

03.05.2023г.

ТЭК 2/3

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров.

Тема 3.2 Оценка качества и основы экспертизы фруктово-ягодных кондитерских изделий.

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. 1. Требования к качеству мучных кондитерских изделий по стандартам.**
- 2. Показатели качества.**
- 3. Правила и методика отбора проб для оценки качества и экспертизы.**
- 4. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.**

Самостоятельная работа: 3 и 4 вопрос плана лекции

Выполненную работу прислать на адрес эл.почты: yulya.khitrova88@mail.ru

1 Требования к качеству мучных кондитерских изделий по стандартам.

Форма пирожных и тортов должна быть правильной, соответствующей своему виду, без излома, с ровными обрезами. Отделка целая, неповрежденная, с ясным, четким рисунком. Помадная глазурь нелипкая и незасахаренная, без пятен. Торты с боков равномерно покрыты кремом и обсыпаны крошкой. Тесто должно быть хорошо пропеченным, неподгорелым,

без следов непромеса. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов (салистости, прогорклости).

Форма тортов и пирожных должна быть правильной, без вмятин и изломов и нарушения отделки. На разрезе тесто пропеченное, без следов непромеса, с равномерной прослойкой; обрез ровный.

Рисунок из крема должен быть четким, рельефным. Вкус и запах изделий - свойственные изделиям, приготовленным из свежего сырья, без привкуса и запаха недоброкачественных жиров, яиц и пригорелого сахара.

Консистенция и цвет выпеченных полуфабрикатов у тортов и пирожных определяются сырьем и способами производства.

Бисквитный полуфабрикат мелкопористый, с мягким, эластичным - мякишем, золотисто-желтого цвета с коричневым оттенком.

Песочный полуфабрикат легко крошится и рассыпается при механическом воздействии, цвет его желтый или светло - коричневый.

Готовый слоеный полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета. Упруго - эластичная консистенция, цвет от желтого до коричневого у заварного полуфабриката.

Глянцевая растрескивающаяся корочка, равномерная пористость в мякише образуются при выпечке в миндально - ореховом полуфабрикате.

Сахарный и белково - сбивной полуфабрикаты хрупкие, от белого до светло-желтого цвета.

По влажности, содержанию жира и сахара торты и пирожные должны соответствовать требованиям стандарта на полуфабрикаты, которые должны соответствовать утвержденным рецептурам.

Размеры тортов (в мм): квадратных массой 0,5 кг - 120x120 или 130x130; 1 кг - 200x200; диаметр круглых массой 0,5 кг - 160, 1 кг - 200 мм.

Высота тортов колеблется от 40 до 100 мм. Отклонения массы нетто тортов допускаются (в %, не более): при массе свыше 250 до 500 г включительно - 2,5; при массе свыше 500 до 1000 г включительно - 1,5; при массе свыше 1000 г - 1.

Требования к качеству: поверхность тортов должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь блестящую, ровно покрытую поверхность. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия.

Хранение и транспортирование тортов осуществляется в соответствии с требованиями отраслевого стандарта ОСТ 10 - 060 - 95 «Торты и пирожные». Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил.

2. Показатели качества.

Органолептические показатели:

- форма – поверхность – цвет - вкус и запах - вид на изломе

Физико-хим. показатели

- влажность - массовая доля сахара - масс. доля жира - щелочность - масс. для золы - намокаемость

Дефекты: неоднородность цвета, консистенции, структуры; обгорелая поверхность; горький вкус (окисление жира); деформация, сколы.

Качество пряников.

Форма пряников должна быть правильной, выпуклой. Поверхность — сухой, ровной, без трещин, вздутий и подгорелостей. Цвет сырцовых пряников — от белого до кремового, заварных — коричневый. Пряники должны быть хорошо пропеченными, с хорошо развитой пористостью, без закала и пустот.

Вкус и запах — свойственные свежим пряникам с выраженным ароматом.

Дефекты пряников:

Черствение и высыхание — при пониженной влажности, дефектах упаковки;

Плесневение — повышенная относительная влажность воздуха;

Посторонние запах и привкус — не соблюдаются условия товарного

соседства.

Дефекты, возникающие во время технологического процесса: трещины, впадины, вздутия, деформация, подгорелость, закал, непокрытые глазурью места и др.

Показатели качества вафель.

Поверхность - с четким рельефным рисунком.

Начинка должна быть распределена равномерно, не выступать за края вафель и быть однородной, без крупинок и комочков.

Вкус и запах - свойственные данному наименованию вафель с определенной начинкой.

Показатели качества печенья, крекера и галет.

Органолептические:

Форма должна быть правильной, печенье - целым, с ровными краями, без вмятин и деформаций.

Поверхность - ровная, с ясным рисунком. В изделиях, глазированных шоколадной глазурью и помадкой, не допускаются оголенные участки, признаки «поседения», увлажнения и засахаривания. Нижняя сторона изделий может иметь следы от транспортного полотна.

Цвет должен быть равномерным, разных оттенков (от светло-желтого до темно-коричневого).

Вид на изломе изделий - равномерно-пористый, у крекера и галет - слоистый.

Вкус и запах - приятные, хорошо выраженные и свойственные данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов.

Из физико-химических показателей нормируются влажность, содержание сахара и жира, щелочность, кислотность, намокаемость.

Вывод: в ходе лекции студенты, ознакомились с оценкой качества и основами экспертизы мучных кондитерских изделий.