

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов продуктов и сырья

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Цели занятия:

- дидактическая – ознакомление студентов с понятием, классификацией и характеристикой ассортимента кондитерских и вкусовых товаров, условиями и сроками хранения, кулинарным назначением кондитерских и вкусовых товаров;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная – прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;
- воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема: «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материал.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru

Рекомендуемая литература:

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для на. проф. образования/Н. В. Гранаткина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2010. – 240 с.
2. Круглякова Г. В. Коммерческое товароведении продовольственных товаров. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2002. – 496 с.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 447 с.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров

Кондитерские товары — пищевые продукты промышленного производства, при изготовлении которых используется около 200 видов различного сырья. Для получения всех кондитерских изделий при меняется сахар в сочетании с жирами, белками, вкусовыми и др. веществами. Они характеризуются приятным вкусом,

сложным ароматом, привлекательным внешним видом, высокой энергетической ценностью. Калорийность 100 г изделий составляет от 300 до 600 ккал. Однако большинство кондитерских изделий имеют низкую биологическую ценность из-за незначительного количества витаминов, минеральных веществ, которые или отсутствуют в основном сырье, или разрушаются под действием высоких температур. В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские товары делят на две основные группы: сахаристые и мучные.

В группу сахаристых кондитерских изделий входят фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости (типа карамели и конфет). Группа мучных кондитерских изделий включает печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости. Кроме изделий массового спроса выпускают также кондитерские товары специального назначения: для детского и диетического питания, витаминизированные, лечебные. Жевательная резинка условно относится к сахаристым изделиям и рассматривается в одном ряду с фруктово-ягодными изделиями.

К фруктово-ягодным кондитерским изделиям относятся: мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр. Основным сырьем для приготовления изделий этой группы являются сахар, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества (пектин, агар-агар, агароид, модифицированный крахмал), а также пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции и др. Мармелад представляет собой продукт желеобразной консистенции, полученный увариванием в вакуум-аппаратах сахаро-паточного сиропа и фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ. Полученную мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром и сушат. Различают два основных вида мармелада: фруктово-ягодный и желейный. Фруктово-ягодный мармелад получают путем уваривания протертой массы (пюре) фруктов и ягод с сахаром, патокой. В зависимости от вида основного сырья и способа формования фруктово-ягодный мармелад делится на формовой, резной, пластовый и пат.

Желейный мармелад по вкусовым качествам и пищевой ценности несколько уступает фруктово-ягодному, так как не содержит или содержит очень мало фруктово-ягодного сырья (только в качестве вкусовых добавок). Получают его увариванием сахаро-паточного сиропа с введением в конце варки желирующих веществ (агара, агарина или пектина), а перед формованием — красящих, ароматических веществ и пищевых кислот. В зависимости от способа формования различают желейный мармелад формовой и резной.

Пастила — легкое и пышное фруктово-ягодное кондитерское изделие. Такая структура способствует легкости и высокой усвояемости.

Клеевую пастилу в зависимости от способа формования подразделяют на резную, получаемую путем нарезания пласта на бруски прямоугольного сечения (ассортимент: Бело-розовая, Клюквенная, Рябиновая); отсадную (зефир), получаемую путем попарного склеивания лепешек с включением или без включения между ними на чинки — мармелада, меда, цукатов (ассортимент: Сливочный, Ванильный, Бело-розовый, Фантазия, Грибы зефирные и др.) и отливную фигурную — в виде фигурок животных, фруктов, грибов, шишек и т. д. Заварную пастилу подразделяют на резную — в виде изделий прямоугольной формы (Бело-розовая, Фруктово-ягодная) и пластовую (кусковую) — в виде пластов или батонов,

состоящих из однородной массы или нескольких слоев (Союзная, Белевская). По отделке поверхности пастилу выработывают глазированной шоколадом и обсыпанную сахарной пудрой.

