



# Продукты

# ***ГОСТ –государственный отраслевой стандарт***

---

## **ГОСТ –закон!**

- требования к производству товаров и продуктов,
- на большинство видов продуктов питания
- разработан государством с участием экспертов



# ***ТУ*** - *технические условия*

---

## ***ТУ*** - документ

- Разработан предприятием, с участием экспертов, согласован с государством (9222)
- Дополнительные к ГОСТу требования
- При отсутствии ГОСТа, ТУ – основной документ!



# ***СТО – стандарт самой организации***

---

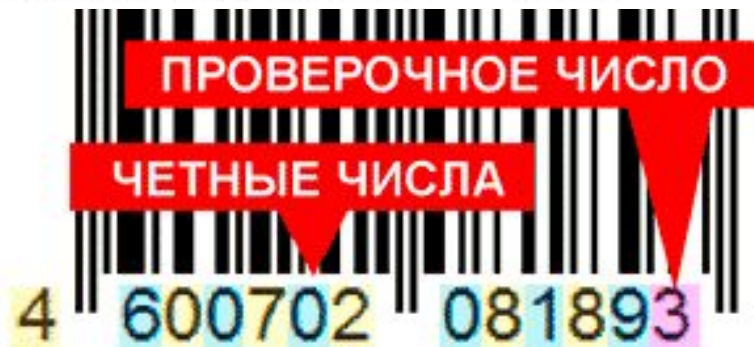
- Разрабатывается предприятием
- Экспертиза по желанию
- Высокий уровень ответственности  
производителя



# Штрих-код



Код: страны изготовителя товара



НЕЧЕТНЫЕ ЧИСЛА

000-139 США  
200-299 Внутренняя нумерация  
300-379 Франция  
380 Болгария  
383 Словения  
385 Хорватия  
387 Босния-Герцеговина  
400-440 Германия  
450-459, 490-499 Япония  
460-469 Россия  
470 Кыргызстан  
471 Тайвань  
474 Эстония  
475 Латвия  
476 Азербайджан  
477 Литва  
478 Узбекистан  
479 Шри-Ланка  
480 Филиппины  
481 Беларусь  
482 Украина  
484 Молдова  
485 Армения  
486 Грузия  
487 Казахстан  
489 Гонконг  
500-509 Великобритания  
520 Греция

528 Ливан  
529 Кипр  
530 Албания  
531 Македония  
535 Мальта  
539 Ирландия  
540-549 Бельгия, Люксембург  
560 Португалия  
569 Исландия  
570-579 Дания  
590 Польша  
594 Румыния  
599 Венгрия  
600-601 Южная Африка  
603 Гана  
608 Бахрейн  
609 Маврикий  
611 Марокко  
613 Алжир  
616 Кения  
518 Берег Слоновой Кости  
619 Тунис  
621 Сирия  
622 Египет  
624 Ливия  
625 Иордания  
626 Иран  
627 Кувейт

# Бакалея



# Сахар

---

- ▣ *Тростниковый  
(белый/коричневый)*
- ▣ *Свекольный(белый/желтый)*
- ▣ *Кленовый*
- ▣ *Пальмовый*
- ▣ *Солодовый и сорговый*





Пальма "Arenga pinnata"





# Гречка

---



18 незаменимых  
аминокислот,  
Железо  
Кальций  
калий,  
витамины В1, В2, В9  
(фолиевая кислота), РР,  
витамин Е.





- Овсянка отлично  
чистит кишечник  
стимулирует  
желудочно-кишечный  
тракт  
не дает  
прогрессировать  
гастриту и язве  
желудка  
легко усваивается

содержит: калий,  
кальций, натрий,  
магний, фосфор,  
железо, витамины B1,  
B2, PP, E содержит–  
бета-глюкан.



# Выращивание риса

---







**В состав злака входят:**

витамины: К, Н, РР, Е, группа витаминов В;

полезные вещества: протеин, клетчатка, крахмал, антиоксиданты, абсорбенты, питательные кислоты, волокна природного происхождения;

микроэлементы: калий, йод, фосфор, магний, кальций, марганец, цинк, железо и некоторые другие;

белки, сложные углеводы, «безопасные» жиры.

# Паста (макаронные изделия)

---



## В Японии

- В опросе общественного мнения в Японии, проведённом в 2000 году, изобретение быстрорастворимой лапши быстрого приготовления назвали главным японским изобретением XX века. Караоке поставили на второе место, а компакт-диск — лишь на пятое.





