

Очная форма обучения
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

18.03.2024г Группа ТЭК 2/2 Полякова Л.С.

ТЕМА: ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Учебные цели:

- ознакомление студентов с понятием, классификацией и характеристикой фруктово-ягодных кондитерских изделий;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

Формируемые компетенции: К 1.1-ПК 1.4

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

ЗНАТЬ:

- ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых фруктово-ягодных кондитерских изделий, их свойства и показатели.

Лекция

(1 час)

План

1. Кондитерские изделия, как объект коммерческой деятельности, их классификация.
2. Классификация и ассортимент фруктово – ягодных изделий.

Вопросы самостоятельной работы обучающихся

1. Изучить лекцию и составить конспект
2. Ответить на вопросы

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

Кондитерские изделия представляют собой пищевые продукты с высокой концентрацией сухих веществ. Содержат сахар, жир, белки, крахмал. В основном они обладают сладким вкусом, сложным ароматом, красивым внешним видом и высокой калорийностью. Калорийность 100 г изделий составляет: мармелада и пастилы – 300-350 ккал; конфет – 380-600 ккал; шоколада – 550-600 ккал.

В то же время большинство кондитерских изделий бедно биологически активными (витаминами, минеральными соединениями) и балластными веществами (клетчаткой). Высокая калорийность и хорошая усвояемость кондитерских изделий при недостатке биологически активных веществ могут привести при избытке их употребления к избыточным жировым отложениям в организме, содействуют возникновению сахарного диабета, кариеса и др. Поэтому перед кондитерской промышленностью наряду с ростом выпуска, расширением ассортимента стоят задачи повышения биологической ценности и снижения калорийности изделий. Это достигается сокращением доли сахара в рецептурах, использованием для наполнения изделий экструдированных продуктов из местного сырья (взорванных круп риса, кукурузы), подсолнечной крупки и муки, сои, гороха, кунжута, вторичного молочного сырья (сыворотки, пахты, обезжиренного молока), фруктово-ягодных добавок, особенно с высокими желирующими свойствами, модифицированных крахмалов, овощных порошков (морковного, тыквенного).

В зависимости от рецептурного состава кондитерские изделия можно разделить на три группы: плодово-ягодные, сахаристые и мучные. В каждой из этих групп можно выделить изделия витаминизированные, специального назначения (для диабетиков и др.), типа восточных сладостей.

Это продукты переработки плодов и ягод с добавлением большого количества сахара (60-75%) и другого сырья.

По структуре и строению фруктово-ягодные изделия можно подразделить на студни — мармелад, джем, конфитюры, желе; пены — пастила, зефир; сиропы — варенье; пюре — повидло; цукаты.

Мармелад — желеобразный продукт, получаемый увариванием в вакуум-аппаратах хорошо протертого фруктово-ягодного пюре или раствора студнеобразующих веществ с сахаром и патокой. После охлаждения уваренной массы до 85 °С в нее вводят добавки (вкусовые и ароматические вещества, эссенции, витамины, припасы, пищевые красители, кислоты и т.д.). Полученную массу формуют на мармеладно-отливочной машине, охлаждают при комнатной температуре, при этом происходит процесс студнеообразования. Изделия извлекают из форм, сушат, охлаждают, поверхность обрабатывают (обсыпают сахаром, глазируют сахарным сиропом или шоколадной глазурью) и упаковывают.

Выпускают два вида мармелада: фруктово-ягодный и жележный.

Фруктово-ягодный мармелад вырабатывают на желирующей основе, состоящей из пектина, который содержится в яблочном пюре или пюре из косточковых плодов.

Пластовый мармелад выпускают в виде пластов прямоугольной формы. Для его производства уваренную массу заливают в ящики, поверхность не отделяют, реализуют весовым.

Формовой мармелад выпускают в виде небольших фигурок разной формы и окраски. Поверхность покрыта тонкой сахарной корочкой или сахаром-песком. Упаковывают в коробки в виде наборов, содержащих мармелад не менее четырех сортов, разной формы и окраски.

Резной мармелад представляет собой прямоугольные брусочки (развесные), поверхность которых облита сиропом или обсыпана сахаром-песком.

В зависимости от исходного сырья и добавок выпускают мармелад следующих наименований: Яблочный, Грушевый, Сливовый, Абрикосовый, Вишневый, Кизилловый, Клубничный, Малиновый, Черносмородиновый, Лимонный, Клюквенный, Ванильный, Апельсиновый и др. Диетический мармелад выпускают с добавлением порошка морской капусты.

Мармелад любого вида может быть глазированным.

Пат — мармелад в виде мелких лепешек, полушарий, горошка, поверхность которых покрыта сахаром-песком или сахарной пудрой. Желирующей основой при его производстве является пектин абрикосового пюре. Формуют пат в углубления из сахарного песка. Чтобы сахар-песок не осыпался, в него добавляют 0,1% орехового масла или глицерина. Из различных цветов пата составляют смесь, которую расфасовывают в коробочки.

Желейный мармелад вырабатывают на желирующей основе, состоящей из агара, агароида или фуцелларана с добавлением (или без добавления) натуральных плодово-ягодных пюре, припасов, витаминов, ароматических и красящих веществ. Если в качестве студнеобразователя используют агар, то мармелад получается прозрачный, со стекловидным изломом, а если используют пектин, агароид или фуцелларан, то мармелад — без стекловидного излома, слегка мутноватый.

