сырье – обжаренные растертые орехи, карамельная масса, отвар корня растения мыльнянки. Производство халвы включает приготовление белковой массы из очищенных и обжаренных семян подсолнухов, кунжута, орехов, уваривание и сбивание карамельной массы с отваром корня мыльнянки, тщательное вымешивание халвы, фасовка и упаковка.



- По виду маслосодержащих ядер халву вырабатывают подсолнечную, ореховую, арахисовую, кунжутную и комбинированную. Каждый из этих видов составляет ассортимент в зависимости от введенных добавок — с изюмом, с орехами, шоколадная, с ядрами абрикоса. Выпускают также халву глазированную шоколадом. Ассортимент: кунжутная («Ванильная», «Новинка», «Московская»); арахисовая («Ароматизированная», «Шоколадная»); подсолнечная («Ванильная»); комбинированная («Восточная», «Любительская»).



- Восточные сладости - изделия национального ассортимента. Различают восточные сладости типа карамели, мягких конфет и мучных кондитерских изделий. Восточные сладости типа карамели имеют твердую консистенцию. Готовят по технологии леденцовой карамели с добавлением меда, дробленых орехов, кунжута, мака (Козинак, Грильяж).

Восточные сладости типа мягких конфет готовят из конфетных масс введением изюма, орехов. Бывают желейные на крахмальной основе (Рахат-лукум), сливочная и сахарная помада (сливочные колбаски), шербет (ореховый), сбивные (Нуга лимонная) и др. Восточные сладости типа мучных кондитерских изделий готовят из муки высшего сорта с добавлением большого количества сахара, яиц, сливочного масла, пряностей (Курабье, Пахвала).

Кондитерские изделия специального назначения (диетические, витаминизированные, лечебные и др.)

- Отличаются либо низкой калорийностью или жирностью, либо введением различных компонентов, повышающих пищевую и биологическую ценность, либо использованием различных заменителей, например, сахара для больных диабетом. В настоящее время в кондитерские изделия вводят витамины и плодово-овощные полуфабрикаты, другие добавки.

Для детей вырабатывают: мармеладно-пастильные изделия – мармелад «Морковочка», «Ягодный»; пастилу – «Детская»; зефир – «Медовый» и другие.

Диетические кондитерские изделия имеют специальное назначение – для питания больных с нарушенным обменом веществ. В таких изделиях должно быть повышенное или пониженное содержание определенных веществ (сахара, жира, клетчатки и др.). К кондитерским диетическим относятся изделия для диабетиков, с морской капустой, пектином, растительным маслом. В изделиях для диабетиков вместо сахара используют сорбит и ксилит. Ассортимент: вафли «Диетические»; драже «Арахис в ксилите»; зефир с сорбитом; мармелад «Диетический».

Качество. Упаковка и
хранение кондитерских
товаров.

- Качество продукции – совокупность свойств обуславливающих пригодность и способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением. В торговой практике под качеством продукции подразумевается соответствие всем требованиям нормативной технической документации.
- Качество готовых изделий определяют в лабораториях по действующим ГОСТам и в соответствии с физико-химическими показателями, приведенными в технических условиях на мучные кондитерские изделия. Как правило, если изделия содержат сахар и жир, эти показатели анализируют. Изделия, приготовленные с использованием химических разрыхлителей, проверяют на наличие щелочи – содержание щелочи не должно превышать 2%. Влажность изделий также характеризует их качество. Определение нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте золы, позволяет судить о наличии в изделиях посторонних примесей, в частности песка.

- Качество карамели оценивается по органолептическим показателям и физико-химическим. Вкус и запах должны быть чистые, характерные для каждого наименования, без посторонних привкуса и запаха; окраска однородная, поверхность сухая, целая, гладкая или с четким рисунком. Открытая карамель не должна слипаться в комки, а карамель с начинкой – иметь на поверхности следы от начинки или открытые швы. Форма ее правильная, без деформаций, перекоса швов. В партии допускается наличие до 3% полузавернутой и мятой карамели. Влажность не должна превышать 3%, нормируется содержание редуцирующих веществ (во избежание увлажнения, намокания), кислотность, влажность начинок. Карамель поступает в продажу в расфасованном виде и весовой. Карамельные изделия необходимо хранить при температуре не выше 18С и относительной влажности воздуха не более 75%.