Софи  
Лорен



# Чипсы, сухари, попкорн

---

- ▣ **Чѝпсы** (англ. *chips*, от *chip* — тонкий кусочек) — закуска, представляющая собой тонкие ломтики картофеля, реже — других корнеплодов или различных плодов, как правило, обжаренных в масле (фритюре). Продаётся как готовый к употреблению продукт питания.
- ▣ **Сухарѝ** — хлебобулочное изделие, разрезанное и высушенное.
- ▣ **Попко́рн** (воздушная кукуруза, [анг.](#) *popcorn*, от [анг.](#) *poppered corn* — (дословно) «стреляющая (хлопающее) кукуруза (зерно)») — пища, представляющая собой зёрна кукурузы, разорванные изнутри при нагревании. Обычно подаётся подсоленным или подслащенным



# Интересные факты

- ▣ **САМЫЙ ДОРОГОЙ КОФЕ.**
- ▣ Особый вкус «Копи Лювак» объясняют свойствами желудочного сока этих зверьков. Считается, что люваки выбирают и едят только самые спелые и вкусные кофейные плоды, что так же влияет на качество кофе. В настоящее время этот вид кофе производится в промышленных масштабах на специальных зверофермах в Малайзии и некоторых других странах Юго-Восточной Азии.



# Растительные масла

---

▣ Растительные масла, — продукты, извлекаемые из растительного сырья



# Почему нельзя жарить на нерафинированных маслах

---

- Наиболее качественным составом отличаются нерафинированные масла, полученные методом холодного прессования, имеют своеобразный вкус и выраженный запах, но в них сохранено больше ценных фосфолипидов, витамина Е и каротиноидов.
- Полезные компоненты достаточно чувствительны к термической обработке масел. Жаренье, например, ведет к потере 20-40 % полиненасыщенных жирных кислот. Этот кулинарный процесс сопровождается образованием токсичных субстратов (альдегидов и др.) и потенциальных канцерогенов.
- Поэтому жарить на нерафинированных маслах нельзя!!!.



# Виды масел

---

читаем надписи на этикетках

## По способу отжима:

- ▣ **холодное прессование** – такие масла имеют наибольшую пользу для организма;
- ▣ **горячее прессование** – когда сырье нагревают перед отжимом, чтобы содержащееся в нем масло было более жидким и подвержено извлечению в большем объеме;
- ▣ **экстракция** – сырье обрабатывается растворителем, извлекающим масло. Растворитель в дальнейшем удаляется, но какая-то малая часть его может оставаться в конечном продукте, что может быть вредно для организма.



# Масло не для жарки

---

## **Масла не для жарки (Очень полезные):**

- ▣ **Сырое** масло (первый отжим) — масло, которое подвергают только фильтрации,
- ▣ **Нерафинированное** масло - очищают механическим путем без дополнительной обработки.
- ▣ **Гидратированное масло** - полученное путем механической очистки и гидратации. Для этого через нагретое до  $60^{\circ}\text{C}$  масло пропускают горячую воду ( $70^{\circ}\text{C}$ ) в распыленном состоянии. Белковые и слизистые вещества выпадают в осадок, а продукт отделяется. Масло, в отличие от нерафинированного, имеет менее выраженные вкус и запах, менее интенсивную окраску, без помутнения и отстоя.



## Масло для жарки

---

- ▣ **Рафинированное масло** - прозрачное, без осадка, имеет менее интенсивную окраску, достаточно выраженные вкус и запах.
- ▣ **Рафинированное дезодорированное масло** получают путем воздействия водяного пара под вакуумом.
- ▣ **Вымороженное масло** получают в результате удаления из масла природных воскоподобных веществ, придающих маслу мутность



# Оливковое масло

---

- ▣ **Extra virgin olive oil.** Продукт самого высшего качества, масло первого холодного отжима (нерафинированное).
- ▣ **Virgin olive oil.** Получается при втором холодном отжиме, имеет высокое качество
- ▣ **Pure Blended olive oil.** 100 % чистым оливковым маслом называют смесь рафинированного натурального оливкового масла с маслом первого отжима.
- ▣ **Pomace olive oil.** Подходит исключительно для жарки



# Майонез

---

- ▣ **Майонéз** (фр. mayonnaise) — холодный соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, уксуса и/или лимонного сока, сахара, поваренной соли, иногда горчицы и других приправ.