Варенье является продуктом, полученным кратковременной варкой предварительно подготовленных свежих или замороженных плодов или ягод, овощей (ревень, корочки арбузов, дыни, кабачки, томаты, морковь) в сахарном или сахаро-паточном сиропе. Плоды, ягоды, овощи должны быть целыми, неразваренными и равномерно распределенными в сиропе. Консистенция сиропа — жидкая, нежелирующая.

Джем готовят так же, как и варенье, но однократной варкой до готовности целых или нарезанных плодов, ягод, овощей в сахарном или сахаро-паточном сиропе. В отличие от варенья плоды и ягоды могут быть разваренными, а консистенция его должна быть желеобразной. Если плоды или ягоды не обладают достаточно хорошейжелирующей способностью, то допускается вводить в джемжелирующие вещества.

Повидло изготавливают путем варки протертой массы плодов или ягод с сахаром. Для изготовления повидла допускается использование плодов и ягод двух или нескольких видов. Для улучшения вкуса и аромата можно добавлять пищевые кислоты и пряности (корица, гвоздика, мускатный орех и др.). Консистенция густая, однородная, мажущаяся.

Желе получают увариванием плодово-ягодных соков с сахаром, с добавлением или без добавленияжелирующих веществ и кислот. Консистенция желеобразная, прозрачная. По качеству выработывают желе высшего и 1-го сортов.

Цукаты представляют собой плоды или ягоды, сваренные в сахарном сиропе, отделенные от него и слегка подсушенные. Выработывают также цукаты, покрытые сахарной корочкой (глазированные, кондированные).

Конфитюр готовят из отборного свежего сырья с добавлением при увариваниижелирующих веществ и органических кислот.

Конфитюр имеет желеобразную консистенцию, но ягоды, плоды не разварены, а равномерно распределены в массе желе. Содержание сухих веществ в конфитюре — 70—75%. По качеству подразделяют на сорта экстра и высший.

Жевательная резинка — изделие, изготовленное на специальной эластичной основе (естественного или искусственного происхождения) с добавлением вкусовых веществ, ароматизаторов и красителей. Выпускают жевательную резинку с начинкой и без нее, дражированную и недражированную, различной формы (пластинки, подушечки, шарики и др.).

Шоколад и шоколадные изделия характеризуются прекрасными вкусовыми свойствами и очень высокой энергетической ценностью (до 540—560 ккал на 100 г). Благодаря наличию теобромона и кофеина шоколад быстро снимает усталость, повышает работоспособность.

По рецептуре и технологии шоколад подразделяют на обыкновенный, десертный, пористый, диабетический и белый.

Десертные сорта отличаются от обыкновенного более тонкого измельчения частиц (в результате конширования) и обычно большим содержанием какао-продуктов. И десертный, и обыкновенный шоколад может быть без добавлений (изготовленный только из сахара и какао-бобов) и с добавлениями. В качестве добавлений используют сухое молоко, сливки, орехи, вафельную и

карамельную крошку, цукаты, витамины, соль и т. д. Добавления в отличие от начинок распределены равномерно по всей массе шоколада.