Для некоторых сортов жележного мармелада в качестве студнеобразователя используют модифицированный крахмал, например: Фруктовое желе — фигуры различной формы, обсыпанные сахаром-песком, с добавлением яблочного пюре; Желе детское — только с фруктово-ягодными припасами; Радуга — резной мармелад в виде прямоугольных кусочков из жележной массы, отливаемой в лотки в три слоя, средний слой готовят сбиванием жележной массы с яичным белком, поверхность изделия обсыпают сахаром-песком.

Апельсиновые и лимонные дольки — жележный мармелад желтого или оранжевого цвета, поверхность обсыпана сахаром. Корочка такого мармелада из жележной массы, сбитой на белках. В качестве студнеобразователя применяется агар.

Трехслойный мармелад имеет форму брусков с гофрированной

поверхностью и состоит из трех разного вида слоев с белой прослойкой из мармеладной массы, сбитой с яичными белками.

Фигурный мармелад выпускают в форме различных фигурок — зайчиков, медвежат, ягод, плодов и т. д.

Пастильные изделия готовят путем сбивания уваренного фруктово-ягодного пюре с сахаром с добавлением пенообразователей и студнеобразователей. В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют на резные (пастила) и отсадные (зефир). В зависимости от студнеобразующей основы их подразделяют на виды: клеевые — студнеобразующей основой служат агара, агароид, пектин и т. д.; заварные — в качестве студнеобразующей основы используют мармеладную массу. В диетические пастильные изделия добавляют порошок морской капусты.

Варенье готовят из ягод, плодов, лепестков роз, грецких орехов, корок арбузов и дынь, баклажанов, помидоров и др. Их варят в сахарном или сахаропаточном сиропе. Сырье может быть свежим, замороженным или сульфитированным (с добавлением сернистой кислоты). Варка варенья бывает однократной или многократной. Плоды не должны сморщиваться или развариваться. Качество варенья оценивают по ГОСТ 7061-88. Плоды и ягоды в готовом варенье должны быть хорошо пропитаны сахарным сиропом и равномерно в нем распределены. Сироп должен быть жидким, без следов желирования. Содержание ягод в сиропе 45-55%.

В зависимости от показателей качества варенье подразделяют на три сорта: экстра (из свежих или замороженных плодов и ягод, вырабатываемое с возвратом улетучивающихся при варке ароматических веществ), высший и 1-й (из черешни или вишни с косточками, из дикорастущих сортов яблок или сульфитированных плодов).

Разрешается добавлять корицу, гвоздику, кардамон, ванилин при варке варенья; искусственные красители или эссенции добавлять запрещается.

Варенье выпускают двух видов: нестерилизованное — с содержанием сахара не менее 65% и стерилизованное — с содержанием сахара 62%.

Джем, в отличие от варенья, готовят однократной варкой плодов и ягод, обладающих высокой желеобразующей способностью. Готовый продукт должен иметь густую желеобразную консистенцию, плоды и их части могут быть разваренными. Джем, как и варенье, производят стерилизованным и нестерилизованным. К стерилизованному джему относят домашний, имеющий самый низкий процент растворимых сухих веществ (не менее 55%). По органолептическим показателям джем делят на высший и 1-й сорта.

Повидло готовят увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот.

Повидло изготавливают стерилизованное, нестерилизованное и домашнее нестерилизованное. В зависимости от показателей качества повидло изготавливают высшего сорта (абрикосовое, грушевое из культурных сортов, ткемаливое, персиковое и т.д.), 1-го сорта (черносмородиновое, жерделевоое, вишневое, тыквенное, яблочно-виноградное и т. д.), домашнее (из слив) на сорта не делят.

Конфитюр имеет желеобразную консистенцию с включениями мелких кусочков плодов. Его варят из яблок, айвы, клубники, малины, слив, вишни, черешни, абрикосов и персиков. При изготовлении конфитюра целые или нарезанные плоды погружают в сахарный сироп с добавлением 5-16%-го концентрата пектина, лимонной кислоты, ванилина. Варку ведут быстро (25 мин) в вакуум-аппарате, благодаря чему лучше сохраняются пектиновые вещества, витамины, цвет, вкус и аромат плодов.

Цукаты представляют собой плоды или ягоды, сваренные в сахарном сиропе, отделенные от него и слегка подсушенные, в результате чего на их поверхности образуется тонкая сахарная корочка. Иногда до сушки поверхность плодов или ягод обрабатывают сахаром. Цукаты выпускают в мелкой расфасовке (в коробках, пачках, пакетах) и весовыми.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите потребительские свойства фруктово-ягодных кондитерских изделий.
2. Назовите сырье для производства фруктово-ягодных кондитерских изделий.
3. Охарактеризуйте способы изготовления фруктово-ягодных кондитерских изделий.
4. Как классифицируют фруктово-ягодных кондитерских изделий?

Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 948 с.
2. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. - Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2007. - 234с.
3. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. – Ростов – на – Дону: Издательский центр» МарТ», 2001. - 680с.

ФИЛЬМЫ

https://yandex.fr/video/preview/3081708161306168118?text=скачать%20фильмы%20о%20производстве%20мармелада&path=yandex_search&parent-regid=1677714546799199-17854840527518702950-sas2-0054-sas-l7-balancer-8080-BAL-4184&from_type=vast

<https://yandex.fr/video/preview/7526102915085010187>

https://yandex.fr/video/preview/16498987327946966555?text=скачать%20фильмы%20о%20производстве%20мармелада&path=yandex_search&parent-regid=1677714546799199-17854840527518702950-sas2-0054-sas-l7-balancer-8080-BAL-4184&from_type=vast