## **Классификация майонеза.**

- ▣ **высококалорийные** - жир более 55%,
- ▣ **средне калорийные** - 40-55%,
- ▣ **низкокалорийные** — менее 40%.



# Кетчуп

---

## Виды кетчупов:

- - **стерилизованный**, в т.ч. способом горячего розлива в герметично укупориваемую тару (консервы);
- - **нестерилизованный** (с консервантом).

## Кетчупы по составу делятся на четыре категории:

- ▣ **Экстра** – в состав такой категории входят свежие помидоры и томатная паста (не менее 40%)
- ▣ **Высшая** – тоже, что и в экстре, только добавляются загустители, ароматизаторы, добавки, стабилизаторы. Томатной пасты – 20%
- ▣ **Первая , вторая**– содержит томатные продукты, пюре из овощей и из фруктов, пряности, ароматизаторы, красители, загустители, добавки стабилизаторы. Томатной пасты – 15%



# Консервы

---



# Консервы Пресервы

---



## Виды консервов

---

- ▣ **Мясные:**
- ▣ **Мясорастительные:**
- ▣ **молочные консервы:**
- ▣ **рыбные консервы:**
- ▣ **овощные консервы:**
- ▣ **фруктовые консервы:**



# Горошек



## Сорта консервированного горошка:

- ▣ **Высший сорт**, содержит не более 6 % битых зерен
- ▣ Цвет продукта — от зелёного до оливково-зелёного цвета
- ▣ **Первый сорт** — не более 8 % битых зерен, допускается неоднородность консистенции.
- ▣ **Столовый** — не более 20 % битых зерен, допускается неоднородность консистенции.
- ▣ Он богат витамином В1, который укрепляет нервную систему. Содержащаяся в овоще клетчатка снижает уровень холестерина в крови, помогает выводить из организма токсины, улучшает работу желудочно-кишечного тракта, устраняя запоры. Достаточно много в горошке нуклеиновой кислоты, которая очень полезна для организма. Особенно полезны кислоты растительного происхождения: они повышают регенерацию тканей, тем самым продлевая молодость человека. В зелёном горошке нуклеотиды сочетаются с магнием, который способствует их лучшему усвоению. Помимо прочего, в зелёном горошке содержатся витамины А, В2, РР. Витамин В2 снабжает клетки энергией, РР улучшает работу сердечно-сосудистой системы.



# Кукуруза

---

- ❑ Нейтрализует действие жирной пищи и даже спиртных напитков.
- ❑ Чем светлее зерна консервированной кукурузы, тем они нежнее.
- ❑ Чем ярче и насыщеннее оттенок, тем больше в кукурузе провитамина А (каротина), очень полезного для глаз.



## Оливки маслины



**Масличное дерево** — так сначала называли оливу на Руси. От слова масло и пошло название маслины, поскольку масло делают только из черных зрелых оливок.

**«Чёрные оливки» (маслины) бывают двух видов:**

- Плоды, которые созрели непосредственно на дереве
- Окисленные в процессе производства зеленые оливки. Имеют одинаковый глянцевый черный цвет.

# Калибр оливок

## Типы оливок

□ Элитные **60/70**

□ Мелкие **381/420**

□ Распространенные  
**240/260**

|                                                                                       |                                                 |                                                                                      |                                        |                                                                                      |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|    | <b>SUPER -SUPER<br/>MAMMOTH</b><br>70 -90 шт/кг |   | <b>GIANTS</b><br>141-160<br>шт/кг      |   | <b>LARGE</b><br>231-260<br>шт/кг     |
|    | <b>SUPER<br/>MAMMOTH</b><br>91-100 шт/кг        |   | <b>EXTRA JUMBO</b><br>161-180 шт/кг    |   | <b>SUPERIOR</b><br>261-290<br>шт/кг  |
|    | <b>MAMMOTH</b><br>101-110 шт/кг                 |   | <b>JUMBO</b><br>181-200<br>шт/кг       |   | <b>BRILLIANT</b><br>291-320<br>шт/кг |
|   | <b>SUPER<br/>COLOSSAL</b><br>111-120 шт/кг      |  | <b>EXTRA LARGE</b><br>201-230<br>шт/кг |  | <b>FINE</b><br>321-350 шт/кг         |
|  | <b>COLOSSAL</b><br>121-140 шт/кг                |                                                                                      |                                        |                                                                                      |                                      |



## ***Детское питание***

---

### ***▣ Детское питание промышленного производства:***

- ▣ Плодоовощные соки в питании детей.
- ▣ Фруктовые и фруктово-овощные пюре в питании детей.
- ▣ Овощные консервы.
- ▣ Продукты прикорма на зерновой основе.
- ▣ Консервы на мясной и растительно-мясной основе.
- ▣ Консервы на растительно-рыбной основе.