Начинки могут быть молочные, фруктово-желейные, помадные, ликерные, пралиновые, кремовые и др. Ассортимент: шоколадные батоны (с различными начинками), Ракушки, Рачки, Жучки и др. Шоколад белый готовят из масла какао, сухого молока, сахара, соевого фосфатного концентрата, ванилина, без использования какао тертого, поэтому он имеет кремовый цвет, не содержит теобромину. Ассортимент: Крещатик, Белый и др. Диабетический шоколад готовят на заменителях сахара. По форме различают шоколад в плитках, батоны, медали, таблетки, фигурный (объемные фигуры), узорчатый (плоские фигуры). В настоящее время отечественные производители расширяют выпуск кондитерских изделий на растительных жирах: сладкие плитки, кондитерские плитки, шоколадные кондитерские плитки. Сладкие плитки получают из твердого жира, какао-порошка, сахара, сухого молока, соевой муки, с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Какао-порошок получают путем тонкого измельчения жмыха, остающегося после частичного удаления масла из тертого какао. Используют какао-порошок в качестве полуфабриката при производстве некоторых сортов кондитерских изделий (для обсыпки конфет, карамели, тортов, пирожных), мороженого и др. Но основное значение какао-порошка — приготовление напитка какао. Чем мельче частицы порошка и чем дольше удерживаются они во взвешенном состоянии, тем выше качество напитка. Какао-порошок может быть непрепарированным и препарированным. Препарированный порошок отличается от обычного тем, что в процессе производства тертое какао обрабатывают углекислыми щелочами (поташом, углекислым аммонием, пищевой содой), в результате чего улучшается вкус напитка и в нем дольше не образуется осадок.

Карамель — кондитерское изделие твердой консистенции, изготовленное полностью из карамельной массы или из карамельной массы и начинки.

В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель классифицируют на леденцовую, с начинками, молочную (леденцовую и с начинками), мягкую, витаминизированную, лечебную. По способу обработки карамельной массы карамель может быть с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с жилками и полосками. По количеству начинок и их расположению карамель выпускают с одной или двумя начинками, с начинкой, переслоенной карамельной массой.

Леденцовую карамель готовят только из карамельной массы. Карамель с начинками состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки. Группируют карамель по виду начинок: с фруктово-ягодными начинками, с ликерными начинками, с медовыми начинками, с помадными начинками, с молочными начинками, с ореховыми (пралиновыми) начинками, с марципановыми начинками, с масляно-сахарными (прохладительными) начинками, со сбивными начинками.

Изготавливается также карамель с желевыми начинками, подобными желевному мармеладу, с добавлением фруктово-ягодного пюре, с шоколадными — с добавлением какао-продуктов, с кукурузными — из обжаренной кукурузной муки с добавлением сахара, жира, какао-продуктов и др.

Молочная карамель. Получают из молочной карамельной массы увариванием сахаро-паточного сиропа с молоком. Может быть леденцовой и с начинкой (Буратино,

Молочная, Щелкунчик, Му-му, Чебурашка, Сказка и др.). Мягкую карамель выпускают глазированной шоколадной или жировой глазурью. Оболочка карамели имеет мягкую консистенцию за счет поглощения влаги из начинки (Московская, Дружба, Загадка, Бабаевская и др.). Витаминизированная карамель выпускается леденцовая и с начинками с добавлением витаминов С и В, (Поход, Спортивная, Березка, Звездочка и др.). Лечебная карамель выпускается леденцовая и с начинками с добавлением порошка морской капусты, ментола, эвкалиптового или анисового масла, йодистого калия (Ментоловые пастилки, Анисо-ментоловая, Монпансье леденцовое с морской капустой и др.).

К конфетным изделиям относят конфеты, ирис, драже. Конфетами называют изделия мягкой консистенции, изготовленные на сахарной основе с содержанием сахара 60% и более. Ассортимент конфет очень велик и разнообразен по составу, свойствам, особенностям приготовления, сохраняемости. Они обладают высокими вкусовыми свойствами, имеют красивый внешний вид. Энергетическая ценность конфет 350—600 ккал на 100 г.

По внешней отделке корпусов конфеты делятся на неглазированные и глазированные (шоколадной глазурью; жировой — вместо какао-масла используется гидрожир; помадной; молочной и др.). Конфеты могут быть открытые (незавернутые), закрытые (завернутые), частично завернутые, в капсулах или филейчиках, коррексах из полимерных материалов, оформленные в фольгу. По виду конфетных масс, используемых для приготовления корпусов, конфеты бывают помадные, ликерные, фруктово-желейные, ореховые, кремовые и др. В зависимости от способа изготовления, отделки поверхности конфеты вырабатывают глазированные, неглазированные, шоколадные с начинкой (типа ассорти).

