

### Тема 3.4. Карамель

Цели занятия:

- обучающая: закрепить теоретические знания по теме, углубить и расширить, систематизировать и проконтролировать знания, сформировать умения и навыки студентов по теме.
- развивающая: развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.
- воспитательная: формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

#### План

1. Пищевая ценность карамели.
2. Классификация, характеристика ассортимента карамели

Самостоятельная работа: Перечислить основных производителей карамели, ассортимент карамели в торговой сети города, сырье для производства карамели.

#### **1 Пищевая ценность карамели.**

Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием углеводов (77-95%), жиров (0,1-11,9%), белков (0,1-3,4%), сахаров (7-75% с начинкой и 96% леденцовая) небольшим количеством минеральных веществ (К, Са, Mg, P, Fe). Карамельная масса состоит в основном из углеводов. Начинки разнообразны по составу и свойствам, кроме сахаров они содержат жиры и белки. В карамели находятся также ароматические вещества и

пищевые кислоты. 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. Энергетическая ценность 100 грамм карамели 398-446ккал.

## **2 Классификация, характеристика ассортимента карамели**

Карамель по объему производства среди различных видов кондитерских изделий занимает одно из первых мест.

Карамель классифицируют по следующим признакам: по рецептуре и способу приготовления; по способу защиты поверхности; в зависимости от количества начинок; по способу обработки карамельной массы; по способу защитной обработки для открытой карамели; по виду начинок.

По рецептуре и способу приготовления карамель подразделяют:

- с начинками;
- на леденцовую.

По способу защиты поверхности делят:

- на завернутую
- на открытую.

Открытую карамель в зависимости от способа защитной обработки подразделяют:

? на гляцованную (на поверхность наносятся тонкий слой из воска, парафина, жира и талька);

? дражированную (поверхность карамели обрабатывают горячим насыщенным сахарным сиропом и посыпают сахарной пудрой);

? обсыпную (поверхность покрывают сахаром-песком или сахарной пудрой с какао-порошком);

? глазированную (покрытие карамели тонким слоем шоколадной глазури);

В зависимости от начинок карамель бывает:

- фруктово-ягодной;
- ликерной;
- медовой;
- помадной;
- молочной;
- марципановой;
- масляно-сахарной (прохладительной);
- сбивной;
- кремово-сбивной;
- ореховой;
- шоколадно-ореховой;
- желейной;
- из злаковых, бобовых и масличных культур;

В зависимости от количества начинок и их расположения карамель бывает:

- с одной начинкой;
- с двумя;
- с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку);

Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготавливают:

- с нетянутой оболочкой;
- с тянутой оболочкой;
- с жилками, полосками;

По массе карамель подразделяют:

- на классическую;
- уменьшенную;

По назначению карамель может быть:

- общего назначения;
- функционального назначения;

По содержанию сахара:

- с уменьшенным содержанием сахара;
- без сахара, на его заменителях;

По форме карамель можно подразделить на карамель в виде:

- лопатки;
- брусочка;
- соломки;
- горошин;
- разнообразных фигур.

По способу продажи карамель бывает:

- весовой;
- штучной.

В настоящее время ассортимент карамели составляет более 200 наименований.

**Вывод:** в ходе лекции студенты, ознакомились с общей характеристикой и ассортиментом карамели.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Назовите сырье для производства карамели.
2. Как классифицируют карамель?
3. Пищевая ценность карамели

**Основные источники:**

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.

**Выполненную работу переслать на электронный адрес:**

<https://vk.com/id243967631> или [polozyuk90@bk.ru](mailto:polozyuk90@bk.ru)

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 31.05.2023, группа ТЭК 2\1, Управление ассортиментом товаров».