# *Детское питание*

---

## **Основные преимущества детского питания промышленного выпуска в сравнении с прикормом домашнего приготовления:**

- гарантированная химическая и микробиологическая безопасность;
- гарантированный химический состав, соответствующий возрастным особенностям пищеварения;
- оптимальная и гарантированная степень измельчения, соответствующая возрастным особенностям жевательного аппарата и пищеварительной системы детей;
- высокое качество и безопасность сырья, используемого для производства продуктов и блюд прикорма;



- 
- ▣ **Плодоовощные соки в питании детей.**
  - ▣ **Фруктовые и фруктово-овощные пюре в питании**
  - ▣ **Овощные консервы**
  - ▣ **Продукты прикорма на зерновой основе.**
  - ▣ **Консервы на мясной и растительно-мясной основе**
  - ▣ **Консервы на растительно-рыбной основе..**



# Яйцо - продукт жизнедеятельности птиц

---

## **Срок хранения:**

- ▣ **«Д»** диетические — до 7 дней
- ▣ **«С»** - столовые - после 7 дней яйцо переходит в разряд «Столовых».

## **В зависимости от его веса:**

- ▣ третья категория («3») — от 35г
- ▣ вторая категория («2») — от 45 г.
- ▣ первая категория («1») — от 55 г
- ▣ отборное яйцо («о») — от 65 г
- ▣ высшая категория («в») — от 75 г и более.



# Молоко

---

**Молоко** - это секреторная жидкость, вырабатываемая молочными железами млекопитающих животных и человека



# Состав молока

---

▣ 88 % вода.

▣ **Белки.**

*Казеин* – 85 % (основной белок - при скисании молока, получающийся сгусток – не что иное, как казеин)

*Глобулин* - 6 % (антибиотик)

*Альбумин* - 2 %. (белый осадок на дне после кипячения)

▣ **Жиры.**

*Холестерин.*

*Эргостерин* (солнце=>витамин D)

▣ **Углеводы:**

▣ *Молочный сахар (лактоза).*

---



- 
- ▣ *Овечье молоко - в два раза жирнее коровьего!*
  - ▣ *Козье молоко - в 3 раза больше линоленовой кислоты!*
  - ▣ *Молоко буйволицы - в 2 раза жирнее коровьего! (сыр моцарелла)*
  
  - ▣ **Факт № 1:** молоко — детям!
  - ▣ **Факт № 2:** молоко — для белых!
  - ▣ **Факт № 3:** молочный белок закисляет кровь, что способствует быстрому вымыванию кальция из костей!
  - ▣ **Факт № 4:** хранящееся в холодильнике молоко в грозу скиснет.
  - ▣ **Факт № 5:** Белки коровьего молока обладают свойством связывать токсины (за вредность)
  - ▣ **Факт № 6.** Финские молочные хозяйства производят новый продукт: ночное молоко.
  - ▣ **Факт № 7** молоко лучше покупать в непрозрачных упаковках.
- 



# Йогурт

---

- В Европе известность йогурт приобрёл в связи с болезнью живота короля Людовика XI.
- Мечников (болгарская палочка)
- В Европе в первой половине XX века - Данон.
- 
- В СССР в 1920-х годов. В аптеках как лечебное средство под названием *Ягурт*.



# СЛИВКИ

---

**СЛИВКИ** — жирное молоко, обладающее приятным сладковатым вкусом.

**По жирности сливки разделяются на три категории:**

- жирностью 10-15%,
- жирность до 22%,
- жирные до 35%.