Ирис представляет собой конфеты, изготовленные из мелкокристаллической ирисной массы, которую получают увариванием сахара, патоки, молока и жира с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Ирис в зависимости от структуры и консистенции вырабатывают трех основных видов: твердый или карамелеобразный, имеющий аморфную структуру (Особый); полутвердый, тоже имеющий аморфную структуру, но уваренный в меньшей степени (Золотой ключик, Забава, Кис-кис и др.); тираженный, который получают путем вымешивания (тиражирования) ирисной массы, в результате чего часть сахара выделяется в виде мельчайших кристалликов (Прима, Школьный, Сливочный, Кофейный). Тираженный ирис бывает трех разновидностей: полутвердый, мягкий и тягучий (с добавлением желатиновой массы), который по консистенции сходен с жевательной резинкой. При изготовлении ириса вместо молока могут быть использованы другие виды сырья, богатые азотистыми веществами, например, соя, орехи и масличные семена.

Драже — это кондитерские изделия мелких размеров, округлой формы, с гладкой блестящей поверхностью. Изделия состоят из корпуса, накатки (слой сахарной пудры без добавок или с добавками, сцементированный сахарным сиропом) и тончайшего слоя глянца на поверхности (смеси, состоящей из воска, парафина и жира).

Корпуса изготавливают из различных видов конфетных масс или карамельной массы. В качестве корпусов используют также ядра орехов, сушеные и заспиртованные плоды и ягоды. По виду корпуса драже бывает ликерное, помадное, фруктово-желейное, марципановое, карамельное, ядровое и др. В зависимости от дальнейшей обработки корпусов различают следующие основные разновидности

драже: сахарное — с накаткой сахарной пудры и последующим глянцеванием или обсыпкой сахаром-песком; шоколадное — с накаткой смеси сахарной пудры и какао-порошка; глазированное — шоколадной глазурью с последующим глянцеванием или нанесением хрустящей сахарной корочки; покрытое непарелью — мелкой сахарной крупкой

Халвой называют продукт слоисто-волокнутого строения, получаемый в результате вымешивания сбитой карамельной массы с растертыми ядрами орехов или масличных семян. Ввиду большого содержания жира (25—30%) и малой влажности (до 4%) халва характеризуется очень высокой энергетической ценностью, близкой к энергетической ценности шоколада. Сырьем для приготовления халвы являются сахар, патока, масличные ядра, мыльный корень и вкусовые добавки.

В зависимости от применяемых маслосодержащих ядер халва делится на следующие виды: кунжутную (тахинную), подсолнечную, арахисовую, ореховую, комбинированную (из двух или нескольких видов масличных семян или орехов). В соответствии с рецептурой в каждый из этих видов могут быть введены добавки: орехи, изюм, какао-продукты, цукаты и др. Выпускают так же халву, глазированную шоколадом. Ассортимент: кунжутная (Ванильная, Шоколадная); подсолнечная (Ванильная, Сахарная); арахисовая (Ароматизированная, с изюмом); ореховая (Южная, Ореховая); комбинированная (Восточная, Любительская).

Мучные изделия в зависимости от рецептуры и способа производства их подразделяют на группы: печенье, крекер (сухое печенье), галеты, пряники, вафли, пирожные и торты, кексы и ромовые бабы.

Печенье — наиболее распространенный вид мучных кондитерских изделий. Для приготовления печенья используют пшеничную муку высшего, 1 или 2-го сорта с обязательным добавлением жира и сахара. Форма может быть квадратной, прямоугольной, круглой или фигурной. В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на сахарное (выпекаемое из пластичного, легко рвущегося теста), затяжное (выпекаемое из эластично-упругого теста) и сдобное.

