

Раздел 3. Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия.

Тема 3.5. Конфеты

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 конфет.

2.Классификация, характеристика ассортимента

Самостоятельная работа: Изучить ассортимент конфет в торговой сети города
Выполненную работу прислать на адрес эл.почты: yulya.khitrova88@mail.ru

1 Пищевая ценность конфет.

Каждый товар обладает широким спектром свойств. Однако потребительную стоимость его формируют только те из них, которые обуславливают полезность. Можно выделить группу потребительских свойств, которые являются общими для всех товаров. К таким свойствам относятся: пищевая, биологическая, энергетическая ценность продуктов.

Пищевая ценность – это совокупность свойств продукта, определяющая его способность удовлетворять физиологические потребности организма в питательных веществах и энергии. Пищевая ценность характеризует все полезные свойства продукта и его вкусовые достоинства, обусловленные содержащимися в нем разнообразными пищевыми веществами.

Конфетами называют кондитерские изделия, получаемые из одной или нескольких конфетных масс, имеющих мягкую консистенцию. В состав конфет входят сахар (является структурообразователем), крахмальная патока, пчелиный мед, фрукты, ягоды, какао – тертое, орехи, молочные продукты, яйца, вкусовые вещества и другие виды сырья. Основой для изготовления корпусов конфет являются конфетные массы: помадные, марципановые, фруктовые, желейные, пралиновые и другие.

Конфеты характеризуются высокой пищевой ценностью, разнообразны по составу, форме, отделке и виду. Пищевая ценность конфет зависит от вида конфетных масс и обусловлена наличием в них комплекса необходимых организму человека веществ. Содержание белка в конфетах – до 6,5 %, жира – до 35, углеводов – от 50 до 90 %. Биологически активные вещества (минеральные соли и витамины) содержатся в конфетах в незначительных количествах. Энергетическая ценность 100 г конфет колеблется в пределах 366 – 628 ккал (1466 – 2514 кДж). С учетом современных требований к рациональному (сбалансированному) питанию конфетам отводится определенная роль в удовлетворении повседневных потребностей человека в углеводах и частично в растительных жирах.

Биологическая ценность отражает качество белковых компонентов продукта, связанное как с их перевариваемостью, так и со степенью сбалансированности их состава. При этом показатели биологической ценности, как правило, существенно изменяются при технологической обработке продукта в процессе его длительного хранения, так как белковые молекулы могут изменять структуру или взаимодействовать с другими веществами. Биологическая ценность характеризуется наличием в продуктах биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, витаминов, макро- и микроэлементов, незаменимой полиненасыщенной линолевой жирной кислоты. Эти компоненты пищи имеют химические структуры, которые синтезируются ферментными системами организма и поэтому не могут быть заменены другими пищевыми веществами. Они называются

эссенциальными, незаменимыми факторами питания и должны поступать в организм с пищей.

Современное учение о потребности человека в пище получило выражение в концепции сбалансированного питания, основанного на определенном соотношении отдельных веществ в рационе питания и отражающего всю сумму обменных реакций, которые характеризуют химические процессы, лежащие в основе жизнедеятельности организма. Разработана формула сбалансированного питания, в которой указаны нормы дневной потребности организма взрослого человека в отдельных пищевых веществах.

Энергетическая ценность (калорийность) обусловлена количеством энергии, которая высвобождается из пищевых веществ продуктов в процессе биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма. Чтобы определить минимальное количество пищи, которое требуется человеку для восполнения энергетических затрат, необходимо точно рассчитывать калорийность потребляемой пищи. Коэффициент энергетической ценности важнейших пищевых веществ характеризуются следующими данными (в ккал на 1 г): белки и углеводы – по 4,0; жиры – 9,0; органические кислоты – 3,0. Энергетическую ценность продукта можно рассчитать и в килоджоулях (кДж) исходя из того, что 1 ккал = 4,184 кДж. С помощью коэффициентов калорийности можно рассчитать калорийность всего дневного рациона или калорийность любого пищевого продукта, если известен его химический состав. При расчете калорийности рациона следует учитывать, что организм человека даже при самых благоприятных условиях использует не все вещества, входящие в состав пищи. Степень усвояемости пищевых продуктов организмом человека играет важную роль в питании. Усвояемость продуктов зависит от совокупности их свойств: содержания пищевых веществ, внешнего вида, вкусовых достоинств, консистенции, состава и активности ферментов, температуры плавления жиров.

