



*ПАСТИЛЬНЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ*

**Пастильные изделия** –  
продукты из фруктово-  
ягодного пюре с сахаром,  
пенообразователем, с  
добавлением или без  
студнеобразователя



# Классификация и характеристика ассортимента

## 1. По способу формования

- Резные – пастила
- Отсадные – зефир

## 2. По студнеобразующей основе

- Клеевые – основа агар, желатин, пектин
- Заварные – основа мармеладная масса.

## 3. В зависимости от отделки

### поверхности

- Глазированные
- Неглазированные.



# Классификация и характеристика ассортимента

**Пастила** — исконно русский продукт. Ее получают сбиванием сахаро-яблочной основы с яичными белками при последующем добавлении агаро-сахаро-паточного сиропа (клеевая пастила) или уваренной горячей мармеладной массы (заварная пастила). В качестве вкусовых добавок применяют фруктово-ягодные припасы кислоты, ароматизаторы и пищевые красители.

- **Резная пастила** изготавливается из фруктово-ягодного пюре, яичных белков, патоки, желирующей основы и различных добавок, от которых зависит ее наименование.
- **Отсадная пастила — зефир** — отличается от клеевой рецептурой, технологией и способом формования, в результате чего зефирная масса пышнее и легче.
- **Заварная пастила** готовится на заварке из сбитой фруктово-ягодной сахарной смеси и горячей мармеладной массы (соотношение 1:1) с последующим добавлением ароматизаторов и красителей. Она имеет большую плотность по сравнению с клеевой пастилой и менее пористая. Заварную пастилу выпускают в виде прямоугольных брусков или пластов однородного состава, а также нескольких слоев пастильной и мармеладной массы.
- **Пастила бесклеевая** готовится без добавления клеевого сиропа или мармеладной массы.



# Факторы, формирующие качество

## Технология пастиллы



# Факторы, формирующие качество

## Технология зефира



# Факторы, сохраняющие качество

## Упаковка

Пастильные изделия выпускают штучными, весовыми, фасованными.

Зефир и клеевую пастилу массой не более 1000 г фасуют в коробки из картона. Пакеты или пачки массой не более 250 г завертывают в целлофан, этикетку, этикетку с подверткой. Наборы и смеси пастильных изделий или пастильных изделий в сочетании с мармеладом укладывают в коробки массой до 2 кг.

Дно коробок застилают оберточной бумагой, подпергаментом, парафинированной бумагой или целлофаном. Такими же материалами перестилают пастилу между рядами. При укладывании пастильных изделий в коррексы или капсулы дно коробок не застилают. Пакеты и пачки из целлофана должны быть термосварены, заклеены, завязаны лентой или закрыты специальными зажимами.



# Факторы, сохраняющие качество

## Упаковка

Весовые изделия (зефир и клеевую пастилу) массой не более 6 кг укладывают в чистые ящики из гофрированного картона. Зефир укладывают не более чем в 3 ряда, клеевую пастилу — не более чем в 6 рядов. Заварную пастилу массой не более 7 кг укладывают в деревянные ящики, а массой до 500 г фасуют в коробки.

Пастильные изделия массой не более 17 кг, фасованные в коробки, пакеты и пачки, упаковывают в деревянные ящики из древесины, многооборотные ящики и ящики из гофрированного картона. Дощатые ящики внутри выстилают бумагой. Для внутригородского потребления допускается упаковывать фасованные пастильные изделия в возвратные картонные ящики и металлическую тару или в ящики из полимерных материалов, применение которых разрешено органами Госсанэпиднадзора. Допускается также упаковывать коробки с пастилой массой не более 8 кг в два слоя оберточной или плотной бумаги с перевязкой шпагатом или заклеиванием клеевой лентой.



# Факторы, сохраняющие качество

## Хранение

- Пастильные изделия хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре  $(18 \pm 3)$  °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сроки хранения, со дня изготовления:

зефира и клеевой пастилы, зефира в шоколаде — 1 мес.;

заварной пастилы в шоколаде — 3 мес.;

зефира «Бананы» — 14 дней;

пастильных изделий отпавляемых в труднодоступные районы, — 2 мес.