# Сгущённое молоко́

19 августа 1856 года американский промышленник Гейл Борден запатентовал этот продукт

**Сгущённое молоко́** (разг. *сгущёнка*) — концентрированное молоко, обычно с сахаром.

## Разновидности:

- ▣ **С добавлением сахара.** Народный термин «сгущёнка» относится именно к концентрированному молоку с добавлением сахара.
- ▣ **Без добавления сахара.** Такое молоко обычно называют просто концентрированным.
- ▣ ГОСТ – Государственный стандарт под номером 2903-78.
- ▣ **В России** в 1881 году открытие небольшого завода под Оренбургом.



сыр — молочный продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий.

▣ **Сыр** — молока + молокосвёртывающий сычужный ферментов + молочнокислых бактерий.

10 литров молока = 1 килограмм сыра

▣ **Сырный продукт** - это сыр+растительные жиры



# Классификация сыров

---

**По способу свертывания сыры различают на:**

- ▢ *сычужные ;*
- ▢ *кисломолочные.*

## **Сычужные**

- ▢ **твердые** (влаги 49-55%, жира 40-60%) «Эмменталь», «Чеддер
- ▢ **полутвердые** (влаги 53-63%, жира 25-60%) «Эдам», «Гауда»
- ▢ **полумягкие** (влаги 61-68%, жира 10-50%) «Мюнстер», «Тильзит»
- ▢ **мягкие** (влаги более 61%, жира 10-50%), **созревающие с плесенью** по всей поверхности сыра, относятся Рокфор (Франция), Горгондзола (Италия), Бри, Камамбер,
- ▢ **мягкие без созревания** Сливочный (Великобритания), Моцарелла, Рикотта (Италия), Коттедж (США)

**По способу производства:**

- ▢ **Рассольные сыры.** Сулугуни, Брынза, Адыгейский, Чанах, Фета.
- ▢ **Плавленные сыры** производятся из различной комбинации натуральных сыров, творога, сухого и сгущенного молока, сливочного масла, сливок, пахты, сыворотки с помощью термической обработки и добавления солей-плавителей
- ▢ **Сыры с плесенью.** Есть специальные сорта сыра, которые производятся с помощью добавления полезных для организма видов пищевой плесени. Как правило, это плесень рода *Penicillium*. Цвет плесени может быть различным: синим, голубым, зеленоватым, белым и т.д. Плесень может лишь сверху покрывать сыр, либо находится и внутри сыра тоже



# Вареные колбасы

---

- + тонкоизмельченный мясной фарш
- + соль, специями, добавками
- + термическая обработка



# Ветчинно-вареные колбасы

---

- + мелко-измельченный фарш
- + крупные куски мяса
- + соли, специй, добавки
- + термическая обработка



# Ветчина

---

- отборных куски мяса
- + с добавлением рассола, специй
- + термическая обработка



# Сосиски, сардельки, шпикачки

- ▣ **Сосиски**- вареная колбаса (малая форма)
- ▣ **Сардельки** – (от) отличаются от сосисок большей толщиной «+ копчение»
- ▣ **Шпикачки** – сардельки + шпик (от немецкого слова *Speck* — «сало»)



В ноябре 1805 года Иоганн Ланер презентовал в своей мясной лавке в Вене новый продукт.



# Полукопченые колбасы

- измельченное мясо + шпик
- + коптят натуральным дымом и доводят до готовности.



# Варено-копченые колбасы

---

- + более длительный  
посол
- + более длительное  
копчение



# Сырокопченые колбасы (Сыровяленные)

- ❑ ! из охлажденного мяса
- ❑ ! длительное время выдерживается в посоле
- ❑ ! длительное копчение + **ферментация**
- ❑ на разрезе отличаются более твердой структурой и наличием шпига.





ГОСТ



ТУ



СТО

# Минеральная вода

---

- ▣ **Минеральная вода** (разг. «Минералка») — вода, содержащая в своем составе растворённые соли, микроэлементы также некоторые биологически активные компоненты.
- ▣ **1824** г. в Дрездене. Первый завод по розливу природных минеральных вод в бутылки.
- ▣ **70-е годы XIX** в. первый завод открыли в российских Минеральных Водах (газация — увеличение сроков хранения)

# НАРЗАН - «богатырский источник»

---

- с 1803г. район Кавказских Минеральных Вод - лечебная местностью, имеющая государственное значение.



## ■ Кургазак (Корғазак) - ручей

---

Республики Башкортостан

из глубины 600—800 метров

относится к группе  
«Гидрокарбонатных магниевых-  
кальциевых»



(Английский ученый Джозеф Пристли) 1767г.

