

Кондитерские

изделия

функционального

назначения



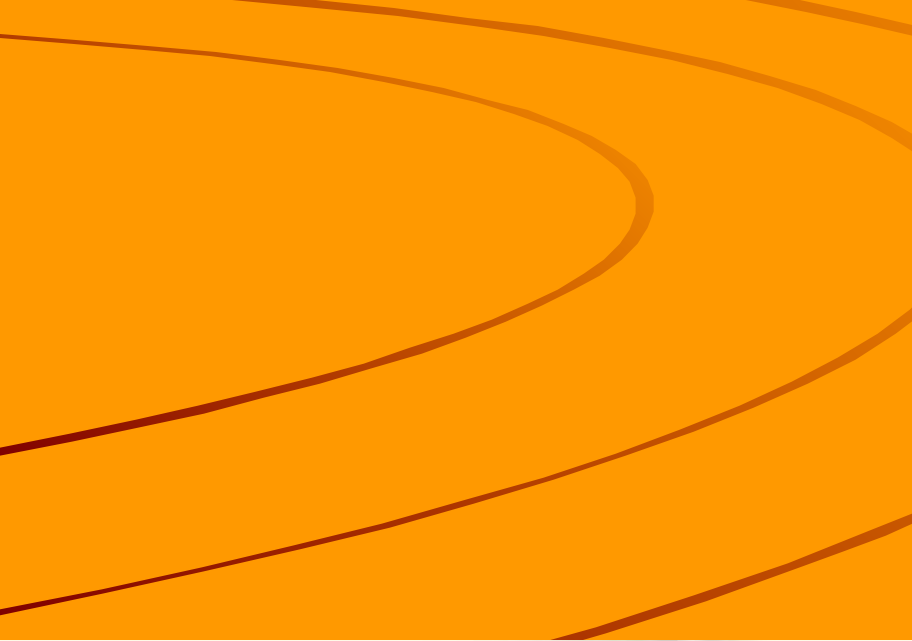
Общая характеристика

- Преобразования на рынке кондитерских изделий, происходящие в последние годы, в значительной степени изменили и традиционные подходы к этой группе продуктов. Кондитерские изделия из десертов постепенно превратились в важные и излюбленные компоненты пищевого рациона всех возрастных групп населения.
- Кондитерские изделия являются высококалорийными пищевыми продуктами и служат в основном источником углеводов и жиров.
- Вместе с тем содержание важнейших микронутриентов (витаминов, макро- и микроэлементов) и пищевых волокон в них, как правило, незначительно. Так, 100 г мучных кондитерских изделий обеспечивают не более 4...5% суточной потребности человека в витаминах В1, В2 и РР, а их вклад в общую энергетическую ценность рациона при этом уровне потребления может составить 18...20%.



Общая характеристика

- Приоритетным направлением в настоящее время является создание **функциональных кондитерских изделий**. Благодаря широкому спектру органолептических, структурно-механических характеристик есть огромные возможности обогащения химического состава кондитерских изделий функциональными добавками преимущественно нутрицевтиками).
- В рецептуру **кондитерских изделий функционального назначения** должно входить сырье, имеющее в своем составе в достаточном количестве биологически активные вещества (витамины, минеральные вещества, незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты). К такому сырью относятся мука гороха, сои, гречихи, кукурузы, ячменя, ржи, а также фруктовые, ягодные, цитрусовые и овощные порошки.



Общая характеристика

- На основе муки из солода гороха, сои, гречихи разработаны новые виды мучных кондитерских изделий (печенье, пряники, кексы) **повышенной пищевой и биологической ценности.**
- Они предназначены для различных групп населения, в том числе для больных сахарным диабетом (на фруктозе), для детей здоровых и с различными заболеваниями.
- Для России актуальной проблемой является разработка **кондитерских изделий для больных сахарным диабетом.** Сахарный диабет — это беда всех развитых стран. Он получил широкое распространение в конце 20-го столетия и перешел в 21-е столетие. Сейчас число людей с этим заболеванием в мире превышает 150 млн. Для больных сахарным диабетом разработаны кондитерские изделия, в которых в качестве заменителей сахарозы использованы фруктоза, ксилит, сорбит. Производится ряд кондитерских изделий с изомальтом: конфеты, карамель, жевательные резинки, драже, шоколад.

