

Жевательная резинка





НЕМНОГО ИСТОРИИ



Прообразы современной жевательной резинки можно найти в любой части света.

Известно, что ещё древние греки жевали смолу мастичного дерева для освежения дыхания и очистки зубов от остатков пищи. Для этого также использовался пчелиный воск.



Племена майя использовали в качестве жевательной резинки застывший сок гевеи — каучук. На севере Америки индейцы жевали смолу хвойных деревьев, которую выпаривали на костре.

В Сибири применялась так называемая сибирская смолка, которой не только чистили зубы, но и укрепляли дёсны, а также лечили различные болезни.





НЕМНОГО ИСТОРИИ

В Индии и Юго-Восточной Азии прототипом современной жевательной резинки стала смесь листьев перечного бетеля, семян арековой пальмы и извести. Данный состав не только дезинфицировал полость рта, но и считался афродизиак. В некоторых азиатских странах его жуют до сих пор.



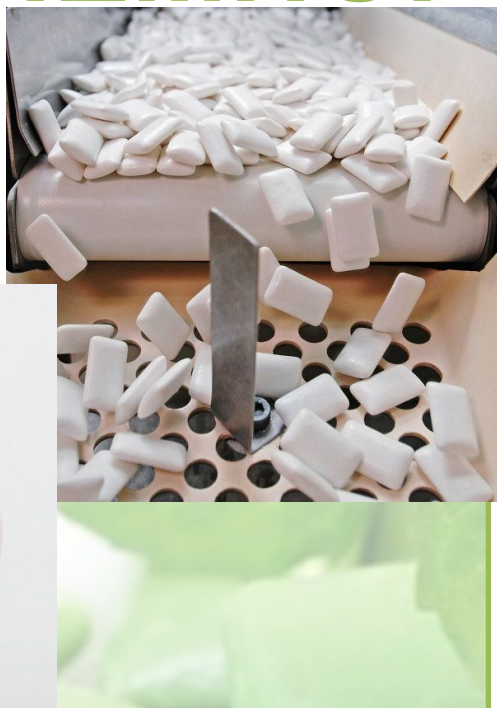
В Европе первые предпосылки к употреблению жевательной резинки появились в XVI веке, когда мореплаватели завезли из Вест-Индии табак. Постепенно привычка распространилась и далее, на Соединённые Штаты.

Это продолжалось на протяжении трёхсот лет, поскольку все попытки заменить жевательный табак на воск, парафин или другие вещества не увенчались успехом.





НЕМНОГО ИСТОРИИ



Первая в мире фабрика по производству жевательной резинки была основана в городе [Бангор](#) ([штат Мэн](#), США). С этого момента история жевательной резинки развивается со стремительной скоростью. Благодаря конвейерному производству жевательная резинка превратилась в товар, а мода на жевание резинки распространилась из Америки по

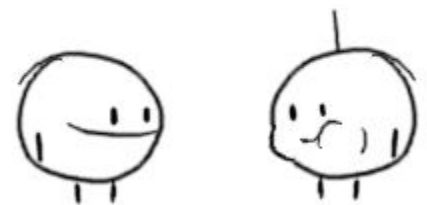
[1848](#) год. [Джон Кёртис](#) налаживает промышленное производство жевательной резинки. На его фабрике всего четыре котла. В одном из хвойной смолы выпаривались примеси, в остальных готовилась масса для изделий с добавлением лёгких ароматизаторов. Первые жевательные резинки носили названия «[Белая гора](#)», «[Сливки с сахаром](#)» и «[Пакричник Пулпу](#)»





Жевательная резинка

изделие, изготовленное на специальной эластичной основе (естественного или искусственного происхождения) с добавлением вкусовых веществ, ароматизаторов и красителей.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА



В зависимости от основы:

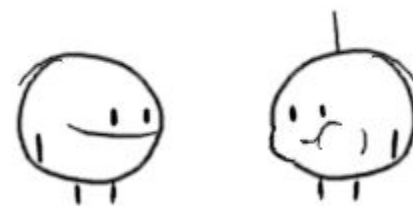
- Чуин-гам (твердая, упругая)
- Бабл-гам (мягкая)

В зависимости от рецептуры:

- С начинкой
- Без начинки

В зависимости от способа формования:

- Дражированная
- Недражированная



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА



В зависимости от назначения:

- Общего назначения (ассортимент зависит от наполнителей)
- Лечебно-профилактические:
- От кариеса зубов (без сахара, с добавлением фтора)
- С витаминами (С,Е)
- С экстрактом элеутерококка

В зависимости от формы:

- В виде пластинок
- В виде подушечек



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА



- Компонентами жевательной резинки профилактического действия кроме основных ингредиентов являются пищевые профилактические добавки.
- Одна подушечка «Стиморол Энерджи» содержит 3,6 мг кофеина, который оказывает стимулирующее действие на организм, а декстроза-глюкоза, количество которой составляет 1,7 г в двух подушечках, служит источником энергии.



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО СЫРЬЕ



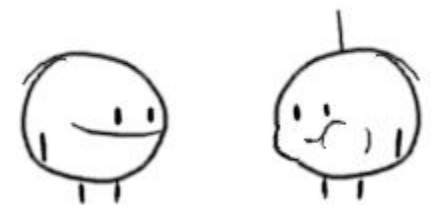
- Для производства высококачественной основы используют латекс — млечный сок деревьев-каучуконосов, который под действием кислоты или при выпаривании свертывается и дает мягкую упругую массу.
- При ограниченных ресурсах натурального каучука многие производители используют синтетические каучуки (изопреновый, бутадиеновый) иногда в смеси с натуральным.
- В качестве смягчающих компонентов, позволяющих долго сохранять эластичность резинки, применяются глицерин, лецитин, камеди.
- Для предотвращения прилипания заправки к изделию его могут посыпать тальком.



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО СЫРЬЕ



- Значительное количество сахара в резинке (до 60%) кроме вкусовых восприятий обусловлено и консервирующим эффектом.
- В настоящее время увеличивается рыночная доля изделий с натуральными и синтетическими заменителями сахара.
- До 5% массовой доли жевательной резинки составляют вкусовые добавки, ароматизаторы и красители. В качестве вкусовых и ароматических веществ применяют ментол, карвон, лимонную, винную, яблочную и другие кислоты, а в состав мягких резинок обычно входят фруктовые ароматизаторы (персик яблоко

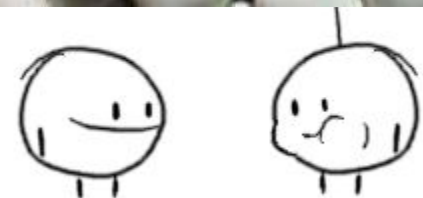


ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО СЫРЬЕ



Состав:

- сорбит E420,
- изомаль E953,
- резиновая основа,
- манит E421,
- мальтитный сироп E965,
- натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы,
- загуститель E414,
- эмульгатор соевый лецитин,
- стабилизатор E422,
- краситель E171,
- подсластитель аспартам E951,
- ацесульфам К E950,
- кислота лимонная,
- гидрокарбонат натрия E500,
- глазурь E903,
- антиоксидант E320.