В 1770 г. шведский химик Торберн Улаф Бергман – сатуратор

---

1783 г ювелир Иоганн Якоб Швепп – первая установка (вместо шампанского)

В 1871 “Потрясающий Газированный Лимонный Имбирный Эль”. (первая марка в США)

▣ ***Газированная вода - это вода, насыщенная газом.***

▣ **Механическая газация воды** - введение и насыщение воды диоксидом углерода механическим путем.

▣ **Химическая газация воды** - кислоты + питьевая сода. Таким образом производят «содовую» (Сельтерская вода).

---



С 1886г. Coca-Cola

Джон Стит  
Пембертон –  
**«Французская  
винная кока —  
идеальный  
тоник для  
стимуляции  
работы мозга»**

1893 г. иммигрант  
из Ирландии Аза  
Кендлер -  
Coca-Cola

1931 год





1974г.



# Энергетические напитки

- Энергетические напитки («энергетики», «энерготоники») —антиседативный эффект.

## Состав энергетических напитков

- Сахароза
- Глюкоза
- Кофеин 150 до 320 мг/л при верхней планке употребления 150 мг в сутки.
- Теобромин
- Таурин — компонент, помогающий работе нервной системы, а также участвующий в обмене веществ.

**Adrenaline**  
**RUSH®**

**АБСОЛЮТНАЯ  
ЭНЕРГИЯ**

**Adrenaline Rush** — это специально разработанный комплекс эффективных тонизирующих ингредиентов, который даст вам мощный заряд энергии, когда это необходимо.

**Натуральный кофеин** — повышает выносливость и работоспособность, стимулирует умственную деятельность.

**Таурин** — природная аминокислота, участвующая в обменных энергетических процессах в организме.

**Гуарана** — растение, натуральный источник кофеина.

**L-карнитин** — участвует в энергетическом обмене жиров.

**Женьшень** хорошо известен своим стимулирующим действием.

**Витамины B<sub>6</sub> и B<sub>12</sub>** — участвуют в обмене веществ и энергии, играют важную роль в функционировании нервной системы.

[www.adrenalinerush.ru](http://www.adrenalinerush.ru)  
<http://vk.com/adrush>

4600494509582

ОБЪЁМ  
**0,5 л**  
**EAC**



НАПИТОК БЕЗАЗОТОВОГО ТОНИЗИРУЮЩИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ГАЗИРОВАННЫЙ «АДРЕНАЛИН РАШ» (ADRENALINE RUSH®). Состав: вода, сахар, регуляторы кислотности (лимонная кислота, цитрат натрия 3-замещенный, орто-фосфат калия 1-замещенный), таурин, L-карнитин, ароматизаторы, стабилизаторы (гуммиарабик, эфиры глицирина и смолыных кислот), кофеин, инсулин, экстракт семян гуараны, витамины (C, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>), экстракт корня женьшеня, краситель каротины. **Натуральный кофеин** (в т.ч. в гуаране), не более 30 мг в 100 мл напитка. Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией. Рекомендуемое суточное потребление не более одной банки 0,5 л. Пищевая ценность и % от рекомендуемого уровня суточного потребления на 100 мл напитка (средние значения): энергетическая ценность — 54 ккал (230 кДж), углеводы — 12,5 г (из которых добавленного сахара — 12,2 г), белки — 0,5 г, жиры — 0 г, натрий — 0 г, таурин — 240 мг (60 %), L-карнитин — 100 мг (33 %), витамин C, не менее — 25 мг (42 %), витамин B<sub>6</sub> — 0,8 мг (40 %), витамин B<sub>12</sub> — 0,4 мкг (40 %). \*% от рекомендуемого уровня суточного потребления (10 467 кДж/2500 ккал). ГОСТ Р 52844-2007. Хранить при температуре от 0 °С до +35 °С. **Беречь от воздействия прямого солнечного света.** После вскрытия упаковки хранить напиток при температуре от +2 °С до +8 °С не более 24 часов. При хранении допускается образование естественного осадка, обусловленного особенностями сырья. Изготовитель (ИП) — ООО «Мегалак» (142700, Россия, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, промзона «ВЗ ГИП»), корп. 452 для ООО «Пепсико Холдингс»/ООО «Пепсико Холдингс» (141580, Россия, Московская область, Солнечногорский район, территория свободной экономической зоны «Шерризон» строение 1). Адрес производства: (ОО) — Филиал ООО «Пепсико Холдингс» в г. Домодедово (142000, Россия, Московская область, г. Домодедово, микрорайон Северный, ул. Полицейская, д. 1/17). Годен до: дата розлива, буквенное обозначение производства указаны в кодировке на дне банки. Поставщик в Республику Беларусь, уполномоченный изготовителем на принятие претензий от потребителей: ИООО «Пепсико Продактс», Республика Беларусь, 220073, г. Минск, пер. 1-й Загородный, д. 20, каб. 24, тел.: +375 44 590 17 74. Контакты для потребителей: 8 800 500 77 37 (звонки по России — бесплатно), [contact.russia@pepsico.com](mailto:contact.russia@pepsico.com)

