

ВИВЧЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Кононенко Т.О., гр. ТЕМ-15

Науковий керівник – ст. викл. Т.В. Фролова

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби та товари – це солодкі продукти, що відрізняються приємним смаком та ароматом, красивим зовнішнім виглядом, високою харчовою цінністю, а також гарною засвоюваністю.

Основною сировиною для виробництва кондитерських виробів є: цукор, патока, молоко, вершкове масло, різні фрукти і ягоди, борошно, крохмаль, какао-продукти (какао-масло, какао-порошок, какао терте), горіхи, різні жири і масла (маргарин, рослинні масла, замітники какао-масла, кондитерські жири) та інші солодкі речовини (мед, замітники цукру).

Крім того, у кондитерському виробництві використовують різні харчові барвники (індигокармін, тартразин, кармін, куркума), драглетворювачі (агар, агароїд, фуцеллоран, пектин), піноутворювачі (яєчні білки, кров'яний альбумін, мильний корінь), ароматичні речовини (ефірні масла, есенції, ванілін, харчові кислоти (лимонну, винну, яблучну), консерванти (бензойну, сірчасту, сорбінову кислоти тощо).

До цукрових виробів відносять карамель, цукерки, шоколад, какао-порошок, ірис, драже, халву, мармелад, пастилу, до борошняних – печиво, галети, крекер (сухе печиво), вафлі, печиво, кекси, рулети, торти і тістечка. Уніфіковані рецептури передбачають багато сотень різних найменувань кондитерських виробів.

Виробляючи широкий асортимент продукції застосовують зовсім різні, що значно розрізняються між собою, технологічні процеси. Наприклад, технологія карамелі зовсім не схожа на технологію печива і тістечок, а технологія халви або мармеладу, різні між собою, не мають нічого спільного з технологією шоколаду.

З усього асортименту кондитерського виробництва споживачами цінуються мармелад, пастила та зефір. Їх особливість – використання натуральних компонентів (фруктово-ягідного пюре) і простота їх виготовлення. Зараз на споживчому ринку цей вид продукції випускається в широкому асортименті. Тому набувають особливої значущості мармеладні вироби, що мають ряд переваг перед іншими кондитерськими виробами – мають порівняно невисоку ціну, низьку калорійність, здатні зв'язувати і виводити токсини, солі важких металів з організму.