ФАКТОРЫ,

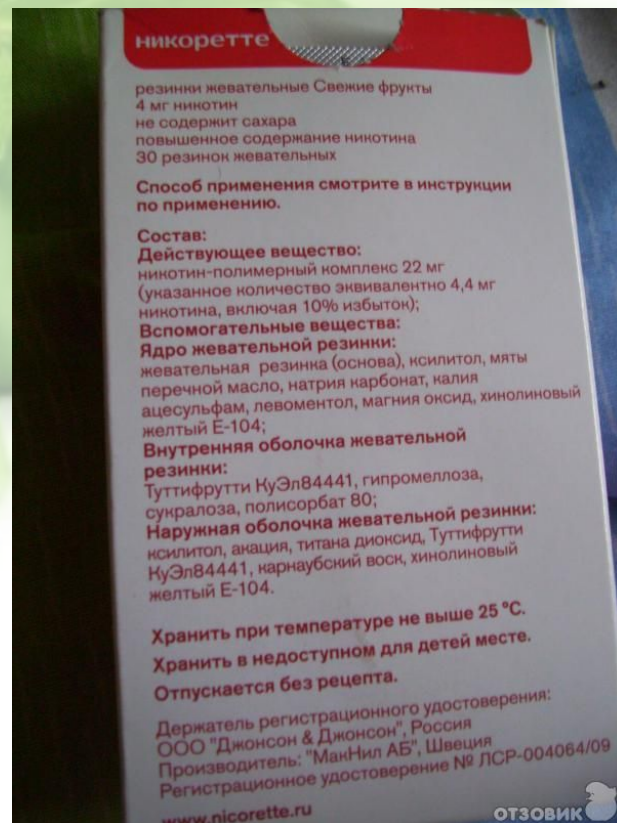
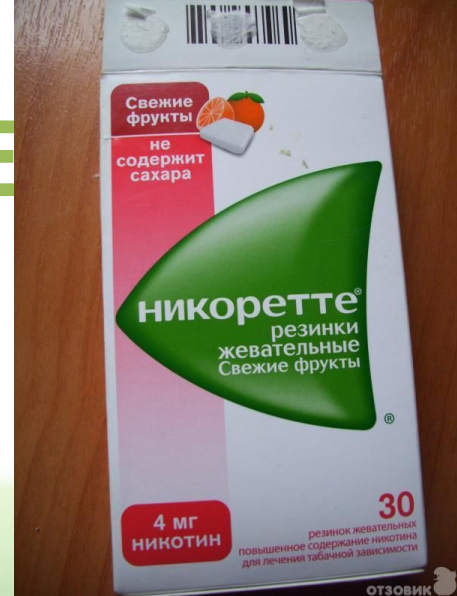
ФОРМИРУЮЩИЕ

КАЧЕСТВО

СЫРЬЕ

Состав:

- Никотин-полимерный
- Жевательная резинка(основа)
- Ксилитол
- Мята перечной масло
- Натрия карбонат
- Калия ацесульфам
- Левоментол
- Магния оксид
- Хинолиновый желтый E-104
- Внутренняя оболочка жевательной резинки:
 - Туттифрутти КуЭл84441
 - Гипромеллоза
 - Сукралоза
 - Полисорбат 80
- Наружная оболочка жевательной резинки
 - Ксилитол
 - Акация
 - Титанадиоксид
 - Туттифрутти КуЭл84441
 - Карнаубский воск



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ



- Разогрев основы
- Смешивание основы с другими компонентами
- Формование
- Нарезка
- Тщательное перемешивание
- Прессование
- Посыпка сахарной пудрой и тальком
- Нарезка
- Выстойка
- Завертывание в фольгу с бумажной этикеткой
- Фасование
- Упаковка



ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО УПАКОВКА



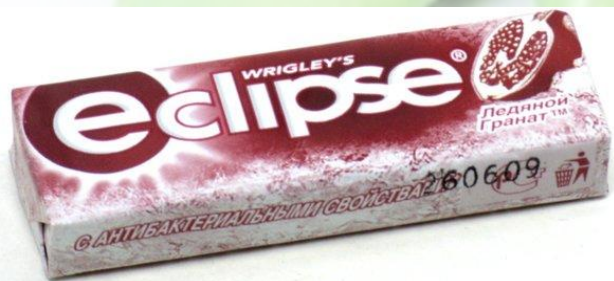
- Жевательную резинку выпускают завернутой фасованной и незавернутой фасованной.
- Упаковывают жевательную резинку в бумажную этикетку или этикетку с подвороткой, которая должна плотно облегать пластинку и легко от нее отделяться.



ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО УПАКОВКА



- Особые требования предъявляются к изделиям лечебно-профилактического действия: на пачке должны быть напечатаны рекомендации по ее использованию, сведения о максимальной дозе потребления и противопоказаниях к применению. Кроме того, обертка такой резинки обязана иметь надпись «Зарегистрировано Минздравом России» с указанием номера регистрации.
- Жевательную резинку фасуют в пачки, пакеты, коробки. Фасованную жевательную резинку всех видов упаковывают в коробки из картона или ящики из гофрированного картона.



ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО



ХРАНЕНИЕ

- Жевательная резинка должна храниться в сухих, чистых хорошо вентилируемых, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.
- Температура хранения $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 75%.
- Она не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света.
- Не допускается хранить жевательную резинку вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.
- Срок хранения:
 - Дразированной жевательной резинки со дня изготовления 6 мес.
 - Недразированной — 9 мес.