- 
- Квас — традиционный славянский кислый напиток, который готовят на основе брожения из муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба, иногда с добавлением пахучих трав, мёда; также готовится из свёклы, фруктов, ягод.



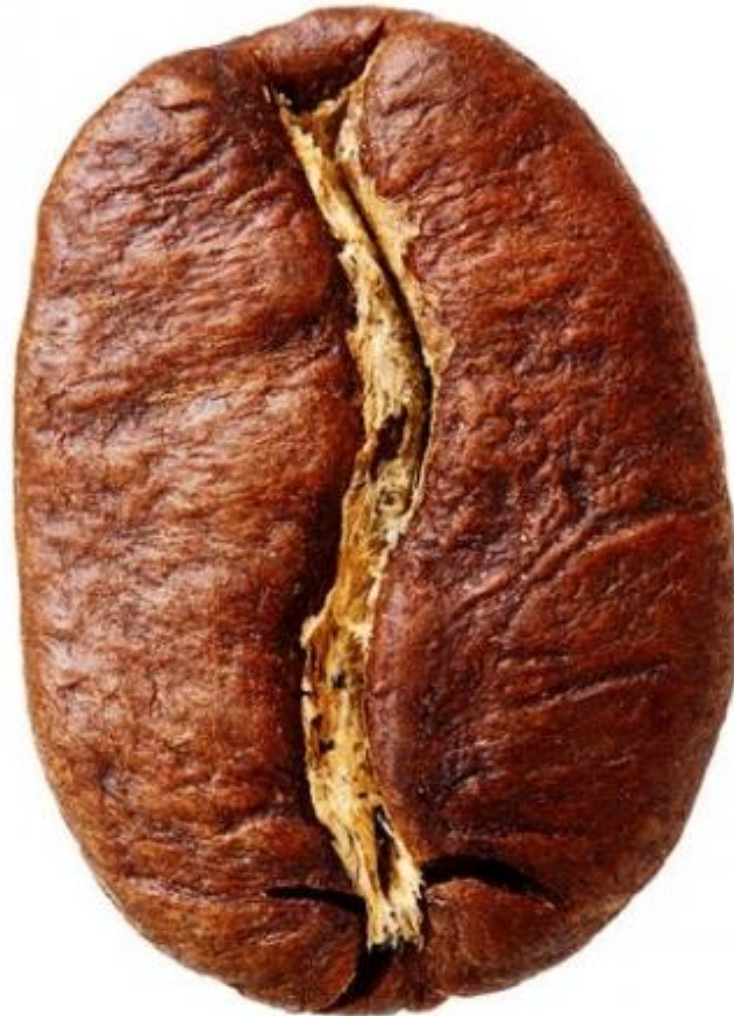
# СОК

---

▣ **Сок** — продукт, полученный в результате отжима съедобных спелых плодов фруктов, овощей и я



Arabica



Robusta



# Растворимый кофе

---

▣ **Растворимый кофе** – это экстракт натурального кофе.

## **Разновидности растворимого кофе:**

▣ **Порошковый кофе.** Самый дешевый способ производства растворимого кофе – это производство порошка:

▣ **Кофе в гранулах (агломерированный кофе).**

Порошок сбивают в гранулы паром.

▣ **Сублимированный растворимый кофе «фриз-драйд».** Сублимация (от латинского sublimatio – «возвышение, вознесение») – обезвоживание!