О степени усвояемости пищи судят по количеству веществ, всосавшихся в кровь через стенки кишечника. Белки, жиры, углеводы и другие вещества пищи животного происхождения всасываются более интенсивно, чем растительного. Растительная пища содержит вещества (клетчатка, протопектин и др.), не доступные или малодоступные для воздействия пищеварительных ферментов, и поэтому хуже усваивается организмом. Многие продукты, обладающие низкой энергетической ценностью, также являются незаменимыми в питании благодаря высокому содержанию витаминов и важнейших микроэлементов. Существует также ряд вкусовых продуктов, которые, не обладая высокой энергетической ценностью, улучшают вкус и запах пищи тем самым способствуют более полному ее усвоению (соль, пряности, пищевые кислоты).

2 Классификация, характеристика ассортимента конфет

По способу изготовления и отделки конфеты подразделяют на неглазирванный - без покрытия корпуса глазурью; шоколадные с начинками разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности (ассорти); в сахарной пудре (клюква в сахарной пудре).

Неглазированные конфеты могут быть однослойными - с корпусом из какой-либо одной конфетной массы и слоеными, с корпусом из нескольких конфетных масс. Неглазированными - выпускают конфеты помадные, сбивные, ореховые, слоеные, грильяжные.

Конфеты, глазированные шоколадом, по виду конфетного корпуса бывают помадные («Пилот», «Кофейный аромат»), фруктово-желейные («Лето», «Абрикосовые», «Южная ночь»), кремовые, ликерные, сбивные, марципановые, грильяжные и другие. Они состоят из корпуса покрытого полностью или частично глазурью. Шоколадная глазурь содержит не менее 33% какао-масла. Помадная масса может быть сахарной, молочной, крем-брюле, ее получают увариванием сахаропаточного сиропа до влажности 10-14% с последующим охлаждением и сбиванием «холодным» способом.

Конфеты с ликерным корпусом имеют форму бутылочек, кубов, куполов. В насыщенный раствор сахарозы добавляют спирт, ликеры, настойки, коньяки.

Выкристаллизовывающийся сахар образует оболочку, внутри которой находится ликерная масса. Ликерные конфеты недолговечны при хранении, хрупки («Ликерные», «Рябиновый ликер»).

Конфеты с грильяжным корпусом отличаются стекловидной аморфной структурой, полученной из плавленого сахара, сливочного масла и добавленных орехов («Грильяж в шоколаде»).

Конфеты со сбивным корпусом имеют пенообразную структуру, их получают сбиванием сахаропаточного сиропа с яичным белком, с введением различных добавок - цукаты, орехи, фруктово-ягодное пюре, молоко: «Суфле», «Золотая рыбка».

Конфеты с ореховыми корпусами готовят растиранием обжаренных орехов с сахаром и другими компонентами (сливочным маслом, какао-маслом, шоколадной массой). Содержание жира в них 21-30% («Тик-так», «Белочка»).

Конфеты с марципановыми корпусами отличаются от ореховых использованием сырых орехов («Эльбрус», «Миндальные», «Белорусские»).

Конфеты с фруктово-желейным корпусом имеют пышную маслянистую консистенцию.

Конфеты с кремовым корпусом имеют пышную маслянистую консистенцию, которую получают сбиванием помадных, шоколадных, пралиновых масс с какао-маслом, кокосовым и сливочным маслом. («Трюфели», «Басни Крылова», «Птичье молоко»).

Конфеты с помадным корпусом вырабатывают глазированные шоколадом.

Поверхность глазированных и неглазированных конфет может быть обсыпана целиком или частично сахаром, какао-порошком, сахарной пудрой, ореховой или вафельной крошкой, шоколадной крупкой. По внешнему

оформлению конфеты выпускают завернутыми; частично завернутыми; не завернутыми; в капсулах или в филейчиках; отформованными в фольгу или полимерные материалы.

Корпуса конфет могут состоять из одной конфетной массы; двух или нескольких конфетных масс с вафельной, карамельной или другой крошкой, ядрами орехов, цукатами, фруктами, ягодными и другими добавлениями конфетных масс, переслоенных и покрытых вафлями.

Шоколадные конфеты с начинками типа «Ассорти» имеют фигурную форму и рисунок на поверхности. Они состоят из молочно-шоколадной или шоколадной оболочки (55-60% массы) и начинки (40-45% массы) помадной, ликерной, пралиновой и других начинок.

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

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите сырье для производства конфет.
2. Как классифицируют конфеты
3. Пищевая ценность конфет

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.