Пряники — это старинные русские изделия пряно-сладкого вкуса, мягкой консистенции. От печенья они отличаются большим содержанием сахара и воды, меньшим — жира или его отсутствием, наличием пряностей. В пряничное тесто кроме муки и сахара добавляют также инвертный сироп, мед, меланж, химические разрыхлители, пряности (корицу, гвоздику, мускатный орех, кардамон, бадьян, анис, тмин, имбирь, кориандр и др.), ароматические эссенции, мятное масло. В зависимости от способа приготовления теста пряничные изделия делят на сырцовые и заварные. Для сырцовых пряников тесто замешивают без заварки муки, т. е. замешиванием компонентов рецептуры в определенной последовательности на холодном сахарном или сахаро-паточном сиропе. Пряники из заварного теста имеют более темный цвет, дольше не черствеют, ароматнее. Пряничные изделия в зависимости от формы, размера и наличия начинки делят на пряники различной формы без начинки; пряники различной формы с начинкой; пряники типа коврижки (с начинкой и без нее). По внешней отделке пряники выпускают глазированные сахарным сиропом, сахарным сиропом с добавками, шоколадом или жировой глазурью, обсыпкой сахаром, и т. д.

Вафли — сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого сбивного теста в виде листов или различных тонкостенных фигур (раковин, стаканов, трубочек, орехов и др.), с начинкой или без начинки. По форме вафли

бывают прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек. Вафли могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Сырьем для изготовления вафель служат мука высшего сорта, яичные желтки, соль и сода. В некоторые сорта вводят также сахар, сухое молоко и другое сырье. В качестве начинок используют фруктовые, помадные, ореховые (пралиновые) конфетные массы, а также жировые массы, которые готовят из сахарной пудры, гидрожира, обрезков этих вафель (около 10%) и различных вкусовых добавок. Вафли без начинки (Динамо) вырабатывают, вводя в рецептуру жир, сахар и др. добавки. В зависимости от вкусовых добавок различают три разновидности этих вафель: ванильные, кофейные и шоколадные. Вафельные листы используют в промышленности (фасовка мороженого, приготовление тортов).

Пирожные и торты — высококалорийные мучные кондитерские изделия, содержащие кроме муки большое количество жира, сахара, белка. Они характеризуются хорошими вкусовыми свойствами, красивым внешним видом. Торты отличаются более крупными размерами (от 250 г и более) и сложной художественной отделкой, разнообразием украшений.

Пирожные — штучные изделия разнообразной формы и небольшого размера. Средняя масса пирожных — 50—100 г и отделка более простая. В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления выпечные полуфабрикаты подразделяют на следующие виды: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, сахарный, белково-сбивной (воздушный), крошковый, миндально-ореховый.

К восточным сладостям относят кондитерские изделия национального ассортимента, изготовленные с применением значительного количества орехов, масличных ядер, различных пряностей, меда, изюма. Восточные сладости характеризуются хорошими вкусовыми качествами, высокой питательной ценностью. Ассортимент восточных сладостей очень разнообразен. В зависимости от состава и свойств их можно объединить в три группы: мучные, типа конфет и типа карамели. Кроме того, к восточным сладостям относят соленые орехи (миндаль, арахис, абрикосовое ядро). Восточные мучные изделия очень сдобные; их готовят из муки высшего сорта с применением большого количества сливочного масла, сахара, пряностей, иногда — молока, сметаны. Во многие виды добавляют изюм, цукаты, орехи. Для разрыхления теста применяют углекислый аммоний.

К таким изделиям относятся шакер-чурек, курабье бакинское, шакер-пури, нан бухарский, нан азербайджанский, трубочки ореховые, трубочки миндальные, струдель с изюмом, крендель с корицей, пахлава сдобная, назук сладкий и др.

Вопросы для закрепления материала

1. Перечислите ассортимент кондитерских товаров
2. Дайте товароведную характеристику кондитерским товарам
3. Назовите требования, предъявляемые к качеству кондитерских товаров