- Качество Шоколада определяют по вкусу и запаху, внешнему виду и форме, консистенции, структуре, степени измельчения, массовой доли начинки, содержанию золы. Шоколад должен иметь свойственный для этого продукта вкус и запах, твердую однородную консистенцию, для пористого шоколада – ячеистую структуру. Допускаются незначительные дефекты, не портящие внешнего вида шоколада, такие как крошка, пузырьки, пятна, царапины сколы. В каждом виде шоколада нормируется содержание влаги, жира, сахара. Массовые доли сахара должны быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре. Возможные пороки шоколада: сахарное и жировое поседение, повреждение шоколадной огневкой. Хранят шоколад при температуре 18°C и относительной влажности воздуха не выше 75% в чистых, сухих, вентилируемых помещениях. Сроки хранения шоколада в зависимости от вида колеблются от 1-го до 6 месяцев. Гарантийные сроки хранения для шоколада без добавлений, завернутого и фасованного – 6 месяцев, без добавлений весового нерасфасованного – 4 месяца, с добавлениями, с начинкой, диабетического завернутого и фасованного – 3 месяца, с добавлениями весового незавернутого – 2 месяца.

- **Какао-порошок** должен иметь своиственные ему вкус и аромат, без посторонних привкусов и запахов; цвет от светлого до темно-коричневого, без тусклого серого оттенка. Содержание влаги допускается не более 6%. Стандартом устанавливается массовая доля жира, степень измельчения, доля мелких фракций, активная кислотность, общая зола и зола нерастворимая в 10%-ной соляной кислоте, металломагнитные примеси. Срок хранения в жестяных банках до 12 месяцев, в бумажных пакетах – 3 месяца.

- Качество конфетных изделий оценивают по состоянию поверхности, форме, цвету, консистенции, структуре, вкусу, аромату и физико-химическим показателям.

Не допускаются в продажу конфетные изделия деформированные, слипшиеся, с трещинами, с просочившимся через глазурь корпусом, поседением глазури, с посторонним затхлым, салыстым вкусом и запахом.

Влажность конфет в зависимости от вида конфетных масс составляет от 2 до 45%.

- В реализацию *Ирис* поступает весовой и штучный. Может быть завернутый, незавернутый и фасованный. Фасуют его в пачки, пакеты, коробки массой до 500г. Завернутый ирис упаковывают в ящики насыпью массой нетто до 15 кг, незавернутый – горизонтальными рядами с прокладкой упаковочной бумагой не более 17 кг. Тираженный полутвердый, завернутый ирис в этих условиях может храниться до 6 месяцев, без заправки – до 5 месяцев, остальные виды ириса – 2 месяца.

- Качество Драже оценивают по физико-химическим и органолептическим показателям. Драже должно соответствовать требованиям действующего стандарта. Драже выпускают весовым и фасованным. Оно долго хранится в хорошо проветриваемых и сухих помещениях. Срок хранения зависит от вида корпуса и обработки поверхности (от 25 суток до 6 месяцев).

- Качество мармелада оценивают по органолептическим и физико-химическим показателям. Устанавливают форму и внешний вид, состояние корочки и наружной поверхности, консистенцию, вид на изломе посторонние примеси, вкус, запах, цвет, количество штук в одном кг. Нормируется содержание влаги (минимальное 9 и максимальное 33%), массовая доля редуцирующих веществ, общая кислотность и зола, нерастворимая в 10-ной % соляной кислоте.

- Качество пастильных изделий. Вкус и запах пастильных изделий должны быть чистыми, ясно выраженными, характерными для каждого наименования, цвет свойственный, равномерный, консистенция пышная легко поддающаяся разламыванию, мелко-пористая структура, правильная форма, поверхность не липкая, равномерно обсыпанная сахарной пудрой.
- Сроки хранения: зефир, зефир в шоколаде, клеевая пастила – 1 месяц; заварная пастила в шоколаде – 3 месяца.

- **Пирожные и торты**, поступившие в розничную торговую сеть, должны быть реализованы в день получения. Торты и пирожные должны иметь правильную форму, быть без вмятин, нарушений отделки. Тесто хорошо пропеченное, без следов непромеса, прослойка равномерная, обрез ровный. Вкус и запах – чистые, свойственные, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и цвет готовых изделий, характерные для каждого вида полуфабриката и отделочного материала. В пирожных и тортах в соответствии с рецептурами нормируют содержание жира, сахара, влаги; в изделиях с кремом – микробиологические показатели.

Контрольная работа