---

# Κοφε

---



*Чай – это лист чайного куста, обработанный для приготовления напитка или любой напиток, который готовят путём заваривания растительного материала.*



# Молочный коктейль

---

- ❑ **Молочный коктейль** —  
молоко + мороженое +  
сиропы, варенья фрукты  
взбитые сливки, кремы,  
тёртый шоколад и др.
- ❑ в 250 мл коктейля = 6  
чайным ложкам сахара
- ❑ 1885г. Милк Шейк



# Хлеб длительного хранения

---

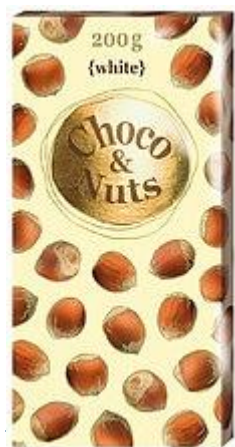
- **Хлеб** — пищевой продукт, получаемый путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего, как минимум, из муки и воды.

**Для хлеба длительного хранения должны выбираться более качественные ингредиенты, да и процесс изготовления и выпечки должен происходить в более стерильных условиях.**

Консервирование для длительного хранения осуществляется путем заворачивания горячего хлеба в бумагу, обработанную сорбиновой кислотой, затем хлеб режется и упаковывается в герметичные пакеты из полиэтиленовой пленки. Для консервирования используется формовой хлеб, отвечающий требованиям ГОСТ 2077 – 54.



- ▣ **Шоколад поднимает настроение.**
- ▣ **Употребление шоколада является отличной профилактикой от инфарктов и инсультов**
- ▣ **Шоколад полезен для мозга.**
- ▣ **Шоколад защитит вас от атеросклероза.**
- ▣ **В день достаточно всего-навсего шесть грамм шоколада. То есть, двух-трёх шоколадных конфет, половины шоколадной плитки или кусочка шоколадного торта на день вполне хватит**



# Конфеты (от лат. confectum, «изготовлено»)

разнородные сахарные или шоколадные изделия:

- Шоколадные
- Карамель
- Помадка, ирис
- Мармелад
- Зефир, пастила
- Халва

□ *Какао-масло!!!*



# Фисташки

---

- ▣ **Фисташка «смеющийся орех»**
- ▣ **Фолиевая кислота- «омолаживающий эффект».**



# Кешью



- ▣ **Кешью** (англ. *cashew*, от порт. *caju*), или **Индийский орех** — дерево, плод которого является распространённым продуктом питания. Родина — Бразилия. Культивируют в тропиках. В состав кешью входят следующие полезные компоненты: белки; углеводы; фосфор; кальций; калий; цинк; витамины А, В1, В2, В6 и Е; протеины; железо; каротин; медь; марганец; селен; никотиновая кислота; ненасыщенные жирные кислоты; жиры.
- ▣ **Польза орехов кешью.** Орехи кешью принято считать продуктом высокой пищевой ценности, которому свойственно оказывать на организм мощное целебное воздействие. При помощи данного продукта можно значительно улучшить работу головного мозга, укрепить иммунную систему, понизить уровень холестерина низкой плотности, восстановить работу желудка и кишечника, а также нормализовать сексуальную жизнь. К

# Миндаль

---



▣ **Минда́ль** -косточковый плод.

По форме плод похож на абрикосовую косточку.

-хорош для пищеварения

-имеет слабительный эффект



**Основа:** **латекс** — это несъедобная резина+ ароматизаторы, красители, подсластители, сахар, ацесульфам — К, аспартам, сорбит и ксилит.

**Согласно классификации выделяют:**

- Простые жевательные резинки (сахаросодержащие)
- Гигиенические
- Профилактические (современные)



# В РОССИИ У КАЖДОЙ 2Й СЕМЬИ ЕСТЬ ДОМАШНИЙ ПИТОМЕЦ



**33.6 млн**  
#3 в мире



**55.5 млн**  
ДОМОХОЗЯЙСТВ



**18.9**  
**млн**  
#5 в мире



# КАТЕГОРИЯ КОРМОВ ВХОДИТ В ТОП 10 FMCG КАТЕГОРИЙ



---

**Корм для животных** – специально приготовленное питание, отвечающее потребностям животного, на основе зерновых культур.

- ▣ **Сухие** - экструдированные
- ▣ **Влажные** - пауч
- ▣ **Консервированные** - консервирование