Общая характеристика

- При йодной недостаточности, нарушении деятельности щитовидной железы выпускают карамель, зефир, мармелад с морской капустой или с йодокрахмалом.
- Среди большого ассортимента кондитерских изделий наиболее эффективно обогащение бета-каротином изделий мармеладно-пастильной группы, которые вырабатывают на основе пектина в сочетании с различными фруктово-ягодными добавками, содержащими соли калия, кальция, микроэлементы.
- Для придания кондитерским изделиям **лечебно-профилактической оздоровительной направленности** используют продукты переработки топинамбура (пюре, порошок) и стевии (сахарол, экстракт стевии). Продукты переработки топинамбура, содержащие инулин, фруктозу, витамины и минеральные вещества, снижают содержание сахара в крови больных диабетом.

Шоколад с морской капустой



Польза ламинарии. Вкус шоколада
«Городские зарисовки»



Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от функционального назначения выделяют следующие группы кондитерских изделий:

- способствующие повышению иммунологического статуса организма;
- с радиозащитными свойствами;
- для больных сахарным диабетом на основе сахарозаменителей и подсластителей;
- для детей с различными аллергическими заболеваниями;
- для людей преклонного возраста;
- для спортсменов.

Классификация и характеристика ассортимента

Ассортимент диабетических изделий:

- конфеты «Миндаль в шоколаде на ксилите», «Полярная звезда», «Эликсир» (помадно-клубничные с ксилитом, помадно-шоколадные с ксилитом), «Северный полюс», «Молочная кумушка» и др.;
- шоколад «Северное сияние», «Молочный с ксилитом», «Шоколад классический горький» (на фруктозе).



Классификация и характеристика ассортимента

Витаминизированные кондитерские изделия изготавливают с добавлением как синтетических, так и натуральных витаминов или витаминного сырья. Витаминизируют карамель, драже, конфеты, шоколад, печенье, пряники, халву.

Выпускаются:

- драже с витаминами С, В1, А, D, РР;
- драже с витамином С — «Крокет», «Турист», «Спортивное», «Изюм в шоколаде», «Молочное», «Шиповник в сахаре», «Цитрусовое», «Южное»;
- карамель с витамином С — «Леденцовые подушечки», «Шиповник»,
- карамель с витаминами С и В1 — «Школьная», «Бим-Бом».

Неглазированные конфеты изготавливают:

- с витамином С — «Крем-помадка»,
- с витамином В1 — «Киевская помадка»,
- с витаминами С и В1 — «Школьная помадка».

Витамины С и В1 добавляют в мармелад «Радуга», шоколад «Здоровье», витамин В1 — в печенье «Новинка», пряники «Овальные».

Халву тахинную вырабатывают с витаминами А, D, Е.



Классификация и характеристика ассортимента

Изделия для спортсменов, туристов обогащают значительным количеством витаминов С, Е, В, РР и тонизирующих алкалоидов.

К таким изделиям относятся:

- **драже «Спортивное»,**
- **ирис «Кола», шоколад «Кола»,** содержащие до 6% размолотых орехов кола, богатых кофеином, другими алкалоидами и тонизирующими веществами.



Факторы, формирующие и сохраняющие качество

- По качеству, упаковке, маркировке **изделия лечебные, диетические и специального назначения** должны отвечать требованиям, предъявляемым к кондитерским изделиям соответствующих групп.
- **Для диабетических кондитерских изделий** дополнительно указывают: содержание (расчетное) в 100 г продукта: ксилита, сорбита или других подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу); символ, характеризующий принадлежность продукта к группе диабетических изделий; суточную норму потребления ксилита, сорбита или других подсластителей — не более 30 г.
- Кроме того, должна быть надпись **«Употребляется по назначению врача»** и указана суточная доза (количество штук для одновременного потребления) и рекомендации по использованию.